

## EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

Cada país, ciudad o región tiene sus propias historias, que de alguna manera los hace únicos o por lo menos diferentes. Es así que cuando nos nombran un país, se nos viene una imagen, una idea o una característica que por algún motivo y en general nos une o nos identificamos.

¿Quién no asocia al país hermano de Chile con la canción Puerto Montt de Los Iracundos? ¿O quién no asocia a Perú con el Pisco o con Machu Picchu? ¿O a nuestro país con la Celeste? Cuando nos dicen Paysandú, nos viene a la mente el postre que más viaja, cuando nos dicen San José con las papas, cuando nos dicen Paso de los Toros, con la bebida tónica, o cuando nos dicen Colonia Valdense con frutas y mermeladas y así muchas más.

Pero sin lugar a dudas para los turistas internos y los turistas extranjeros, decir Colonia es sinónimo de un alimento por demás nutritivo, sabroso y buscado, que nos acompaña en desayunos, almuerzos y en viajes, como es el queso Colonia. Cuántas veces oímos: si vas a Uruguay debes probar el chivito, o el Tannat o de postre pedí un Martin Fierro, o debes comer un rico queso Colonia.

Detrás de todo queso siempre hay una familia, una historia o un recuerdo. Por tal motivo es momento de recordar cómo y dónde nace esa fama, que no es de hoy, sino que viene desde hace muchos años, donde manos laboriosas supieron trabajar la tierra y vivir junto a ella, produciendo este queso único en el mundo que hoy queremos reconocer.

Entre los años 1611 y 1617 ingresan a nuestras tierras los primeros vacunos y yeguarizos, traídos por Hernando Arias de Saavedra (Hernandarias), convirtiéndose así, en el pionero de la ganadería. Luego serían los jesuitas que introducen ganado hacia el norte del Río Negro.

Pero sería a partir de 1680 con la fundación de la Nova Colonia do Sacramento por los portugueses, que da inicio a la explotación del cuero. Es con la fundación de Montevideo que España comienza a poblar las tierras y en 1726 llegan las primeras familias para establecerse en el territorio, repartiendo campos y comenzando así la explotación del cuero, tasajo y grasa.

En las ciudades se comienza a ver y a escuchar al Lechero, que por lo general eran vascos, que llegaban a caballo vendiendo leche o caminando con la vaca y ordeñándola en las esquinas; seguramente con el sobrante elaboraban algún

queso para autoconsumo o lo vendían en los alrededores del puerto. Esto también ocurría en otras ciudades.

Pero es a partir de 1861 que comienzan a llegar los primeros colonos suizos, alsacianos, alemanes y austriacos, ubicándose la mayoría en la zona este del departamento de Colonia y muy pocos en la zona oeste de San José, produciendo leche y elaborando quesos.

Es aquí en lo que sería la Colonia Agrícola Suiza Nueva Helvecia y no en otro lugar donde nace la "Cultura Quesera", el queso es la finalidad de sus vidas. Es decir, se adaptan al clima, al territorio, al ganado lechero y a la leche (se escribe en una carta enviada a Suiza: "la leche es aquí más sustanciosa y gorda que allá, da el doble de crema") y luego aplicando sus conocimientos y experiencia, trabajando la tierra, criando el ganado, ordeñando y finalmente elaborando quesos y comercializándolos. Es a partir de la Colonia que la quesería se extiende a distintos puntos del departamento y la región.

Con el tiempo y la llegada del tren los quesos se comercializaban en Montevideo, San José y las distintas ciudades o villas que se iban ubicando y desarrollando, como La Paz, Cufre, Rosario, Pichinango, pero también se enviaban quesos a Buenos Aires en barco. Para 1878 Colonia Suiza contaba con 1400 habitantes y hay que recalcar que en 1883 se envían quesos a la Exposición Internacional de Amsterdam y se obtienen premios.

Para los primeros años del 1900 se crean varias industrias como La Uruguaya que elaboraba crema y caseína. Y la Fábrica de Manteca de Breuss y Frey, que llegaron a elaborar 4000 kgs de manteca por día, con una capacidad de almacenamiento de 100.000 kgs; también se elaboraban varios tipos de quesos y caseína, y en el primer piso producían hielo, llegando a tener varias sucursales.

Debido a la sobreproducción de quesos también comenzaron los defectos en los mismos y la búsqueda de nuevos mercados, y así nace en 1911 la Liga de Queseros, estableciendo en Montevideo una casa de ventas.

La vida y el tiempo siguió avanzando y fue tan fuerte la incidencia de los quesos en la vida de Colonia Suiza que en 1915 se funda la Sociedad de Fomento Rural de Colonia Suiza. Junto a la Sociedad de Fomento de Colonia Valdense, instituciones, autoridades regionales y nacionales, en 1930 se funda la Escuela de Lechería.

A esa altura en la zona se elaboraban los siguientes quesos: Parmesano, Gorgonzola, Gruyere, Emmental, Holanda, Postre, Sbrinz, Reggiano, Parmesano, Cuartirolo y, en forma artesanal e industrial, el primer queso autóctono y tradicional uruguayo, nacido con los primeros colonos queseros de 1861: el famoso queso Colonia, cuyo nombre hace honor a la Colonia Agrícola Suiza Nueva Helvecia.

En la década de 1950 la Escuela da origen al queso Zapicán y al queso Yamandu, siendo este integrante junto al dulce de membrillo del famoso postre Martin Fierro. Hay que hacer notar que, durante algunos años estos dos quesos autóctonos uruguayos no se encontraban en el mercado y por tal motivo dicho postre se complementó con el queso Cuartirolo. Actualmente se comercializan ambos, y son elaborados en la Escuela de Lechería y en dos queserías artesanales de la zona.

Si hacemos una lista de quesos elaborados actualmente en el departamento, podemos decir que a los anteriores les sumamos quesos elaborados con diferentes leches, y quesos como Chester, Llanero, Camembert, Brie, Morbier, Prato, Tilsit, Danbo, Azul, Parrillero, Provolone, Muzzarella, Raclette, Magro, Maasdam, Gouda, Cremoso, Requesón, Ricota, Grana, quesos con o sin sal.

Es por estos motivos que se solicita se nombre al departamento de Colonia como "Capital Nacional del Queso" y a la ciudad de Colonia Suiza Nueva Helvecia, departamento de Colonia, como "Cuna del Queso Industrial y Artesanal".

**Nicolás Viera**

Senador de la República

**Daniel Borbonet**

Senador de la República

## PROYECTO DE LEY

**ARTÍCULO 1:** Declárase al departamento de Colonia “Capital Nacional del Queso”.

**ARTÍCULO 2:** Declárase a la Colonia Suiza Nueva Helvecia, en el departamento de Colonia, "Cuna del Queso Industrial y Artesanal".

**Nicolás Viera**

Senador de la República

**Daniel Borbonet**

Senador de la República

Montevideo, 22 de junio de 2026

**Señora Presidenta de la Cámara de Senadores**

**Ing. Carolina Cosse**

Presente

De mi mayor consideración:

De conformidad con lo dispuesto en el art. 166 del Reglamento de la Cámara de Senadores, me dirijo a usted a efectos de presentar el Proyecto de Ley con su exposición de motivos que se adjunta sobre declararse al departamento de Colonia como "Capital Nacional del Queso", y a la ciudad de Colonia Suiza, Nueva Helvecia, departamento de Colonia, como "Cuna del Queso Industrial y Artesanal".

Sin otro particular, saluda a usted muy atentamente,

**Nicolás Viera**

Senador de la República

**Daniel Borbonet**

Senador de la República