

Un proyecto familiar, lleno de ilusión y de futuro

Por Ángel Marqués Ávila. Periodista

La granja familiar de Jabares de los Oteros es el verdadero origen de Praizal. Los hermanos Blanco son agricultores, además de ganaderos, y producen y controlan los cultivos que abastecen los pesebres de sus ovejas, ovejas que [combinan](#) la vida en el establo con el pasto en prados cercanos.

Esta cuidadísima alimentación que recibe el ganado se plasma en una leche de una calidad exquisitamente homogénea, en la que, por supuesto, se aplica y cumple de manera estricta la normativa que asegura su calidad sanitaria.

Hace ya unos años, [Pilar Blanco](#) comenzó a plantearse que había llegado el momento de encontrar su camino laboral, pero también vital. Y descubrió la respuesta en su pueblo, en sus orígenes, en su verdadero hogar.

La granja de ovejas de sus hermanos era ya una realidad en marcha. La materia prima estaba al alcance. A lo largo de dos años, Pilar estudió y puso en práctica lo aprendido para llegar a hacer realidad su proyecto.

Ilusión y de futuro

Pero la tenacidad, la constancia y la ayuda de su familia fueron las verdaderas claves para lo que iba a suceder a mediados de 2015: la quesería Praizal comenzaba a producir y a comercializar quesos artesanos elaborados a partir de leche de oveja.



La granja familiar de Jabares de los Oteros es el verdadero origen de Praizal

Para esta maestra quesera este año 2022, nos dice *“que está cargado de muchas incertidumbres a nivel económico, por tanto, no sé como irá en este segundo semestre del año. En cuanto al sector quesero creo que estamos avanzando poco a poco, creo que cada vez se conoce más es queso artesano y en el mercado se aprecia la calidad de nuestros productos. Y que el consumidor que se acerca a las pequeñas tiendas a comprar queso busca un producto sano, de calidad y de proximidad porque cada vez valoran más estos productos, y por tanto su aceptación es muy buena”*.

Y añade que *“las tiendas especializadas en queso son las que están apostando por nosotros, directamente del productor a la tienda, nos conocen y saben transmitir nuestra pasión por el queso, por lo que forman parte de la quesería, sin ellos no se conocerían nuestro queso”*.

Ganadería propia

Nuestra leche procede de ganadería familiar propia, de ovejas de la raza assaf alimentadas y cuidadas en Jabares de los Oteros (León), me comenta Pilar Blanco.



Esta maestra quesera me dice que “estamos en un momento de auge en cuanto a la elaboración de quesos, cada día somos más queserías en toda España y eso hace que tengamos mayor visibilidad, y se conozca el queso en España como un producto de calidad”.

Toda una vida

Mi llegada al mundo del queso como consumidora llegó desde que nací, en mi casa siempre hubo queso, nos encanta el queso.

Como productora llegó porque mis hermanos tienen ovejas y en un momento de vida de cambios pensé porque no transformar la leche en queso y después de un periodo de aprendizaje el queso me atrapo', me enamoró la elaboración del queso como era todo

el proceso desde la leche hasta la maduración de queso, es increíble cada día aprendes cosas nuevas porque está en constante evolución.

El apoyo familiar

Todo esto no hubiera sido posible, sin el apoyo primero de toda mi familia, tengo mucha suerte en la vida en el aspecto familiar, el que me ayudó desde el primer momento cada uno como pudo, pero siempre ahí, eso mi impulso a formar la quesería, mi quesería, nuestra quesería.



Durante la charla que mantengo con Pilar Blanco me dice que para ella *“lo más importante para elegir un queso lo primero es que se apueste por un queso artesano, que se acerquen a la quesería o a la tienda y que se dejen aconsejar, tenemos una gran variedad de queso y queso para todos los momentos, si queremos un desayuno rico pues un queso fresco de oveja , si queremos una comida espectacular pues una tabla de quesos , que mejor que una muestra de todos los quesos de pasta blanda,*

semis, curados, azul y para la cena pues que mejor que un queso con membrillo” .

“El mundo del queso es compañerismo, no somos competencia, somos compañeros, cada uno de nosotros hacemos nuestro queso que es diferente a todos los demás y nos respetamos y ayudamos. Ahora a nos toca hacernos visibles y entre todos vamos a conseguir que el queso forme parte de nuestra dieta diaria”.

Nosotros seguiremos avanzando, estudiando, investigando y creando nuevas elaboraciones para que todo el mundo disfrute de nuestros quesos. Poco a poco, siempre pasito a pasito, cuidando con mucho mimo cada elaboración, acariciando el queso con cada volteo y haciendo de cada queso un tesoro.