

Quesos serones artesanos, la excelencia del aroma del sur

Quesería almeriense, dedicada a la elaboración artesanal de productos lácteos. El primero de los secretos para obtener la calidad de sus productos, además de contar con el mejor equipo humano, es utilizar la mejor materia prima, procedente de rebaños de pastoreo de la Sierra de los Filabres.

Por Ángel Marqués Ávila. Periodista

Para elaborar estos magníficos quesos, utilizan la mejor leche de cabra de la raza “murciano granadino” de ganaderos locales, y con un proceso minucioso y atento, logran sus excelentes productos, después cuajan y moldean sus quesos de [manera artesana](#), uno a uno, para después afinarlos en nuestras cavas, cuya temperatura y humedad óptimas hacen que el queso alcance su máximo sabor y calidad”.

Para conocer con más detalle y saber cómo está el sector hablamos con **Juan Enrique Reverte Martínez** que es el maestro quesero y con su hijo **Pablo Reverte Jiménez**.

Ángel Marqués. – ¿Cómo se presenta la campaña del 2023 y como ha sido la del 2022?

La campaña de este año 2023 tenemos la esperanza de que vaya a ser buena, pero a la vez incertidumbre de lo que pueda pasar. La [campaña de 2022](#) fue bastante bien ya que para las fechas de navidad hay un consumo importante de queso.

Ángel Marqués. – ¿Cuál es momento de la elaboración de quesos artesanales en España, desde tu punto de vista?

Todo el año se pueden elaborar quesos artesanales en España, pero sobre todo en los meses de primavera cuando la [calidad de](#)

la leche es superior.







Ángel Marqués. – ¿Cómo llegaste al mundo de los quesos?

En casa siempre se habían elaborado quesos para nuestro propio consumo, hasta que decidimos elaborarlos para su venta.

Ángel Marqués. – ¿Y qué te llevo a dar ese transitó?

La pasión por el mundo del queso.

Ángel Marqués. – ¿Qué destacarais de tus quesos, características, tipo, que variedad elaborar, etc.?

Elaboramos muchos tipos de queso desde el más [fresco](#) hasta el más curado y siempre con leche del día, tenemos quesos para todos los públicos, para el que le gusta un queso suave hasta para el que le gusta un queso “súper-curado”.



Ángel Marqués. – ¿Qué es lo más importante a la hora de elegir un queso?

A la hora de elegir un queso lo más importante es pensar la ocasión donde lo vas a disfrutar o con quien lo vas a disfrutar.

Ángel Marqués. – ¿Qué destacaríais del mundo del queso?

Sus miles de ramas y familias donde puedes disfrutar de ellos.

Ángel Marqués. – Y ahora, ¿cuáles van a ser tus futuros proyectos?

Proyectos en una quesería siempre los hay, siempre tienes en mente cuál será tu próximo queso nuevo a elaborar.

Ángel Marqués. – ¿Cuál es el concepto y la filosofía y de vuestra quesería?

Conseguir la máxima calidad para nuestro público.