

Quesos Villarejo, calidad, tradición e innovación

Entrevista a Diego Álvarez, director comercial de Quesos Villarejo

Por Ángel Marqués, periodista

Hablar de **Quesos Villarejo** es hablar de un legado lácteo que ha sabido unir tradición artesanal y visión contemporánea. En un sector donde la identidad del territorio y la excelencia técnica marcan la diferencia, la figura de Diego Álvarez se ha convertido en una referencia ineludible. Desde **Villarejo de Fuentes**, en pleno corazón de Cuenca, la quesería ha logrado posicionarse como una de las más reconocidas dentro y fuera de España, impulsada por una filosofía que apuesta por la calidad, el origen y la innovación continua.

Diego, heredero y a la vez renovador del proyecto familiar, ha conseguido elevar la marca Villarejo a un nivel donde conviven la autenticidad rural, el respeto por la materia prima y un exigente trabajo técnico que ha dado como resultado una colección de quesos premiados y apreciados por profesionales y consumidores. Su compromiso con el producto y su visión estratégica han hecho de la quesería un modelo de crecimiento sostenible basado en la calidad y en una narrativa que pone en valor el territorio.



En esta entrevista, conversamos con él sobre el presente y futuro del queso artesanal español, los desafíos del sector agroalimentario y el papel que desempeña Villarejo en la valorización del queso manchego y de los quesos de autor. Una mirada cercana, honesta y llena de conocimiento.

Diego Álvarez, director comercial de Quesos Villarejo, en primer lugar le planteo:

Ángel Marqués. – ¿Cómo se presenta el 2025 para el sector del queso?

Diego Álvarez. – El 2025 se presenta con grandes retos, pero también con muchas oportunidades para quienes apostamos por la calidad. El consumidor es cada vez más exigente y busca productos auténticos, con historia y con sabor. Eso nos obliga a ser constantes, innovadores y a comunicar mejor todo lo que hay detrás de un buen queso artesano.

Ángel Marqués. – ¿Cuál es el nivel de aceptación por parte del consumidor español a la hora de comprar queso artesanal?

Diego Álvarez. – Cada vez mayor. Se nota un cambio de mentalidad y una mayor valoración del producto artesanal, sobre todo entre quienes buscan una alimentación más consciente. Aprecian el origen, la forma de elaboración y el respeto por la tradición.



Ángel Marqués. – ¿Qué papel están jugando las tiendas especializadas en la venta de quesos?

Diego Álvarez. – Un papel clave. Son prescriptoras, forman e informan al cliente final y permiten descubrir variedades que no se encuentran en la gran distribución. Para nosotros, son aliados estratégicos que valoran el trabajo bien hecho y la autenticidad de nuestros productos.

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

Diego Álvarez. – Vengo del mundo comercial, pero en otros sectores. Siempre he trabajado en ventas y atención al cliente, pero fue al incorporarme al proyecto familiar cuando descubrí el enorme potencial del mundo del queso. Empecé a conocerlo desde dentro, a valorar todo el trabajo que hay detrás y me atrapó por completo. Desde entonces, me he volcado en cuerpo y alma para dar a conocer lo que hacemos y llevarlo lo más lejos posible.

Ángel Marqués. – ¿Y qué te llevó a dar ese paso?

Diego Álvarez. – Sobre todo, el orgullo por lo que hacemos. Ver cómo se transforma la leche en un producto tan vivo y tan noble como el queso, con tanto potencial, me hizo querer formar parte activa del proyecto. Sentí que podía aportar mucho desde mi experiencia en ventas, exportación y estrategia de marca.



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

Diego Álvarez. – La autenticidad. Que sea fiel a su origen, a la leche con la que se elabora, al entorno donde madura. Y, por supuesto, que tenga una textura y un sabor que te hagan volver a por más.

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

Diego Álvarez. – Su capacidad de emocionar. Detrás de cada queso hay una historia, una tierra, una forma de entender la vida. Y eso lo convierte en mucho más que un alimento. Es cultura, es tradición y también es innovación.

Ángel Marqués. – ¿Y ahora, cuáles van a ser tus siguientes pasos?

Diego Álvarez. – Seguir internacionalizando la marca, abrir

nuevos mercados y potenciar la parte experiencial: catas, visitas, maridajes. Queremos que la gente viva el queso, no solo que lo consuma. También queremos seguir innovando sin perder nuestras raíces, como hemos hecho con el curado con miel y orégano o el curado en cerveza con pimienta.

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

Diego Álvarez. – Trabajar con respeto al producto y a la tradición, pero con mirada contemporánea. Apostamos por la leche de oveja de nuestro entorno, por métodos artesanales y por un enfoque sostenible en todo el proceso. Elaboramos con cuajo vegetal, porque creemos en una forma de hacer queso más natural y accesible para todos, también para quienes siguen una dieta vegetariana.

Ángel Marqués. – Háblame de las referencias de tu quesería: elaboración, variedad, tratamiento, condiciones, etc.

Diego Álvarez. – En Quesos Villarejo elaboramos exclusivamente con leche cruda de oveja, cuajo vegetal y corteza natural. Tenemos desde quesos tiernos hasta curados de más de 12 meses, y trabajamos tanto con la Denominación de Origen Queso Manchego como con especialidades propias.

Entre ellas, me gusta destacar dos referencias muy representativas de nuestra personalidad:

– El curado con miel y orégano, cuya corteza está pensada para comerse y aporta un contraste delicioso entre lo dulce, lo herbal y lo lácteo. Es nuestro queso referencia, ya que ha sido galardonado cuatro veces como mejor queso del mundo y cuenta con más de 40 premios internacionales.



Quesos Artesanos

desde 1987



Villarçjo





– El curado en cerveza con pimienta, una novedad con mucha personalidad, que reúne intensidad, complejidad aromática y un punto picante muy elegante. Es nuestra nueva referencia y

hemos hecho una fuerte apuesta por este sabor. Son quesos que no solo destacan por su sabor, sino por su carácter.

Ángel Marqués. – Cuéntame las características de las muestras de quesos que me has enviado: su textura, sabor, aroma, tipo de leche, proceso de elaboración y tiempo de maduración.

Diego Álvarez. – Todas las muestras están elaboradas con leche cruda de oveja y cuajo vegetal, siguiendo un proceso artesanal y maduración en corteza natural.

La textura varía según la maduración: los más jóvenes son más cremosos y mantecosos, mientras que los más curados presentan una textura firme, compacta e incluso con pequeños cristales que denotan un afinado prolongado.

En cuanto al sabor, son quesos intensos, equilibrados y persistentes. Se destaca especialmente el retrogusto agradable que dejan, incluso en las variedades más potentes, lo que invita a seguir comiendo y disfrutando cada bocado.

Son quesos pensados para disfrutarse con calma, que transmiten el carácter de la leche, del entorno y del oficio quesero.