

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.







– 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.

Embrujo de la sierra, quesos de hechizo

Por [Ángel Marqués Ávila](#)

Desde hace diez años dos familias de la Sierra de

Madrid quisieron unir sus esfuerzos con una ilusión desmesurada con la vista puesta en sacar adelante un proyecto, la de transformar la leche de sus ovejas en queso.

Vocación y tradición

María Jesús de Lucas Aldao, es la responsable de la elaboración de los [quesos](#), y Javier Ciriza, se encarga de todo lo relativo al ganado.

*“Queríamos recobrar la forma de hacer [tradicional](#), mimando cada detalle del proceso desde los pastos de nuestro ganado a la **receta artesana** de nuestros abuelos para obtener un queso **natural y saludable**”* nos dice María Jesús,

En [Embrujo de la Sierra](#), nos dice esta quesera de Becerril de la **Sierra** (Madrid) “sabemos que el sabor de un gran queso comienza por la calidad de los pastos. Por eso cuidamos la **alimentación** de nuestras **ovejas** sembrando los mejores **cereales** en Colmenar Viejo localidad en el Parque de la cuenca alta del río Manzanares (Madrid).

Sus productos son queso **semicurado y curado** de **oveja**, unos quesos artesanales elaborados con leche cruda de oveja, con una curación mínima 2 meses o seis meses.



Embrujo de la sierra, quesos de hechizo

Para conservar todo el **sabor** de estos quesos parten de **leche cruda** sin pasteurizar, la elaboración comienza con cuatro sencillos ingredientes: leche, [cuajo](#), [sal](#) y [fermentos](#).

Nos comenta la quesera serrana que comienzan calentando la leche hasta 32 grados para añadir el cuajo y los fermentos. Una vez **cuajada**, cortamos la leche, subiendo después la temperatura a 36º grados para batir durante una hora. Tras reposar unos minutos separamos el suero de la **cuajada** y la prensamos. Cortamos la cuajada en trozos grandes para llenar los moldes y pasamos a prensar.

Una vez desmoldados metemos los quesos en salmuera. Cuando alcanzan su punto óptimo de sal pasan a la cámara de oreo donde seguirán su maduración volteando los quesos a diario para ofrecer la mayor calidad.





Para María Jesús " Esta quesería artesana surge como un proyecto para recuperar la tradición local de elaboración de queso de oveja y a su vez aprovechar la excelente leche de oveja que dan sus ovejas que mima y cuida Javier Ciriza".

Esta quesería ha sabido conjugar los métodos más tradicionales de elaboración del queso de oveja con un producto de

inmejorable calidad como es la leche cruda de ovejas de la Sierra de Madrid.

Su ubicación geográfica en la cuenca del río Manzanares, le confiere unas condiciones idóneas para la elaboración de sus quesos. Los que tienen como materia prima principal leche cruda de ovejas procedentes de Colmenar Viejo y Becerril de la Sierra.

Del campo a la mesa

La materia prima procedentes de rebaños propios, y los métodos artesanales de elaboración a partir de la leche cruda son los pilares que hacen de el Queso Embrujo de la Sierra uno de los mejores quesos de oveja que nos hemos encontrado. Un queso que difiere totalmente del estilo Manchego, aportando una personalidad y unos matices propios que lo hacen único.

Esta quesería, aunque vive fundamentalmente del producto estrella que es el queso que elabora también procesan un excelente requesón y yogurt a partir de la misma leche de oveja, pero sin duda alguna el producto que mejor les representa y en el que están apostando es su queso artesano de oveja con leche cruda. Un queso muy apreciado en los hogares y en alta restauración.



Este queso de **oveja** mantecoso al paladar con aromas suaves y elegantes, que marida a la perfección con vinos, anchoas, frutos secos y verduras como **zanahorias, rabanitos, envidias y apio**. Y admite infinidad de formas de maridaje ya sea como postre acompañado de mermelada o membrillo; o en ensaladas a base de **tomate y canónigos**; o en tostas frías o calientes, acompañado por tomate, cebolla caramelizada.

Para María Jesús de Lucas este año que acabamos de inaugurar se presenta favorable para el sector quesero, sobre todo por la aceptación que poco a poco va teniendo el **consumidor español** hacia los quesos elaborados de forma artesanal que según este quesera está siendo muy buena, y en ello nos apunta está jugando un papel importante las tiendas especializadas en la venta de quesos artesanos.

Nos dice que una de las características fundamentales que hay que tener en cuenta a la hora de elegir un buen **queso**, radica en la calidad, y mirando hacia el futuro nos cuenta que su

objetivo es vender sus quesos en Francia.

Quesos d'Estrabilla, originales, artesanos y de calidad suprema

Quesos d'Estrabilla, proceden de una pequeña quesería artesanal situada en Valsalada (Almudévar, Hoya de Huesca). Carmen Carrasco y Nacho Robredo, maestros queseros, que comenzaron su singladura quesera en el verano de 2017, y todo se inicio cuando estos dos amantes de los quesos se trasladaron desde Madrid a la Hoya de Huesca en 2013, para comenzar una nueva vida en este pequeño pueblo de colonización, junto con sus hijas Jara y Candela.

Por Ángel Marqués Ávila. Periodista

[Quesos d'Estrabilla](#), proceden de una pequeña quesería artesanal situada en Valsalada (Almudévar, Hoya de Huesca). Carmen Carrasco y Nacho Robredo, maestros queseros, que comenzaron su singladura quesera en el verano de 2017, y todo se inicio cuando estos dos amantes de los quesos se trasladaron desde **Madrid** a la Hoya de Huesca en 2013, para comenzar una nueva vida en este pequeño pueblo de colonización, junto con sus hijas Jara y Candela.







La idea de la [quesería](#) no era nueva, nos dice Nacho Robredo, pues hacia 20 años que “estaba dándole vueltas a la posibilidad de tener mi propia **quesería artesanal**. En 2015, finalmente ambos nos pusimos manos a la obra y decidimos construir una quesería anexa a nuestra propia vivienda. El espacio era reducido, pero finalmente conseguimos montar la quesería en lo que antiguamente era la cochera de la casa”.

En los inicios conocen a la **familia Omenat**, ganaderos de caprino de **Barbastro** (Somontano-Huesca), que a fecha de hoy siguen siendo una pieza imprescindible del proyecto, de esta quesera familiar.

La quesería

Los **quesos** que elaboran en esta quesería proceden de **leche** cruda de **cabra y oveja**, y como nos apunta el maestro quesero, siempre tratamos de buscar “la originalidad y máxima calidad de nuestros productos”.

Trabajan con una ganadería de cabra situada en Barbastro

(Huesca) y otra **ganadería de oveja** de Arándiga (Zaragoza). Ambas **ganaderías** basan la **alimentación** del **ganado** en el pastoreo. Esta alimentación variada y rica en plantas aromáticas, unida al **exquisito** cuidado en el manejo de la leche, es **clave** para el persistente sabor de nuestros quesos. Además de las consecuencias sobre el **sabor** de nuestros **productos**, este tipo de **alimentación** tiene un importante componente de **sostenibilidad** ambiental y social en el medio rural, que es uno de los pilares de nuestro proyecto.



Nacho Robredo. Maestro Quesero

Con esta filosofía estamos en permanente contacto con otros [queseros](#), con los que compartimos experiencias y conocimientos, conscientes de la necesidad de que todo el sector de los quesos **artesanos** se desarrolle. Estamos convencidos de que la puesta en marcha de múltiples queserías **artesanas**, lejos de suponer una incómoda “competencia”, lo que hace es generar más demanda de estos **productos**, beneficiando a todos los **productores**. En esa línea nosotros, desde nuestros inicios estamos asociados con la **Red Española** de **queserías** de

campo y artesanas – **QueRed** También estamos asociados al grupo de **Slow Food** Huesca.

Cachirulo

Queso de cabra de coagulación láctica. Elaborado con leche cruda de **cabra**. El proceso de elaboración de este queso dura varios días. Es un trabajo meticuloso y totalmente manual. Los quesos se recubren con ceniza de carbón vegetal y posteriormente se deja proliferar el moho **blanco**, responsable en gran medida de la evolución que sufren estos quesos. Son **quesos** que tienen una vida útil corta. Comienzan a comercializarse a los 10-15 días de su elaboración.

En este momento los quesos son muy **frescos**, ligeramente **ácidos** y con una consistencia quebradiza. Desde este momento, los mohos van transformando la masa del **queso**, haciendo que esta vaya haciéndose cada vez más líquida. Además de modificar la **textura** del queso, los mohos son responsables del cambio de **sabor**, que con el paso de las semanas va haciéndose mucho más intenso. A partir de las 4 semanas, es posible notar ese picante típico en muchos quesos de cabra. Fecha de consumo preferente: 60 días desde su elaboración.



Elaborado con leche cruda de cabra

Almud

Queso de coagulación láctica, afinado con moho blanco. En el interior de la masa tiene una delgada lámina de ceniza de **carbón vegetal**. Elaborado con **leche cruda de cabra**. El almud, es una antigua medida para el grano de cereal con forma de pirámide truncada. Es el símbolo del pueblo oscense de **Almudévar**, al que pertenece nuestra pedanía: Valsalada. Según cuenta la leyenda, Napoleón estaba junto a una mesa provista de **manjares**, incluida una pirámide de queso, en el momento que le informaron de los desastres cosechados en las campañas de Egipto. De muy mal humor, propinó un golpe de sable a la pirámide de queso que allí, ajena, se encontraba.



Es el símbolo del pueblo oscense de Almudévar

Por el enfado del emperador, nunca se volvió a hacer **queso** con forma de pirámide a no ser truncada, para no recordar el desastre de Egipto. Las características de este queso son muy similares a las del “Cachirulo”, aunque debido a su distinta forma, tiene una maduración diferente. Lo comercializamos a partir de los 15 días desde su elaboración. Fecha de consumo preferente: 60 días desde su elaboración.

Pelanas

Aquí tenemos otro **queso** de **pasta** blanda. Se trata de un **queso** que recuerda al célebre **Camembert** de Normandía, pero con una serie de peculiaridades. A diferencia del **Camembert** que se hace en base a leche cruda de vaca, nosotros elaboramos el

“Pelanas” con **leche** cruda de **cabra**. Para **coagular** la **leche**, empleamos cuajo **vegetal** procedente de la flor del cardo. El cardo aporta un original toque de amargor al queso y también modifica la **textura** del **queso**, ya que tiende a licuar el **queso** si se lleva a maduraciones prolongadas. Este queso sale a la venta transcurridos 25-30 días desde su **elaboración**. **Consumo** preferente: 3 meses desde **elaboración**.



A diferencia del Camembert que se hace en base a leche cruda de vaca

Vikingo

Se trata de otro de sus **quesos** de pasta blanda, esta vez elaborado con **leche cruda de oveja**. Es un queso de coagulación

láctica pura. La leche se somete a una **maduración** larga, gracias a la cual se produce una intensa acidificación. En este momento se agrega una pequeña dosis de cuajo para ayudar a su coagulación. Al día siguiente tenemos ya **coagulada** la **leche** y se procede al moldeado con cazo (o como dicen en Francia, “a la louche”).

Una vez “*enmoldada*” toda la cuajada, se dejan los **quesos** desuerando por su propio peso, volteándose con frecuencia, para conseguir una forma **homogénea** y una correcta eliminación del **suero**. Este queso, al igual que otras **pastas** blandas con mohos en corteza, **madura** de fuera hacia adentro, llegando a licuarse parcialmente la zona más próxima a la **corteza**. Comenzamos a comercializar el [Vikingo](#) transcurridos 10-15 días desde su **elaboración**. La fecha de consumo preferente es de 45 días desde su elaboración.



Quesos de pasta blanda, esta vez elaborado con leche cruda de oveja

Candela

Queso elaborado con **leche** cruda de **oveja**, de **corteza** lavada con **cerveza** negra. Pasta de consistencia elástica y un característico aroma de las **malta**s tostadas de la cerveza. Es un **queso** de los llamados de **coagulación** mixta. El proceso consiste en una lenta maduración de la leche cruda hasta adquirir acidificación intensa, y a continuación se coagula con **cuajo** animal. Durante la **maduración** se lava el **queso** semanalmente frotando la superficie con la cerveza negra que

nos suministran nuestros amigos de [Lo Vilot Farm Brewery](#). Se trata de su Russian Imperial Stout “*My Black Hole*”, nos apunta Nacho Robredo, saliendo un **queso** de **textura** muy agradable. Se **comercializa** desde los 30 días de su elaboración. Fecha de consumo preferente: 6 meses.

Jara

Queso de cabra enzimático no prensado. Elaborado con **leche cruda de cabra**. Se trata de un **queso** de pasta semidura. Los **granos** de cuajada se trabajan en la cuba: el **grano** se corta a un tamaño pequeño y posteriormente se hace un calentamiento progresivo agitando lentamente. De este modo logramos que la mayor parte del suero se elimine en la cuba. Posteriormente los moldes se rellenan uno a uno de manera manual, y se dejan durante 1 día completo para que el resto de **suero** escurra, con frecuentes volteos.

A continuación, cada pieza **se sala** frotando en superficie sal gruesa de las salinas de Naval, y se dejan oreando durante un par de días. De este modo el queso va formando la corteza. Los **quesos** se maduran durante 2-3 meses en una cava con el grado óptimo de temperatura y humedad, para el afinado de los **quesos** hasta el momento de su consumo. **Maduración** 2-3 meses. Fecha de consumo preferente: 6 meses.



Elaborado con leche cruda de cabra. Queso de cabra enzimático no prensado.

Lienzo

Queso de **cabra** enzimático elaborado con **leche** cruda de cabra, con un leve prensado manual en tela. Se trata de un queso de **pasta** dura, sin ojos. En la cuba **quesera**, los **granos** de **cuajada** se cortan a un tamaño mediano, y al igual que en otros **quesos** de este tipo, se hace un calentamiento progresivo con un batido constante de la **cuajada**, para favorecer la salida del **suero** de los **granos** de cuajada. Posteriormente se va poniendo la **cuajada** en telas de algodón, de modo que logramos piezas entre 1,5 y 2 kg de peso en **fresco**.



Estas telas, se prensan de manera manual, de modo que el exterior de los **quesos** quede bien sellado. A continuación, la tela se aprieta cada cierto tiempo, de modo que las piezas de queso mantengan su forma. Los **quesos** permanecen en las telas (lienços) hasta el día siguiente, momento en el que se retiran para su salado en superficie con **sal gruesa** de las **salinas** de Naval, y se dejan oreando durante un par de días. Los **quesos** se maduran durante 2 meses en una cava con el grado óptimo de **temperatura** y humedad, para el afinado de los quesos hasta el momento de su consumo. **Maduración** 2 meses. Consumo preferente 6 meses.