



En la imagen Jesús Quevedo, muestra el nuevo queso en incorporarse a su portfolio. / LA POSADA

Ha sido portada de numerosos medios durante las pasadas navidades al convertirse en uno de los quesos seleccionados por el Grupo Inditex para las 50.000 cestas que reparte entre los empleados. Y ahora, con el tirón y empuje recibido, Quesos Quevedo vuelve a ser noticia por el último queso que acaban de lanzar al mercado. Se trata de un queso con trozos de auténtica trufa negra. «La mayoría de los quesos trufados que hay en el mercado, hasta el 90%, llevan sucedáneos de trufa, aceites o tartufos. Son productos químicos y derivados que no tienen nada que ver. Nosotros hemos apostado por un producto fresco, natural y de calidad», explica Jesús Quevedo, copropietario de la empresa familiar vallisoletana junto a su hermano Ricardo y maestro artesano del obrador.

En esta nueva receta ha trabajado más de un año en pruebas y ensayos hasta dar con la fórmula que para él concentra el equilibrio de los dos sabores, manteniendo el equilibrio y sin enmascarar ninguno. El nuevo queso está elaborado con leche de oveja pasteurizada y trufa (*Tuber melanosporum*), un producto muy apreciado en la gastronomía por su aroma; en su caso emplea un hongo proce-

QUEVEDO (VALORIA LA BUENA, VALLADOLID)

ORIGINAL, EL QUESO MÁS AUTÉNTICO

La quesera de Valoria la Buena lanza al mercado un queso con leche de oveja con auténtica trufa negra de Soria

POR H. MARTÍN

dente de la provincia de Soria y lleva a cabo una maduración de dos o tres meses.

El nuevo queso, que lleva por nombre Original, se empezará a comercializar a través del punto de venta de fábrica, en la tienda *online* y en grandes superficies a través de la red de distribuidores de toda España. Con él la quesería de Valoria suma 13 referencias en su *portfolio* (más de la mitad, 8, nacidas después de la pandemia) donde destacan algunas joyas como el Exclusivo, bañado en pimentón de la Vera, su queso azul Adictivo, el Sublime, un queso de autor con 12 meses de curación o el rulo de queso de oveja que fue el primero en el España irrumpir en el mercado en el año 2014 en una clara apuesta por la innovación.

En sus más de 75 años de historia esta empresa que atraviesa la tercera generación vive un momento dorado, el de disfrutar de una etapa en la que han ido ampliando mercado y prestigio. La quesera fundada en 1946 suma numerosos premios y distinciones. En la última edición de los Premios Cincho el certamen nacional más importante de los

quesos españoles y uno de los más prestigiosos a nivel internacional, se llevaron tres premios: dos Oro para su Queso Curado Quevedo y su Queso Azul Adictivo, en sus respectivas categorías y, por primera vez en el certamen, un Cincho extraordinario al Mejor Queso Artesano de Castilla y León que ha recaído en nuestro Queso Azul Adictivo.



APERTURA DE UN NUEVO ESPACIO

Los hermanos Quevedo –Ricardo y Chuchi– no han dejado de crecer en prestigio en este tiempo. Los planes de futuro siguen en marcha y ya están dando forma a la apertura de un espacio en la capital del Pisuerga donde organizar catas y degustaciones y dar a conocer quesos de su obrador y productos de la zona. «Nos hemos dado cuenta tras el aluvión vivido las pasadas navidades que hay personas que se acercan a conocernos, a disfrutar de un producto artesanal hecho con mimo y paciencia. Queremos crear cultura del queso y acercarnos al público para poner en valor un producto artesano con larga tradición en Castilla y León».