



QUESERÍA VILLA DE LA NAVA



El queso de pueblo

Con la finalidad de continuar la pervivencia de su ganado de unas 600 ovejas de raza churra de producción de leche, Eva María Marcos Tartilán y su marido Jesús Álvarez comenzaron con la elaboración completamente artesanal y tradicional de quesos de gran calidad gracias a la leche de sus ovejas, vendiéndolo desde la quesería tanto a tiendas locales de pueblos a su alrededor como a tiendas gourmet de Palencia capital.

A Jesús siempre le rondó en la cabeza la idea de montar una quesería y continuar con la tradición quesera. Con esa idea de emprendimiento en el medio rural implicó a su mujer que tras realizar una formación en elaboración de quesos consiguió meterse en el mundillo y contagiarse del entusiasmo en el sector quesero.



Sus quesos no tienen ningún secreto, se elaboran con leche cruda y hasta la corteza es natural. No les añaden absolutamente nada. Según cuentan, *“O te diferencias por el sabor o no haces nada”*. Ovejas que pastan todos los días al aire libre con pastos naturales, ordeño y leche directa al tanque de la fábrica, cuajo natural, proceso artesanal, corteza natural y entre 3 y 12 meses de maduración consiguen sus especialidades de **semicurados**, **curados** y **añejos**.

De ahí a la venta directa en la propia quesería, a las tiendas tradicionales y a las ferias provinciales de la provincia de Palencia que son su escaparate. Es precisamente el “boca a boca” su mejor publicidad y su tarjeta de visita. Aunque no disponen de página web propia sí tienen presencia en algunas redes sociales como Facebook.



Sus quesos poseen la marca de calidad **“Alimentos de Palencia”**, otorgada por la Diputación de Palencia y es precisamente a través de esta web desde donde puede realizar la venta de sus diferentes variedades de quesos.