"Apuesto por mantener las tradiciones y las raíces de mi familia"

03/12/2025



El emprendedor muestra el queso que comenzará a comercializar en el futuro | Marta Maestre.

La Quesería Artesanal Valle de Puça, impulsado por José Alejandro Amat, ha ganado la novena edición de Petreremprende. Su hijo le acompañó para recoger el premio y resumió la esencia del proyecto: "Este premio es muy importante para nuestros antepasados". Y es que mantiene la ganadería de su padre y el sabor de su queso, que hacen ahora a nivel particular, tiene un sabor especial, con matices. La receta es de su abuela, y tiene un gran sabor. Ahora en su granja tiene 150 cabras adultas para hacer la leche. Pronto pondrá en marcha la quesería.

¿Cómo es su proyecto?

Más que un proyecto, es una necesidad. Tengo un ganado de cabras, dirigido a producir leche. Pero no siempre es rentable y entonces de ahí salió la idea de montar una quesería.

La idea es seguir el proyecto de su padre, que es amante de los animales.

Mi padre siempre ha tenido animales, pero él lo tenía orientado a producir carne, se llevan cabritos o corderos, la vendía a carniceros. Tenía que complementarse con la

venta de leche para que sea rentable, porque los precios que pagan por la carne son irrisorios. últimamente han subido los precios porque apenas hay ganadería tradicional pero es un sistema poco rentable porque hay que comprar alimento complementario. La leche así es un ingreso continuo. En el Medio Vinalopó se producen más de 20.000 litros de leche de cabra al día. Y se trasladan para que se produzca el queso, incluso fuera.

En general son sistemas intensivos pero nosotros lo hacemos todo natural, aunque sea menos rentable y lleve más horas. El queso nos ayuda así a ser rentables, le aportamos un valor añadido.

Durante años se dedicó al herraje de caballos, ¿por qué el cambio?

Lo hice durante 20 años, me apasionaba, he recorrido toda Europa, he ido a concursos internacionales, pero es un trabajo muy físico. Tuve problemas de espalda y lo tuve que dejar. Pasé en el hogar de mis padres la pandemia, me di cuenta de que muchos campos estaban abandonados. Hay muchas casas rurales que como no son rentables, no se habitan. Y se vienen abajo. No quería que esto ocurriera aquí, es una casa de más de 300 años. Mi padre trabajaba cada día del año y a mi me parecía un castigo, porque no da para contratar a alguien. Pero hay un chico que me ayuda y esto me permite sacar adelante el trabajo.



Desde hace años tiene cabras | Marta Maestre.

¿Y por qué se apuntó a Petreremprende?

Tengo un carácter emprendedor, lo hice con las herraduras y ahora con la quesería. Me apunté sin ninguna expectativa, no pensaba ganar. Pero admito que poco a poco fui viendo que tenía posibilidades. Solo quería mejorar mi proyecto. Llevaba dos años haciendo queso para nosotros, en casa. Dábamos a amigos y les gustaba, repetían. Pensé que esto me permitiría darle un empujón.

¿Y qué supone para usted haber ganado Peteremprende?

El curso es una formación que viene bien, ha sido como un impulso, lo que habría tardado unos años en hacer ahora lo voy a iniciar. He visto que tiene repercusión, que a la gente le gusta la idea, y eso ayuda mucho. El premio, pues ya no solo me ha alagado a mí particularmente, sino a toda mi familia, a mi hijo. El dinero ayuda pero el proyecto, la compra de máquinas supera los 80.000 euros, pero iré poco a poco.

¿Tiene a alguien más que le ayude?

Sí, hay un chico de Elda, que él viene y por la mañana es el que saca a las cabras, él lo tiene como hobby. Viene, a veces a ordeñar a primera hora, y luego coge el garrote y se va toda la mañana con las cabras. Y luego mi padre, con 77 años, que ya está jubilado pero le gusta seguir al pie del cañón. Aunque tenemos visiones diferentes somos un equipo.

¿Cómo es su día a día?

Lo primero es ordeñarlas, luego el chico se va al campo, y yo a los corrales, que siempre hay cosas por hacer. Ahora como estoy en previsión de hacer la quesería, ya voy haciendo trabajos para adelantar. Ya por la tarde hay que volver a darles de comer. Así se quedan tranquilas hasta el día siguiente, esto es día tras día.

¿Qué hará para poner en marcha la quesería?

Comprar el equipamiento de la quesería, porque siempre lo hemos hecho de forma casera, tradicional. El proceso va a ser el mismo, pero como las cantidades cambian, se amplían, hay que hacerlo a lo grande. El equipo entre mesas, estanterías, moldes, una prensa... puede ir a los 80.000 euros como mínimo. Es ir poco a poco.

¿Cuál es la esencia del proyecto de la quesería?

Creo que la necesidad y un poco también la esperanza de poder conservar lo que es el entorno. Las cabras pastan en el monte, comen de la naturaleza, evitamos incendios y favorecemos un poco lo que se ha hecho toda la vida. Esto es mantener las tradiciones.
De hecho, la receta del queso viene de mi abuela.

¿Es volver a las raíces?

Justo, no quiero que se pierda. Dicen que las gachamigas son típicas de aquí, pero luego ves de dónde viene la harina y el resto de los productos y te das cuenta de que los productos pueden ser incluso extranjeros. Hay que apostar por esta tierra.

¿Será una quesería al uso?

No, también queremos poner aquí un punto de venta para que los domingos, por ejemplo, puedan venir las familias, las personas que lo deseen a comprar y puedan conocer cómo trabajamos, conocer a los animales, pues ahora mismo hay muchos jóvenes que no tienen contacto con los animales y eso me parece importante.

Pero no solo nos quedamos ahí, también estamos ideando cómo hacer helado de leche de cabra. Es un proyecto, pero podremos ir a ferias gastronómicas y darlas a conocer. Es un proyecto emocionante.

Por el último, ¿el sector primario cómo está?

Vi una entrevista que le hacen a un ganadero de Galicia, Roberto López, y creo que resumen a la perfección que la agricultura y ganadería solo tienen trabas. No hay apoyo. Hace 20 años se pagaba a la gente para que dejara las ganaderías allí y ahora pagan para que haya de nuevo explotaciones. No tiene sentido porque aquí, en la Comunidad Valenciana, hay unas ayudas que te comprometen a cumplir unos requisitos, a que sea rentable y si no hay que devolver la ayuda con intereses de demora. Eso echa para atrás. Las que salen adelante son las grandes producciones que no son sostenibles, y eso es lo más importante para mí.










