

De la granja a la mesa... del propio restaurante

Texto: Plumed Lucas / Fotografías: Abuelo Aitalas

Fabrican siete tipos de queso, con producciones limitadas.

Aprovechar los recursos cercanos, reconocer y ofrecer su valor gastronómico y turístico. Esa ha sido la máxima en los proyectos que la familia Fernández Hernández ha puesto en marcha en Sahechores de Rueda (León). En 2010 comenzaron a hacer quesos con la leche de sus ovejas y crearon la marca Abuelo Aitalas. Desde 2021 los hijos regentan un restaurante propio, el Aitalas *Cheese&Grill* (ubicado a las orillas del lago homónimo a la localidad), y un espacio para autocaravanas y actividades multiaventura (como canoas, bicis acuáticas o *paddel surf*) que ha sido muy bien acogido en la zona y ha recibido varios premios.

Paula Fernández se define como emprendedora y creadora de oportunidades en el medio rural. Y razón no le falta. Cuando tenía 15 años, sus padres, Toño y Olga, comenzaron a producir quesos en Sahechores de Rueda, un pequeño pueblo de 50 habitantes perteneciente al Ayuntamiento de Cubillas de Rueda, en León. Entonces crearon la [quesería Abuelo Aitalas](#), y Paula recuerda cómo los cuatro miembros de la familia se pusieron manos a la obra y aprendieron las diferentes formas de elaboración quesera. "Mi padre es ganadero desde hace 40 años, posee 700 ovejas de la raza assaf, que son unas grandes productoras de leche. Por entonces, el precio de la leche cayó en picado, mis padres se frustraron y, pese a que no tenían tradición quesera, decidieron poner en marcha una pequeña quesería. Durante seis meses contratamos a un maestro quesero que nos enseñó a todos, aunque mi madre es la que más se ha centrado en los procesos de elaboración", explica. En cuanto al ganado, lo mantienen estabulado para tener un mayor control de la alimentación y, en consecuencia, de las características de la leche, puesto que para que salgan bien los quesos, se precisa que tenga una mayor materia grasa.

El proyecto, que se inició con la idea de crear un puesto de trabajo y obtener un mayor beneficio del ganado, se fue ampliando poco a poco: participaron en ferias y en concursos de calidad de quesos, ganaron premios y los clientes querían conocer mejor el producto. Entonces decidieron organizar visitas divulgativas, tanto a la granja como al obrador, para mostrar cómo era su trabajo. Ahora, la quesería Abuelo Aitalas elabora y comercializa siete tipos de quesos de oveja, que van desde el curado o el semicurado a quesos cremosos o afinados con mohos. "Somos artesanos y hacemos producciones limitadas; la mayor parte las vendemos directamente al consumidor y algo menos distribuimos en establecimientos de León", apunta Paula.

EL ATRACTIVO DEL LAGO SAHECHORES

Mientras Toño y Olga seguían con su ganado y su quesería, Paula se formó en Turismo y Planificación de espacios turísticos; y su hermano Marcos, dos años menor que ella, estudió cocina con la idea de quedarse en su pueblo. Dar y obtener valor del lago de Sahechores

era algo que les rondaba la cabeza, y Paula aprovechó su proyecto fin de grado para darle forma. “Sobre el papel todo estaba muy bien y al final, con mucha ilusión, se hizo realidad”, apostilla, para luego recalcar lo difícil que fueron los inicios. Por varias cuestiones: porque en 2021 todavía se estaba en pandemia y porque sus padres lo consideraban muy complicado. No sin motivos: “El proyecto estuvo tres años parado a falta de los permisos, no teníamos experiencia en hostelería y nos tocó aprender sobre la marcha. Fue bastante complejo”, afirma Paula, quien considera que su mayor acierto fue “contratar profesionales que nos enseñaron y de los que hemos aprendido”. Asimismo, recibieron el apoyo del Grupo de Acción Local [Montañas de Riaño](#) (con ayudas del Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER), Programa Operativo de Castilla y León 2014-2020) y también contaron con ayudas del Instituto para la Competitividad Empresarial de Castilla y León (ICE).

Entre la granja, la quesería, el restaurante y la gestión de las actividades acuáticas, los proyectos de la familia Fernández Hernández dan trabajo a 18 personas en invierno y 30 en verano. “Todos nuestros trabajadores son muy jóvenes, entre 20 y 35 años, casi todos españoles”, explica Paula.

Por todo ello, el proyecto de Lago Sahechores y sus impulsores han recibido varios premios y reconocimientos como el [Premio Secot](#) a la Excelencia-Fundación Repsol en la categoría de “Mujer Emprendedora”; el Premio Nacional al Empresario Autónomo 2022 de la Confederación Española de Jóvenes Empresarios (CEAJE); el Premio Mujer Rural 2023 de la Diputación Provincial de León o el reconocimiento de la Red PAC, al tratarse de todo un ejemplo a la hora de desarrollar e implementar una buena práctica de dinamización rural. “Lo más difícil fue el primer año, ahora es cuando lo disfruto; miro atrás y no lo cambio por nada”, concluye Paula Fernández. ■

En el lago Sahechores mantienen un espacio para actividades acuáticas.



Restaurante Aitalas Cheese&Grill.

GUÍA GOURMET DE LEÓN

UNA PARADA HACIA PICOS DE EUROPA

Lago Sahechores está a unos 40 minutos de León, camino de Picos de Europa, y en los últimos años se ha convertido en un refugio de desconexión, no sólo para quienes disfrutan de vacaciones con su autocaravana sino para los habitantes de León y alrededores que quieren disfrutar de un día en la naturaleza o realizando actividades acuáticas. En Lago Sahechores, además de una zona de playa para darse un baño, también hay un espacio para pernoctar con las autocaravanas o la posibilidad de hacer actividades como canoas, cisne hidropedal, o bicis acuáticas. Y, por supuesto, una de las principales atracciones es el restaurante [Aitalas Cheese&Grill](#) donde se puede disfrutar de los productos locales junto a los diferentes quesos Abuelo Aitalas.

Foto de la familia (y equipo gestor) Fernández Hernández, al completo.

