

# El País de Quercus:

## de la dehesa extremeña a Gipuzkoa

COMERCIAL URRAKI HA COMENZADO A DISTRIBUIR PRODUCTOS CÁRNICOS DE RAZAS AUTÓCTONAS CRIADAS A LA ANTIGUA FORMA TRADICIONAL.



PAIS DE QUERCUS

EL PAÍS DE QUERCUS, S.L.

Telf. 924 27 69 53

[www.paisdequercus.com](http://www.paisdequercus.com)

Algunos de los mejores establecimientos hosteleros guipuzcoanos ya han incorporado a sus cartas los productos de El País de Quercus, una empresa extremeña a cuyo frente se encuentra Carlos Tristancho, hombre ligado al mundo de la cultura y gran gastrónomo de origen extremeño.

De hecho, el restaurante

coincidieron en un encuentro radiofónico organizado por Rafael García-Santos en Lo Mejor de la Gastronomía. En él, el empresario extremeño intentó convencer a Arregi de que comenzasen a distribuir sus productos, pero el responsable de Comercial Urraki no lo veía claro. "Nosotros tenemos que conocer muy bien lo que tenemos entre





PAIS DE QUERCUS

EL PAÍS DE QUERCUS, S.L.

Telf. 924 27 69 53

www.paisdequercus.com

www. **URRAKI** .Net  
COMERCIAL

Distribuidora en Gipuzkoa:  
**COMERCIAL URRAKI**  
www.urraki.net



Algunos de los mejores establecimientos hosteleros guipuzcoanos ya han incorporado a sus cartas los productos de El País de Quercus, una empresa extremeña a cuyo frente se encuentra Carlos Tristancho, hombre ligado al mundo de la cultura y gran gastrónomo de origen extremeño.

De hecho, el restaurante Mugaritz de Errenteria fue el primero en introducirlo en su carta hace ya unos meses. "Andoni Luis Aduriz es el máximo valedor de este proyecto en Gipuzkoa. Absolutamente todas las carnes de su carta proceden de El País de Quercus y él ya las ofrecía antes de que nosotros comenzásemos a comercializarlas. Nos ha ayudado mucho, de igual manera que Roberto Ruiz, del Frontón de Tolosa", explica Josean Arregi, uno de los responsables de Comercial Urraki.

#### Primer distribuidor mundial

El inicio de la colaboración entre ambas empresas data de 2006, cuando Josean Arregi y Carlos Tristancho

coincidieron en un encuentro radiofónico organizado por Rafael García-Santos en Lo Mejor de la Gastronomía. En él, el empresario extremeño intentó convencer a Arregi de que comenzasen a distribuir sus productos, pero el responsable de Comercial Urraki no lo veía claro. "Nosotros tenemos que conocer muy bien lo que tenemos entre manos, de lo contrario no lo vendemos. Al final, le pedí que nos invitase a su casa para conocerlo 'in situ'. Cinco comerciales de Urraki pasamos cuatro días en Extremadura y, evidentemente, nos convencimos. Quercus tiene una filosofía que cuadra mucho con la nuestra. Es más, Comercial Urraki se ha convertido en la primera distribuidora estatal de El País de Quercus", añade Arregi.

"Su manera de trabajar está basada en antiguos métodos tradicionales, como la explotación en extensivo. Los ganaderos de Quercus han vuelto a la naturaleza y crían a los animales en dehesas, los alimentan a base de hierba o de bellotas, según la temporada. Nada de meterlos



“ Los ganaderos de Quercus han vuelto a la naturaleza y alimentan los animales a base de hierba o bellotas ”

*Josean Arregi*



en granjas para que produzcan más. De esta manera, ofrecen productos de primera calidad y además, están recuperando el ecosistema de la Dehesa de Extremadura", añade.

Carne de ternera de Retinto (raza autóctona extremeña), cochinillo ibérico y el

despiece de cerdo ibérico (la presa, la pluma, el secreto,...) forman parte de la nueva oferta de Comercial Urraki. "Nunca dejaremos de buscar nuevas cosas. A veces encuentras cosas que gastronómicamente merecen la pena, como las de El País de Quercus", cuenta con pasión Josean Arregi.



**KAIALDE**

J A T E T X E A

Polenzarrene, 6 (Lezo)

Tel.: 943 51 20 03

www.kaialde.com

Josetxo Burlada ofrece una cocina tradicional, con ciertos toques de modernidad. Situado en Lezo, junto al puerto de Pasaia, Kaialde, con dos acogedores comedores, destaca por sus atractivos y variados menús. La terrina de patata y pulpo, el arroz cremoso con foie y espinacas, la chuleta a la parrilla, la vieira gratinada con hongos y langostinos, el bacalao al horno con frutas y verduras del tiempo o la

