

PAÍS DE QUERCUS

Al rescate de las tradiciones

Olvídate de alimentos transgénicos o de dudosa calidad. Una empresa extremeña ofrece productos obtenidos por métodos tradicionales. Sin trampa ni cartón.

Carolina Domingo/ Foto: Rodolfo Salvatore

En teoría, unos dos millones de jamones de los que se comercializan en el mercado son de bellota, algo muy sospechoso si tenemos en cuenta que en Extremadura, que es la principal productora, sólo se venden 70.000 unidades al año”, ironiza Carlos Tristancho que, harto de tanta “dudosa denominación de origen” optó por crear su propio país, alejado del estrés, la contaminación y, sobre todo, los intermediarios. “Tanto desde mi posición de cliente como de productor, me parecía increíble la

forma en la que a la gente se les daba gato por liebre”, explica este emprendedor.

Así nació País de Quercus, una espacio independiente, único e irrepetible, que sólo se rige por cuatro leyes: “Imaginación, sentido común, honestidad y respeto por la naturaleza”, enumera Carlos, que entiende que su negocio es difícil; “Los productos no pueden pararse a pensar en respetar el tiempo de maduración de la fruta o de engorde de un cerdo, cuando están cobrando cinco céntimos por un kilo de tomates que luego se vende por dos eu-

ros”, denuncia. “Así que para ganar algo tienen que producir muchísimo, y eso solo se consigue con productos químicos”.

Calidad a precio justo

La gran finalidad de este proyecto era acabar con esos intermediarios que encarecen el producto de forma desorbitada, sin tener en cuenta la calidad. Por eso, en Quercus los inversores y los productores están en continua relación con el comprador, garantizando tanto el origen como el precio justo de los alimentos. Y todo,

“huyendo de los piensos adulterados, antibióticos y anabolizantes que algunos ganaderos tienen que utilizar para obtener una producción que les permita sobrevivir”, asegura Carlos.

De ahí que la primera norma de su país es la de que los animales pasten en libertad en las fincas territorio de Quercus o, cuando no pueden salir al campo, con piensos naturales de los de toda la vida.

Por increíble que parezca, cada cochino necesita dos hectáreas y media de la mejor dehesa para ofrecer dos jamones de bellota. “Nosotros tenemos unos 10.000 ejemplares, pero no todos sirven para dar carne de la mejor calidad, y eso es lo que el cliente nos va a exigir”, comenta el empresario. Por eso, muchos de los productos sólo están al alcance de los clientes más veteranos, no por cuestión de precio, sino porque “como en todo, de lo selecto se obtiene muy poco, y tenemos que premiar la confianza de aquéllos que han estado con nosotros desde el primer momento”, explica.

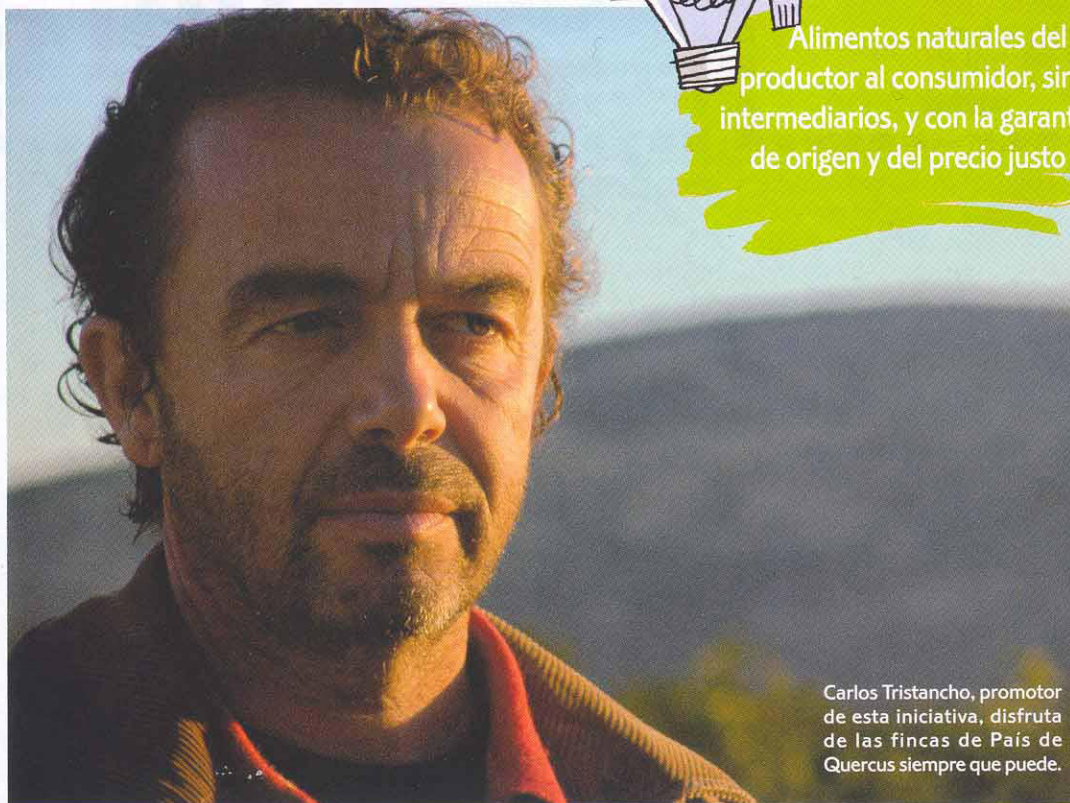
Cientela selecta

De momento, sólo hay tres especies: cerdo ibérico, vacas retintas y ovejas merinas, “las que desde siempre han convivido en estas tierras y a las que podemos dar exactamente lo que necesitan”, dice Carlos. También se dedican, aunque en menor medida, al pastoreo de cabras, “sobre todo por la leche, que no tiene comparación”.

Desde *gourmets* a restaurantes de prestigio, personas pro-



Alimentos naturales del productor al consumidor, sin intermediarios, y con la garantía de origen y del precio justo



Carlos Tristancho, promotor de esta iniciativa, disfruta de las fincas de País de Quercus siempre que puede.

LAS CLAVES

Perfil emprendedor	Harto de que le dijeran qué comer y en qué condiciones, un experto del campo se lanzó a producir carne sana y selecta
Inicio actividad	2004
Inversión inicial	600.000 euros
Nº socios	3
Nº empleados	9
Facturación	600.000 euros (en 2006)
Valores añadidos	Los animales pastan en la mejor dehesa y los cultivos no tienen ningún tipo de adulteración química, lo que garantiza la calidad

“Nuestros precios son asequibles, porque prescindimos de intermediarios que devalúan la calidad y encima cobran más”

cupadas por la calidad de los alimentos que ingieren... Todos pueden empadronarse en Quercus: “Personas cansadas de que las grandes superficies les digan lo que tienen que comprar, sin poder elegir y sin saber si lo que van a comer está alterado”, señala Carlos. Aunque cualquiera puede formar parte de

este selecto club, como si de un país real se tratara, es necesario acreditar su entrada y pagar impuestos en función del estatus al que pertenezcan: fundadores, nativos o residentes.

Los primeros son los artífices de toda la sociedad y, como agradecimiento a su labor, están exentos de pagar impuestos. Los na-

tivos están asociados corporativa o profesionalmente al proyecto y pagan una cuota anual de 70 euros. Y los residentes, que son aquellos que obtienen la nacionalidad mediante su relación con otros miembros, empiezan pagando una cuota de 120 euros, que a los tres años se reduce a 70 porque pasan a formar parte del segundo grupo.

In situ o... con un clic

No obstante, todos ellos pueden pasear por la Dehesa de Quercus cuando quieran, para comprobar *in situ* el mimo con el que se cuida a los animales de la región. Esto también incluye a los turistas, que poseen un visado por un tiempo y espacio limitado, con el que pueden adquirir algunos de los productos que se ofertan. “Somos muy rigurosos a la hora de admitir nuevos miembros, porque no queremos que esto se nos vaya de las manos. Se trata de ofrecer calidad, no cantidad”.

Cada jueves, todos estos socios pueden hacer la compra a través de la plataforma *on line*,

en la que se ofertan los alimentos. Una vez adquiridos, los reciben en casa en uno o dos días. “Los gastos de envío son mínimos, sobre todo si tenemos en cuenta que el producto se mantiene todo el trayecto a una temperatura de entre dos y ocho grados y que llega al consumidor final en perfecto estado y en el mejor envase”, asegura Carlos. Por ejemplo, la torta del casar se transporta en una vasija de cerámica que evita que se deforme o desprendan olores.

Aunque su principal mercado es el de el embutido ibérico, el éxito les ha animado a ofrecer verduras y frutas, salvajes o cultivadas de modo tradicional. Incluso se han lanzado con la mermelada, tomate frito o pisto, siempre de elaboración artesanal. Lo que sea, para poder comer como lo hicieron nuestros antepasados.

PAÍS DE QUERCUS

Jerónimo de Valencia, 18

06006 Badajoz

© 924 276 953