

# fuera de serie

nº 376  
18 de  
mayo  
de 2012

El mejor  
chuletón  
del mundo

Peregrinaje  
al templo  
leonés  
de José  
Gordon



GRANJA DE RECUPERACIÓN. José Gordon, 46 años, en su finca de las afueras de Jiménez de Jamuz, cuida y engorda a sus reses asturianas de montaña. Aquí cuida y engorda a sus reses durante tres o cuatro años antes de sacrificarlas.



## GOURMET

Un punto de referencia en la geografía

# carnívora

José Gordon ha logrado seducir a la crítica internacional en su restaurante de Jiménez de Jamuz (León). Probamos el calificado como "mejor chuletón del mundo", de reses que él mismo cuida.

EXISTEN EN el ámbito gastronómico algunos territorios en los que diferenciarse se antoja prácticamente imposible. Uno de ellos es el mundo de las carnes asadas a la parrilla. Y no sólo por las connotaciones atávicas del impulso carnívoro, sino porque para disfrutar de la mejor manera de un buen chuletón no existe otra alternativa que asarlo a las brasas, tal como viene haciendo el *homo asadoris* desde tiempos remotos. Sin embargo, incluso en el inmovilista universo parrillero hay artistas, capaces de dar a esta técnica culinaria tan ancestral una vuelta de tuerca definitiva e innovadora, en pos de la excelencia y el disfrute hedonista. Uno de ellos es Víctor Arguinoniz. >

POR FEDERICO OLDENBURG  
FOTOGRAFÍAS DE  
LUIS DE LAS ALAS



"La experiencia me ha demostrado que las carnes de animales tan voluminosos y longevos necesitan una maduración más larga, para que los ácidos grasos y las partes magras de los músculos se integren y tengan complejidad y buena textura cuando llegan al plato"

> irreplicable mago del fuego del asador Etxebarri (Axpe, Vizcaya), quien se vale de cuatro parrillas y unos cuantos artilugios para someter a las brasas los productos más inverosímiles: angulas, caviar Beluga, gambas rojas... Otro, José Gordon (11 de febrero de 1966), restaurador y ganadero nacido y afincado en el pueblo leonés de Jiménez de Jamuz y titular de la Bodega El Capricho, quien también ha sabido llevar este arte hasta las más altas cumbres culinarias.

Aún cuando ambos trabajan en primera línea de fuego, el aporte que cada uno brinda a los anales del deleite parrillero es bien distinto: si Arguinzoniz ha desarrollado como nadie las técnicas de las cociones a las brasas, Gordon se ha consagrado a la cultura de la carne, rescatando las razas de vacuno olvidadas y extremando los períodos de maduración de sus viandas para devolver a sus clientes sensaciones que sólo pervivían en la memoria. No por



El pueblo está cerca de la frontera con Zamora.

otra cosa, y a pesar de que el trabajo de Gordon es un secreto que apenas comparten los gourmets más acérrimos, en los foros gastronómicos internacionales se le considera una celebridad. Sobre todo, desde que la revista *Time* le aupó como artífice de "las mejores carnes del mundo".

**RAZAS E INDIVIDUOS.** Desde luego, nada mejor que darse una vuelta por Jiménez de Jamuz, pueblo leonés situado a 4 km de La Bañeza, para descubrir el trabajo de Gordon en toda su dimensión. En las afueras del pueblo se encuentra la granja donde el ganadero cuida con primor de reses como las que ya no se ven. Una decena de animales enormes, vacas viejas y bueyes que han tenido una sacrificada existencia, sometidos a las duras labores de tiro en aldeas perdidas de toda la Península, y que ya vencidos y desahuciados tuvieron la suerte de caer en manos de José Gordon. Éste los gratifica, tratándolos a cuerpo de rey durante tres o cuatro años, para que se recuperen y engorden antes de sacrificarlos. El conjunto es variopinto. Porque las reses que Gordon ad-

quiere en Asturias, Zamora, Galicia y el norte de Portugal tienen un pedigrí diverso, que representa la rica variedad de razas autóctonas que atesoraba la Península antes de que la ganadería se pervirtiera imponiéndose la uniformidad con la rentabilidad como excusa.

Así, en el ganado que pasta en los dominios de Gordon conviven bueyes de raza tudanca con los asturianos de montaña ("libres de gen", aclara el ganadero), junto a representantes de parda leonesa, mirandesa, rubia gallega, sayaguesa, retinta y algún animal cuya estirpe está en peligro de extinción, como son los de la raza maronesa.

La raza no es primordial para el propietario de El Capricho. "Lo que me interesa son los individuos", explica, "que

tengan las características necesarias para recuperar lo que estamos perdiendo: carnes con sabores nítidos, complejos y diversos". Por eso, cuando recorre las aldeas en busca de animales, observa sobre todo tres as-

pectos: "Rusticidad, carácter y tamaño; el resto lo pongo yo: una alimentación cuidada, completamente natural".

Ahora bien, lo que distingue en términos gastronómicos al trabajo de Gordon es lo que sucede una vez que estos animales majestuosos —algunos pesan más de 1.500 kg— han sido sacrificados. Es ahí cuando se produce la revolución cármica que se basa en maduraciones extremas: si lo habitual es conservar los cortes en cámara entre tres y cuatro semanas, Gordon lo prolonga hasta cuatro meses.

"La experiencia me ha demostrado que la carne de animales tan voluminosos y longevos necesita una maduración más larga, para que los ácidos grasos y las partes magras de los músculos se integren y tengan complejidad y buena textura cuando llegan al plato", explica. Y sin duda está en lo cierto, porque sus monumentales chuletones, amén de la diversidad que aporta la raza y las características propias de cada animal, tienen un perfil común, que procede de estas maduraciones tan extremas. Son manjares cármicos de sabor intenso y complejo, en los que se perciben matices minerales, de fru-

## SUS TRUCOS PARA ASAR UN BUEN CHULETÓN

José Gordon, propietario de El Capricho, desvela a FUERA DE SERIE sus seis consejos para sacar buen partido a las mejores carnes para asar a la parrilla.



**1** Seleccionar una pieza de calidad, suficientemente madurada en cámara (entre dos y cuatro meses), y atemperarla a 30-35°, durante 4 o 5 horas.



**2** Utilizar leña o carbón de encina y comprobar que esté completamente quemado antes de colocar la carne en la parrilla.



**3** Retirar la grasa exterior para evitar que los músculos se contaminen y la carne sepa a cebo. Sellar el chuletón con fuego intenso.



**4** Utilizar abundante sal marina para sazonar la carne. Conviene realizarlo en el momento en el que se da vuelta al chuletón.



**5** Comprobar que en el interior del corte la carne se mantenga cruda, pero tenga buena temperatura (50-55°). Se puede usar termómetro sonda.



**6** Servir en un plato atemperado (no utilizar piedra caliente porque puede pasarse de punto) y cortar la carne en dirección contraria a la fibra.

## Elogios de la crítica internacional

La periodista Lydia Ito, de la revista *Time* (1), calificó las chuletas de buey gallego que se sirven en el restaurante El Capricho como "perfectas". El crítico Jeffrey Steingarten reconoció en la edición estadounidense de *Vogue* que es "probablemente la mejor carne que he comido en mi vida". *The Guardian* (2) es otra de las cabeceras que ha llenado sus páginas con elogios hacia este asador. En una lista que publicó con las 50 delicatessen que hay que

probar en la vida, el periodista Kiliam Fox incluyó en el undécimo puesto al "chuleton tomado de la sección central de las costillas de un buey de 16 años de edad que se somete a 90 días de maceración". Y Claus Lutterbeck dedicó al restaurante cuatro páginas en la revista alemana *Stern* (3) donde resaltaba "la intensidad y la jugosidad de la carne". Todo un reconocimiento internacional para este local al que peregrinan los amantes de la buena mesa. POR ORES LARIO

tos secos, con apuntes que a veces recuerdan a jamones añejos y otras presentan un perfil dulzón. Siempre, con una gran persistencia.

La experiencia, claro, no es para todo el mundo. Aquellos que prefieren el sabor más tenue y delicado de las carnes blancas de ternera, o piden la carne bien pasada, saldrán de El Capricho menos satisfechos que los carnívoros apasionados por las viandas rojas, de animales mayores y plenas de sabor.

**DELICATESSEN SINGULAR.** En cualquier caso, la insólita experiencia gastronómica que supone visitar el restaurante de Gordon tiene otros atractivos. Uno de ellos es la original estructura del local, construido en las laberínticas cuevas que los habitantes de esta comarca leonesa destinan tradicional-

mente a la conservación de sus alimentos y los vinos de la tierra. La carta de vinos, con una profusa selección de referencias leonesas (de la variedad Prieto picudo, especialmente) y la vecina D.O. Bierzo (tintos de Mencía) es otro de los fuertes de la Bodega El Capricho. Aunque, sin duda, lo que más apreciarán los paladares sensibles que recorren el mundo en busca de delicatessen singulares son las magníficas cecinas que prepara el propio Gordon, las más deliciosas en su rubro. El secreto de estas cecinas es también la paciencia. "Las sometemos a largas maduraciones en las cuevas del pueblo, prescindiendo del ahumado", explica el restaurador. En estas cecinas puede comprobarse otra de las obsesiones de José Gordon: la trazabilidad. Cada pieza se presenta con una identificación que indica la raza del animal, su peso y la fecha del sacrificio. Algunas de las mejores pertenecen a bueyes sacrificados hace más de tres años.

La lengua de vaca ahumada, el chorizo de buey y las verduras de la temporada completan el listado de tesoros de El Capricho y reafirman el valor de la apuesta gastronómica de nuestro "rey de la carne".

**MÁS INFORMACIÓN:** BODEGA EL CAPRICHO, JIMÉNEZ DE JAMUZ, (LEÓN). TEL: 987 66 42 24. BODEGA-CAPRICHOCOMMANT

Vea más imágenes y el vídeo de este reportaje en Orbyt y en [www.fueradeserie.com](http://www.fueradeserie.com)