

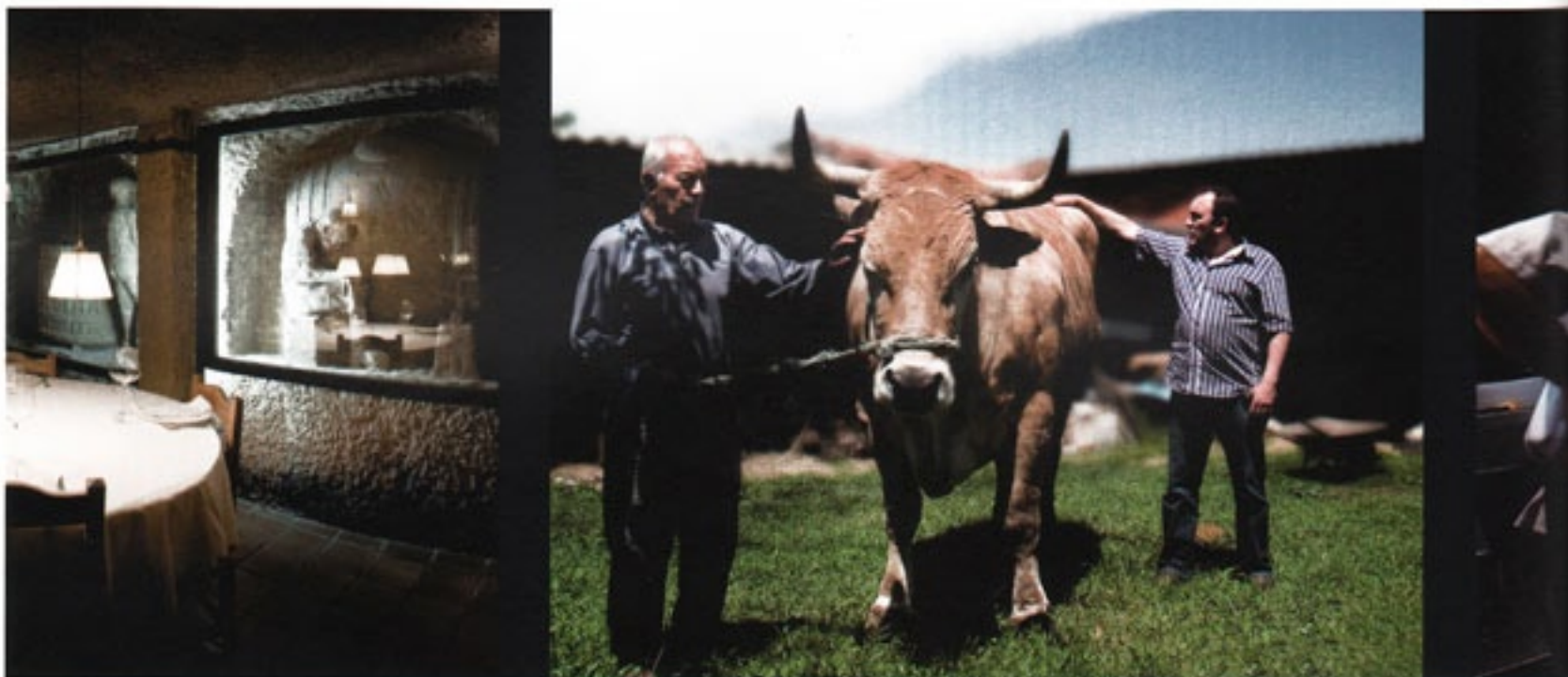


JOSÉ  
GORDÓN

*bodega el capricho, león,  
españa (spain)*

## HABLANDO CON BUEYES

José Gordón llega a Madridfusión con un tratado bajo el brazo sobre la maduración de las carnes. Le avalan veinte años de dedicación, esfuerzo e ilusión, que reafirman su conocimiento en la materia precedido por el éxito de su proyecto. Pocos como este emprendedor conocen de primera mano el origen, la edad, la raza, los procesos de conservación, el comportamiento de carnes procedentes de bueyes cargados de años y kilos y el fenómeno de las maduraciones.



## TALKING WITH OXEN

José Gordón arrives to Madridfusión with a treatise on the maturity of meat under his arm. The fruit of 20 years of experience, effort and enthusiasm which reaffirms his knowledge about the subject that was a stepping stone to the success of his project. Few others can match this enterprising man's firsthand knowledge concerning the origin, age, breed, conservation processes, and the way meat behaves in older, heavier oxen as well as the process of maturity itself.

Su bodega-restaurante es una referencia mundial. Hace tan solo tres décadas fue bodega de elaboración de vinos. Hoy, este laberinto de cavidades subterráneas es toda una peregrinación para los amantes de la carne roja y los buscadores de un buen chuletón de buey. El escenario, la puesta en escena y el ritual de la carne a la piedra son la secuencia gastronómica de mayor calado en este tipo de cocina en el

panorama de la restauración española. La mesa auxiliar, los cuchillos y los platos de cerámica ardiente son el preámbulo del placer sensorial. Las piezas de carne fileteadas al momento -despojadas de la corteza de grasa que ha conservado su frágil textura- se deslizan sobre el plato con una ligera niebla que desprende olor a carne cruda levemente tostada. En la boca, pasa por manteca, por su fina textura y

jugosidad. Para llegar hasta aquí -hasta el tridente que atrapa el trozo de carne asándose en el plato- José Gordón ha recorrido miles de kilómetros, ha empleado decenas de años, ha esperado centenares de días y ha cuidado meticulosamente las carnes durante las semanas que pasan en las cámaras de su restaurante antes de encontrarse con el carbón de encina de la parrilla y los ardientes platos de cerámica. Es más, Gordón vigila de cerca los últimos años de cada buey, su alimentación y sus cuidados en corrales, a veces muy distantes de León. Pero todavía llega más lejos, pues acompaña a todos sus bueyes antes de morir y supervisa su final para evitar reacciones nerviosas que perjudiquen al animal. "Hablo con ellos antes del sacrificio", apostilla.

Interviene también en el despiece, momento en el que selecciona los chuleteros, la carnes magras para el embutido, así como las contras, tapas y babillas destinadas a cecina, procedentes de los cuartos traseros de la res.

Desde hace años busca desesperadamente por la geografía rural bueyes con más de mil kilos y más de diez años. Y supera estas cotas con facilidad hasta cifras impensables. Algunos animales pasan de quince años y de 1.200 kilos. Por eso, cada cierto tiempo José Gordón abandona su restaurante El Capri -cuyo nombre se lo debe a su abuelo Segundo- y emprende largos viajes por aldeas del noroeste de la Península Ibérica. Por la Sierra de la Culebra, en Aliste; por Sayago y Sanabria, por Galicia y el norte de



**GORDÓN VIGILA DE CERCA LOS ÚLTIMOS AÑOS DE CADA BUEY, SU ALIMENTACIÓN Y SUS CUIDADOS EN CORRALES, A VECES MUY DISTANTES DE LEÓN**

**GORDÓN CLOSELY WATCHES THE LAST YEARS OF EVERY OX, HOW THEY ARE CARED FOR AND FEED ON THE FARMS, WHICH ARE SOMETIMES LOCATED FAR AWAY FROM LEÓN**

Portugal, hasta llegar a aldeas perdidas buscando los últimos bueyes. Tras la compra, supervisa el transporte y acompaña personalmente a los bóvidos hasta el momento final del sacrificio.

José Gordón siempre tuvo claro que su especialidad y su materia prima preferida era la carne roja y la parrilla. Hoy vende por Internet a diferentes países y desde cualquier punto de España se puede solicitar uno de sus chuletones de buey, además de cecina y otros embutidos. El restaurante leonés El Capricho, de Jiménez de Jamuz, se ha ganado todas las referencias escritas de la prensa internacional. Y todo empezó en las últimas aldeas gallegas y del norte de Portugal. Lugares donde Gordón encontró el tesoro de sus carnes, que ocultaban otro más preciado, su ADN: razas autóctonas que mantienen vivo un patrimonio genético que responde a los nombres de maronesa, retinta, mirandesa, tudanca, rubia gallega, alistana-sanabresa, morucha, avileña, blanca cacereña... A todas ellas José Gordón rinde un homenaje a diario en la comanda de su restaurante.

*His winery-restaurant is a world reference. Just three decades ago it was a vineyard producing wines. Today, this labyrinth of subterranean cavities is a veritable place of pilgrimage for lovers of red meat and all those who are in search of a great T-bone ox steak. The scenery, staging and the ritual of the stone grilled meat are the most relevant culinary sequences that characterize this kind of cuisine on the Spanish catering scene. The side table, knives and burning ceramic plates represent the preamble for sensory pleasure. The pieces of meat filleted on the spot—stripped of the fat crust which preserved their fragile texture—slide onto the plate with a slight fogginess which gives off a smell of lightly roasted raw meat. In the mouth, it feels like butter due to its fine texture and juiciness.*

*To get to this point—where he captures the piece of roasting meat with the trident—José Gordón has literally travelled thousands of miles, spent dozens of years, waited for hundreds of days to pass and has meticulously taken care of the meat for weeks on end when it lay in the restaurant's cold stores before landing in the oak charcoal of grill and thence onto the burning ceramic plates. Moreover, Gordón closely watches the last years of every ox, how they are cared for and feed*

*on the farms, which are sometimes located far away from León. He even takes it that bit further supervising all his oxen before slaughter and overseeing the way the animals are put down to avoid nervous reactions which could have a detrimental effect on the meat. "I talk to them before the slaughter", adds the chef. He also takes part in the process of quartering the animal, this being the opportune moment when he selects the chops, lean meat for the sausages, as well as the shanks, knuckles and other cuts destined to make the cecina (cured meat), which come from the hindquarters of the animal.*

*Over the last few years, he has been intensively searching in rural locations for oxen over one thousand kilograms in weight and who are more than ten years old. Criteria that he surpasses with ease and unbelievable figures. Some of the animals are more than fifteen years old and weigh more than 1,200 kilograms. This is the reason why, every now and then, José Gordón leaves his restaurant, El Capricho—whose name he owes to his grandfather, Segundo—to travel around the small towns of the northwest of the Iberian Peninsula. He goes to Sierra de la Culebra, in Aliste; to Sayago and Sanabria; to Galicia and the north of Portugal until he gets to small, remote villages searching for the latest oxen. After buying, he supervises the transport and personally travels with the animals until they are slaughtered.*

*José Gordón was clear from the start that his speciality was the grill and his favourite raw material, red meat. Today, he sells via Internet to different countries and anyone can ask for one of his ox T-bone steaks, his cecina or any other cold meat from any place in Spain. El Capricho, the restaurant located in Jiménez de Jamuz, León, has garnered written references in the international press. And it all started in the last of the small, old villages of Galicia and northern Portugal. Places where Gordón discovered the treasure of their meats, which concealed an even more valuable treasure, their DNA, local varieties which keep a genetic heritage alive, a heritage that lives under denominations such as maronesa, retinta, mirandesa, tudanca, rubia gallega, alistana-sanabresa, morucha, avileña, blanca cacereña... to all of which, José Gordón pays his a daily tribute in his restaurant.*





## CHULETÓN DE BUEY

### *Ingredientes (1 pax)*

2,8 kg. de lomo de buey  
Sal marina  
Flor de sal

### *elaboración*

Mantener el chuletero en cámara de frío a una temperatura constante que oscile entre 0 y 3 grados, durante 50 días. Cortar la chuleta evitando sierras o discos, utilizar cuchillo y hacha. Deshuesar y quitar la grasa que rodea la chuleta; seguidamente comenzar a atemperarla hasta conseguir una temperatura interna cercana a 40 grados. Poner sobre la parrilla a fuego vivo para conseguir sellar el exterior y mantener la carne cruda y jugosa en el interior. Finalmente, al dar la vuelta a la chuleta, añadir sal marina abundantemente.

### *acabado y presentación*

Cortar cada músculo del chuletón en contra de la fibra muscular. Presentar en un plato de arcilla templado. Incluir un cuenco de flor de sal para añadir al gusto.



## SIRLOIN STEAK

### *ingredients (to serve 4)*

2,8 kg sirloin of beef  
Sea salt  
Fleur de sel

### *preparation*

Keep the rack of beef chilled at a constant temperature between 0 and 3°C for 50 days. Use a knife and axe to cut the portions rather than a saw or disc. Bone and remove the fat from around the steak, then bring it gradually to an internal temperature of about 40°C. Char-grill over a hot fire to seal the outside and keep the meat raw and juicy inside. When you turn the meat, add plenty of sea salt.

### *to serve*

Cut the meat against the muscle fibres. Serve on a warm pottery dish. Include a small bowl of fleur de sel to be added to taste.