

GENTLEMAN

EL VALOR DE LA ELEGANCIA

SEPTIEMBRE 2013. NÚMERO 110. 4€

John
Malkovich
SIN TIEMPO
QUE PERDER

+
VESTIDOS DE PODER
UNA HISTORIA POLÍTICA DE
LA INDUMENTARIA MASCULINA

WYNTON MARSALIS
LA ENTREVISTA ESPAÑOLA

LORO PIANA
EXCELENCIA EN VENTA



ANDORRA 4€, PORTUGAL 4€

**DESTINOS
DE OTOÑO**
EN EL PAÍS DE CARVER
ANTICUARIOS EN GINEBRA

selección

VINOS
MIELE
RELOJES
VIAJES
HOTELES
NOTAS
AGENDA
FEMENINO SINGULAR



Steak tartar de
aguja de buey.

BODEGA EL CAPRICHIO
En las cuevas de esta antigua bodega de León, José Gordon madura y sirve las viandas de animales mayores, que la revista *Time* considera "las mejores carnes del mundo".

Paraje de la Vega s/n. Jiménez de Jamuz (León).
Tel.: +34 987 66 42 24. www.bodegaelcapricho.com

Mal que les pese a los veganos, la atávica pasión carnívora continúa teniendo un peso considerable en la cotidianidad gastronómica del *homo sapiens*. Y en los últimos años, incluso más. Al menos en España, donde la cultura tradicional del asador ha comenzado a estilizarse, dando lugar a parrillas posmodernas donde se observa con el mismo esmero la calidad de carbón y el diseño del mobiliario. Lo esencial, claro, continúa siendo la carne. Hace unas décadas, eran pocos los comensales que se interesaban por el origen de las viandas, y mucho menos por la edad del vacuno sacrificado y el tiempo de maduración de los distintos cortes. Hoy, todas estas cuestiones resultan fundamentales. Así, los días del filete anónimo han quedado atrás, para dar lugar a una nueva era, signada por las carnes con denominación de origen, reses con nombre y apellido y maduraciones en cámara que pueden llegar ¡hasta los seis meses! Aunque algunos no den crédito, hay unos cuantos *gourmets* que son capaces de viajar cientos de kilómetros para señalar con el dedo un chuletón de vaca vieja que pasó a mejor vida hace 120 días o más, y que comienza a exhibir un temerario color grisáceo. Luego toca sentarse a esperar a que el maestro parrillero haga su trabajo para que la carne quede roja en el interior del corte, pero esté debidamente atemperada.

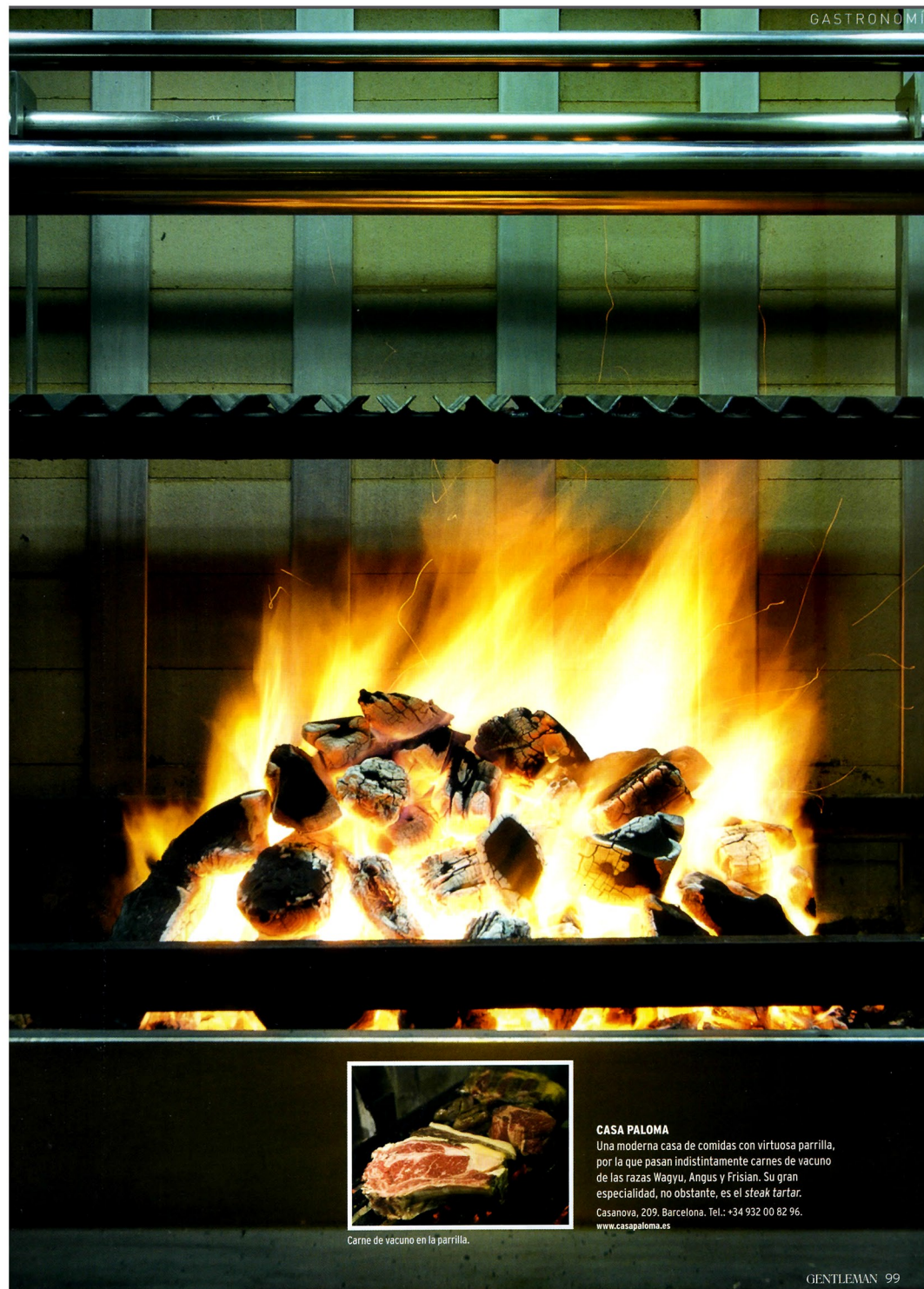
Vacunos veteranos

La bodega El Capricho, excavada en las cuevas donde los vecinos de Jiménez de Jamuz, en León, conservan vinos y cecinas, es el arquetipo del nuevo templo de la carne. Allí ejerce José Gordon, que cría

TEMPLOS DE LA CARNE

LOS AMANTES DE LA CARNE TIENEN MOTIVOS PARA ESTAR DE ENHORABUENA: PORQUE EN ESPAÑA SE ESTÁ REINVENTANDO LA TRADICIÓN DEL PRIMITIVO ASADOR Y PORQUE, AL MISMO TIEMPO, CRECE LA OFERTA DE CARNES EXTRAORDINARIAS.

TEXTO FEDERICO OLDENBURG



Carne de vacuno en la parrilla.

CASA PALOMA

Una moderna casa de comidas con virtuosa parrilla, por la que pasan indistintamente carnes de vacuno de las razas Wagyu, Angus y Frisian. Su gran especialidad, no obstante, es el *steak tartar*. Casanova, 209. Barcelona. Tel.: +34 932 00 82 96. www.casapaloma.es

LA CULTURA TRADICIONAL DEL ASADOR HA COMENZADO A ESTILIZARSE, DANDO LUGAR A PARRILLAS POSMODERNAS DONDE SE OBSERVA CON MISMO ESMERO LA CALIDAD DEL CARBÓN QUE EL DISEÑO DEL MOBILIARIO

enormes vacunos ya veteranos –retirados de las actividades agrícolas tras más de tres lustros de servicio– para nutrirlos convenientemente antes de sacrificarlos. Como se trata de animales ancianos, sus carnes son excesivamente tersas cuando están frescas, pero ganan en sabor y textura tras una larga maduración. Gordon es un gurú para los carnívoros radicales, y su local está considerado por la revista *Time* como el restaurante donde se comen “las mejores carnes del mundo”. Pero el de El Capricho no es, en ningún caso, el único que ha decidido apostar por las carnes de animales mayores. En el laberinto frigorífico de Mercamadrid, los hermanos Aladino y Óscar Juan, de la empresa Cárnica Lyo, atesoran decenas de reses gigantescas –algunas de más de 1.000 kilogramos–, que

conservan en cámara unos cuantos meses, siempre atendiendo a la edad del animal y el gusto del cliente. De las reservas de Lyo proceden algunas de las carnes más excelsas que pueden degustarse en restaurantes estelares de Madrid, como Sudestada, Punto MX y Kabuki.

Artes parrilleras

Mención especial merece Un Lugar, que se ha asegurado la exclusividad en Madrid de los apoteósicos chuletones de buey de los hermanos Juan. Para dar valor a estos cortes, Nino Martínez, su propietario, ha contratado los servicios de un experimentado parrillero vasco, que trata a las chuletas con el respeto que merecen. También trabaja carnes de Lyo Vaca Nostra, el último de los santuarios cárnicos de Madrid. El local –de los mismos

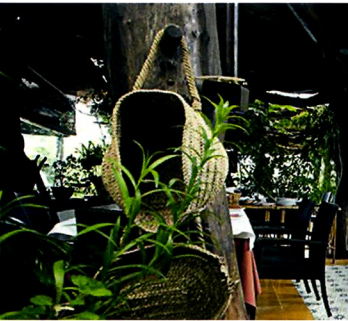
propietarios que las carnicerías Raza Nostra– dispone en su interior de una carnicería y una tienda de vinos, gestionada por Lavinia. Más limitada es la oferta de Parrilla del Mago, la apuesta carnívora del Grupo Oter, que ofrece en pleno barrio de Las Letras madrileño chuletas de vaca vieja de un solo origen. Pero, eso sí, muy bien tratadas. Y no muy lejos de la capital –en Colmenar de Arroyo– se encuentra el paraíso jamás soñado por los amantes de la carne: La Finca de Jiménez Barbero, una explotación ganadera integral, de diseño modélico, con 500 hectáreas de terreno, en la que no falta un espacio gastronómico –La Finca– donde se pueden degustar las sabrosas viandas que allí se producen. Fuera de Madrid, otros lugares de peregrinación para los carnívoros irredentos son Casa Paloma, en Barcelona, una casa de comidas de espíritu contemporáneo donde lucen las viandas de raza Wagyu, Angus y Frisian, y La Castillería, en Vejer de la Frontera (Cádiz), donde el chef Juan Valdéz pone en valor los cortes de raza retinta que él mismo madura y convierte en manjar. ❷



LA ESTANCIA
La explotación ganadera de los Jiménez Barbero es una finca modélica que puede visitarse, concluyendo el periplo en las mesas de un excelente restaurante, asesorado por el chef Julio Reoyo.
La Finca de Jiménez Barbero.
Carretera de Robledo, km. 1,800. Colmenar del Arroyo (Madrid). Tel.: +34 918 32 40 22.
www.jimenezbarbero.com



PARRILLA DEL MAGO
El último de los templos cárnicos madrileños cuenta con un comedor de estética informal y una parrilla donde se asan con precisión los cortes de vaca vieja, amén de un buen cordero.
San Agustín, 28. Madrid. Tel.: +34 911 86 36 26.
www.grupo-oter.net/restaurantes/parrilla-del-mago



Solomillo a la pimienta verde.



LA CASTILLERÍA
En el mayor santuario carnívoro gaditano, Juan Valdéz madura y asa a la parrilla deliciosos cortes de res de raza retinta, otro de los tesoros de la despensa española.
Pago de Sta. Lucía, s/n. Vejer de la Frontera (Cádiz). Tel.: +34 956 45 14 97.
www.restaurantecastilleria.com



VACA NOSTRA
Los propietarios de las carnicerías Raza Nostra han abierto en Madrid un restaurante de concepto rompedor, que incorpora una tienda de carnes y otra de vinos, además de una hamburguesería adjunta.
Paseo de la Castellana, 257. Madrid. Tel.: +34 913 78 88 06.
www.vacanostra.com



T-bone, acompañado de una fritada de patatas y cebollitas.