ego
LA REVISTA INTELIGENTE PARA EL HOMBRE GLOBAL
Nº 39 PRIMAVERA 2017
RAFA NADAL
«A quién no le gusta ganar»
MODA
Accesorios de lujo
GOURMET
La mejor carne del mundo
MOTOR
Coches de edición limitada
DE VIAJES
Destinos de aventura
EN PLENA FORMA

EN BUSCA DE LA MEJOR CHULETA DEL MUNDO

JOSÉ GORDÓN mima a uno de los bueyes de raza ibérica que posee en una de las fincas de León.

NO HAY NADA COMO COMER CUANDO TIENES HAMBRE, PERO SI ADEM DEGUSTAS UNA CARNE COMO ESTA, LA EXPERIENCIA PUEDE SER SUBL HAY UN MODESTO LUGAR EN LEÓN DONDE SE PUEDE SABOREAR UNA LAS MEJORES CARNES DEL MUNDO SEGÚN DICEN ALGUNAS DE LAS MÁ PRESTIGIOSAS PUBLICACIONES INTERNACIONES. **POR DAVID Y MILÓN**

Cuando te aventuras en un viaje a lomos de una Vespa clásica del 74 irremediablemente habrá lugares, personas y momentos que quedarán grabados a fuego en tu memoria. Hace unos años salí de Madrid con la idea de recorrer la costa gallega en solo 5 días sobre la Muerta, mi vieja compañera de viaje de dos ruedas. Partí sin ningún tipo de preparativo, aunque tenía en mente terminar el periplo degustando un buen plato de percebes. Pasaron las cinco jornadas y no pude materializar mi deseo a causa de la mala mar, así que regresé rumbo a la capital con el sabor amargo del que no llega a culminar con éxito todos su propósitos. Al fin y al cabo, todo viaje debería tener como colofón un toque culinario magistral. Ya en casa, quería resarcirme y no dejaba de acordarme de los buenos momentos que he pasado sentado a la mesa de El Capricho, un restaurante ubicado en el municipio leonés de Jiménez de Jamuza. Uno de esos lugares que, como os adelantaba, quedan grabados para siempre en el imaginario gustativo.

Hace poco, unos amigos comentaron que iban a visitar Asturias y me atreví a hacerles una recomendación: hacer una parada *foodie* en El Capricho. En mi opinión, no podían dejar pasar la ocasión de probar cada una de las delicias que prepara José Gordón y su fantástico equipo. Por supuesto, como cualquiera que pone un pie en este local, no pudieron escapar de ese peculiar aroma a carne macerada que flota en el ambiente, un olor muy especial, que es en realidad el secreto del sabor de sus chuletas. Como buenos amantes de la carne, pudieron deleitarse probando las especialidades a la brasa y constatar las razones por las que este comedor está catalogado como el mejor lugar del mundo para comer carne de buey, pues así lo demuestran los numerosos reportajes -que exponen orgullosos en una de sus paredes- firmados en medios internacionales como *Time, Life* o la revista alemana *Stern*. Por supuesto, también tuvieron ocasión de catar la abundante y peculiar selección de caldos de su cálida bodega, horadada en la tierra. En uno de los discretos rincones de esta cava, sobre una mesa

DE LEÓN AL MUNDO. El origen de las carnes, la conservación y el mimo al cocinarlas ha permitido que periodistas internacionales especializados en gastronomía le otorguen el título de la 'Mejor carne del mundo'.

LA MADURACIÓN DE LA CARNE ES UN PROCESO DE SECADO Y ABLANDAMIENTO QUE CONSISTE EN MANTENERLA A TEMPERATURA SIEMPRE CONSTANTE

LA CARNE COMO FORMA DE VIDA. Pocos lugares dedican tanto tiempo y mimo búsqueda de la mejores piezas

EL CAPRICHO. José Gordón está acostumbrado a aparecer en publicaciones como *Life, New York Times, The Guardian*, y hasta en prensa japonesa. Este ingeniero agrícola es propietario de El Capricho. Gordón recorre España y Portugal en busca de las mejores reses y las lleva hasta una pedanía de La Bañeza. Al cumplir los siete años, sacrifica los ejemplares y deja madurar las piezas, de uno a cinco meses, hasta alcanzar el punto perfecto. El resultado es una carne veteada, infiltrada de grasa, con un color y sabor asombrosos. Paraje de la Vega, s/n. Jiménez de Jamuz (León). Tel.: 987 66 42 24. Precio medio: 65 €.

PARA JOSÉ GORDÓN "OLVIDARSE DE LAS TRADICIONES ES OLVIDARSE DE LOS PRINCIPIOS Y, DE ALGUNA MANERA, DE LO QUE UNO ES"

rústica de madera -bajo la protección casi mística de sus centenarias paredes- se forjó este reportaje. Por supuesto, tuvimos que volver con varios equipos de fotografía y una buena ristra de preguntas para que nuestros lectores descubrieran uno de los templos gastronómicos de nuestra geografía.

José Gordón es un anfitrión perfecto, él mismo se encarga de dirigir y supervisar que todo esté en su punto. Siempre se acompaña de su cuchillo -un ejemplar de 60 cm- que maneja con precisión quirúrgica y buenas dosis de arte cuando disecciona la pieza seleccionada por el comensal. Gordón es una apasionado del concepto carne y sorprende mucho escucharle cuando defiende que no es un simple producto, sino algo que va más allá. Esta pasión solo se entiende cuando se tiene la oportunidad de visitar la finca en la que conviven varias razas de buey. Aunque suene extraño decirlo, viven como auténticos reyes, alejados del bullicio y sin ningún tipo de estrés. Los ejemplares son majestuosos, llegan a alcanzar los 1.200 kg, y atesoran cada uno personalidades diferentes. Tanto es así, que cuando una res nueva se incorpora a la manada los bueyes más veteranos le hacen pasar el primer corte, y no estamos hablando de cuchillos...

José Gordón toca la fibra cuando despliega ternura en su discurso sobre la ganadería, más que patente en palabras llenas de sensibilidad dedicadas a los bueyes. Nos sigue contando con pasión como en el recinto conviven razas autóctonas del tronco ibérico -cuya genética no ha sido manipulada por el hombre- y que poseen una morfología perfecta para acumular las grasas subcutáneas e intramusculares que luego otorgan el sabor. Hasta los nombres de las variedades vacunas patrias son evocadores: pardo alpina, tudanca, alistana sanabresa, sayaguesa, asturiana de la montaña, asturiana de los valles, minhota o rubia gallega.

FOTOS: PABLO SARABIA Y DAVID ABADES

EL CORTE, TODO UN ARTE

Lo habitual es que hasta El Capricho se venga a probar las chuletas de buey o de vaca, pero ofrecen también sabrosísimas recetas que mucho tienen que ver con la forma de presentarlo. La extensa gama de cortes siempre supone maduraciones distintas que dependen del tamaño, edad, raza, coloración y cantidad de grasa, carácter y trabajo que haya realizado la res. Son fabulosos los *carpaccios*, el *steak tartar* y los solomillos, aunque los paladares tradicionales encontrarán los guisos de siempre en platos como el osobuco, el rabo de toro y la carrillera.

Como buena bodega leonesa, también dispone de una gran selección de vinos perfectamente catalogados y organizados por añada y denominación. Eres libre de elegir desde un vino cosechero, más asequible, hasta solicitar míticos caldos como los de Vega Sicilia o cualquiera de los que reposan tanino en su cuidada sección internacional.

Todo buen ágape se completa con un postre de categoría. Son deliciosos la leche frita, la torta de buey con helado de galleta y la espuma de chocolate blanco. Aunque el entorno es rústico, las presentaciones dejan adivinar la delicadeza. Tras esta experiencia culinaria seguro que entenderás como alguien como José Gordón vive por y para la carne. Nos gustaría rebautizarle como 'El hombre que susurra a los bueyes', aunque si una cosa sabemos es que siempre que nos sea posible -ya sea en Vespa o en coche- haremos un alto en el camino para hacerle una visita y comprobar que sigue con la misma pasión y amor por su trabajo. Esta es la única fórmula para que este negocio, que tuvo su peor momento con la crisis de las vacas locas, obtenga el merecido éxito del que disfruta y una proyección internacional fuera de toda duda. Así pues, si te gusta la carne y quieres darte un capricho no hay mejor sitio en el mundo para alimentar a tu ego como se merece. ●

LA BODEGA. La cava bien merece una visita. Además de encontrar etiquetas de todas las denominaciones de origen españolas, puedes catar a buen precio vinos argentinos, franceses y australianos, además de los propios de la comarca.