

# SPACE ARSENAL

Primavera 2018 número 78



MIREIA  
LALAGUNA  
El triunfo de la perseverancia



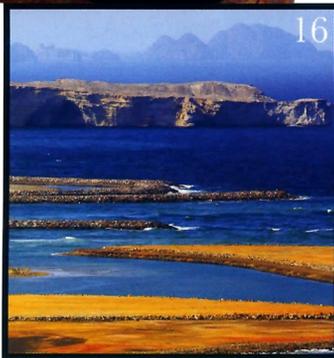
- 64 TRAVEL GUIDE  
Oman: de dunas del desierto a arrecifes de coral
- 46 PRIVATE VIEWS  
José Gordón: maestro asador
- 50 LIFE LESSONS  
High Spirits: té en el Nepal
- 54 THE ART OF STYLE  
Toni Espuch: una vida de viaje interior
- 58 OUT OF THIS WORLD  
La Vella Farga  
La Costa Golf & Beach Resort
- 64 TRAVEL GUIDE  
Myanmar: la esencia idílica, poética y salvaje de Asia

PRESENTIMIENTOS

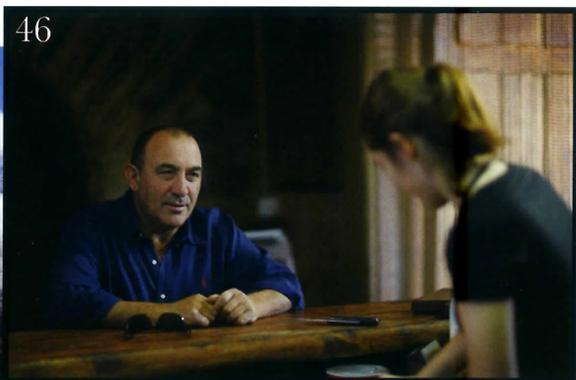
*Entre apasionado y cruel, el mes de abril esparce frente a nosotros su cíclica promesa, tan imaginaria como factible, inquebrantable siempre. Sobre el fecundo terreno de esa promesa renovada, la nueva estación que abril anuncia garantiza un tiempo mejor y más pleno. Todo obedece de saber y poder, desafiándolo con confianza y valor, virtudes que favorecen el pleno aprovechamiento del tiempo cordial y posible que comienza. Para la Redacción, abril es siempre un mes alegre, vital, provechoso, la ocasión de juntar a los amigos a festejar la vida y sus placeres, superando las dificultades y sinsabores que esta época, inmisericorde, impone. Abril es también el decorado perfecto para la renovación estilística que cada nueva estación propone, y que en estas páginas mostramos en toda su variedad, como factor de estímulo y elemento de sugerencia ya sea en modo viaje, estilo o gastronómico. Los contenidos que exponemos en estas páginas pretenden una reflexión medular y una guía interesante sobre el estilo de vida evolucionado que esta revista defiende desde su aparición. Son solamente sugerencias sociales destinadas a saciar los apetitos intelectuales de nuestros lectores. Sólo nos resta desearles salud, suerte y buen viaje.*



Edgar Balaguer



- 70 MOTOR  
Porsche Mission E



**Editor:** Edgar Balaguer  
**Director:** Edgar Balaguer  
**Coordinación general:** Joan Sans  
**Dirección de Arte:** Jordan Stevenard  
**Diseño y maquetación:** Oscar Silvestre  
**Consejo de redacción:** Victoria Burstin  
**Publicidad:** Edgar Balaguer, Cuty Gorina  
**Colaboradores:** Isabel Chuecos-Ruiz, Laura Arcos, Isidro Mestre, Daniel Batlle, David Caballeiro, Steve Goldman, Nacho Gómez, Virginia Gutiérrez, Ancuta Ilie, Manuel Martín, Andrea Mas, Raquel Mazás, Francesc Mercadé, Jorge Moreno, Irene Pérez, Eddie Phillips, Leticia Rodero, Anna Vázquez, Shandrew Public Relations.  
**Fotografía:** Getty Images, José Luis Hausmann, Manuel Outumuro, Peter Lindberg, Pere Casas, James Patrick, Ramon Batlles, Leopoldo Pomés, Antoni Bernad, Valero Rioja, Edgar Balaguer, Enric Galcerán, Anthony Devlin, Oriol Maspons, Dave Silver, Renata Pavam, Gene Schiavone, Sweet Shop Photos, AEB, Iván Castellano, Rafa G. Catala, Jj.Yosh.  
**Depósito Legal:** B-7053-1958

**Ediciones y publicidad:** BA  
 Tel. 607 843 73  
 e-mail: edgar@bacmedia.com



FOTO PORTADA:  
PATRICIA DE LEÓN  
© SUI. MARTÍNEZ

El CLUB DEPORTIVO ARSENAL NO ASUME NECESARIAMENTE COMO PROPIAS LAS OPINIONES QUE PUEDAN OFRECER LOS COLABORADORES DE ESTA PUBLICACIÓN.



JOSÉ GORDÓN  
**MAESTRO  
 ASADOR**

MEDIOS TAN PRESTIGIOSOS COMO TIMES,  
 LIFE Y THE GUARDIAN HAN ALABADO  
 LA CALIDAD DE SUS PRODUCTOS Y  
 LA EXQUISITEZ DE SUS PLATOS. EL  
 CHEF LLORA A SUS ANIMALES CON  
 LA MISMA PASIÓN CON LA QUE  
 LUEGO ASA SUS CHULETAS Y  
 LAS SIRVE A SUS CLIENTES.

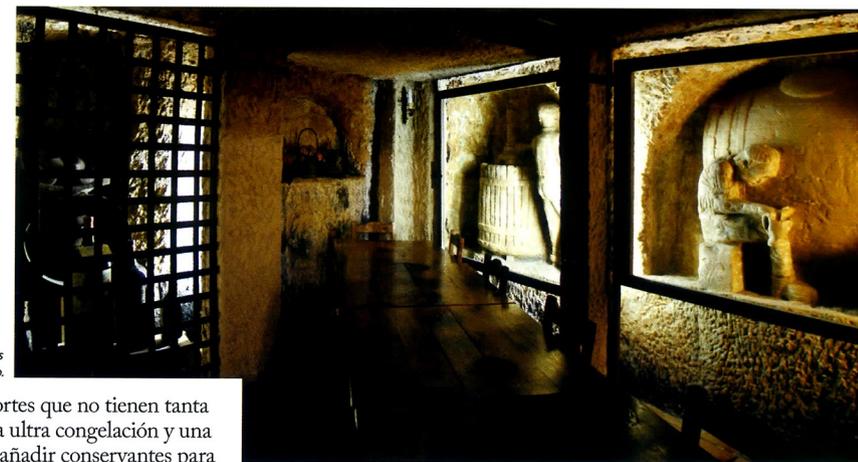
by Edgar Balaguer

**¿Cómo te definirías?**  
 Me considero una persona sensible, con arraigo a la tierra y con un profundo respeto por el pasado y lo auténtico.

**¿José, cuál es el tiempo medio y máximo de maduración de un buen chuletón?**  
 Para mí el tiempo medio es de 80 días y el máximo de 180 días.

**¿A mayor maduración, mayor calidad?**  
 No. Las carnes tienen su momento y lo más importante es encontrarlo. Me parece un cuento a ver quién llega más lejos. ¿Para qué, para estropearlo?

**¿Es viable la opción de congelar para romper fibras y evitar así la bodega?**  
 Yo no soy partidario de congelar la chuleta porque hago una buena maduración en seco y no lo considero necesario. Pero



José Gordón en su finca y una de las salas del restaurante El Capricho.

sí lo veo muy apropiado para otros cortes que no tienen tanta vida como los chuleteros y una buena ultra congelación y una buena descongelación es preferible a añadir conservantes para que la carne dure.

**¿Qué características diferencian a un buey que dará excelente calidad de otro de peor calidad?**

Un buey de gran calidad tiene una gran cantidad de grasa subcutánea y un gran porcentaje de infiltración de grasa en el músculo. Además, la grasa exterior suele ser de colores amarillos o marfil, que indican que ha vivido bien y ha sido bien alimentado y que tiene buena genética y nobleza.

**En los restaurantes cuando nos sirven chuletón, ¿es de buey o de vaca vieja?**

En los restaurantes desgraciadamente nos sirven mucha vaca por buey y a veces, nos engañamos nosotros mismos al pensar que nos pueden vender un trozo de carne de buey a 50 euros el kilo. Afortunadamente se está tomando conciencia de este fraude y espero que pronto se regule y que nosotros tengamos la valentía en nuestros restaurantes de llamar a las cosas por su nombre y sin complejos.

**¿Qué diferencias existen entre el buey y la vaca vieja?**

El buey es una carne más suave, más fina, con un sabor más dulce y delicado que persiste mucho más tiempo en el paladar, principalmente debido a la ausencia de hormonas que hace que se acumulen más grasas monoinsaturadas y conviertan la carne de buey en una carne más sana. La vaca, por el contrario, tiene más potencia en el sabor y perdura menos en el paladar.

**¿El coste de un buey entonces es mucho mayor que el de una vaca vieja?**

El coste de un buey es mucho mayor porque tiene más tamaño y como consecuencia, más cantidad de carne. Y al ser un macho castrado, no da crías, ni leche, ni nada y hay que esperar un mínimo de cuatro años dejándole comer lo que quiera. Una vaca, da una cría al año y en los cuatro años de espera que necesita el buey dan cuatro crías, que es dinero, sin contar que la vaca se ordeña y se vende su leche.

**¿Con qué se alimentan tus bueyes?**

Mis bueyes se alimentan de forma natural. Una mezcla de cereales triturados que es lo que les da la energía para engrasar, y de diferentes tipos de forrajes como paja de cebada, berza, alfalfa, avena en verde...

**¿Cuánto puede pesar un buey de los tuyos?**

Yo selecciono razas ibéricas muy diversas con lo cual existe una gran diferencia en el peso. Así, puedo tener animales en vivo con un peso de 1700 kilos y otros con sólo 850 y, ambos, de gran calidad.

**Operativamente, es mucho más complicado manejar vuestros bueyes que cualquier vaca, ¿cómo lo hacéis?**

El manejo de los bueyes en finca es más fácil que el de la vaca debido a su nobleza; son muy tranquilos y no existen muchos riesgos. Sin embargo, las grandes canales sí dificultan los traslados del sacrificio a nuestra sala y por supuesto tiene más dificultad el despiece para nuestra gente. Pero si estás bien equipado no hay problema y la calidad lo compensa todo.

**“Nuestra filosofía es muy cercana a los valores tradicionales y al pasado que se está perdiendo.”**

**¿Qué se hace con el resto del buey una vez despiezado el lomo?**

Una vez cuarteado el animal y separado el lomo para iniciar la maduración, con el resto hacemos muchas cosas. Con las piernas hacemos nuestra increíble cecina; con los delanteros hacemos nuestra hamburguesa de exclusiva carne de buey que congelamos para no añadir aditivos ni conservantes. Elaboramos chorizo, salchichón y productos cocinados como el rabo, las carrilleras, el osobuco y las patas que pueden comprar en nuestra tienda online.

# private views

## ¿Cómo es tu relación con los bueyes?

Mi relación con los bueyes es de comprensión y entendimiento. Es algo innato en mí. Nos miramos, nos entendemos, nos respetamos. Aunque después yo tenga más capacidad de decisión, existe un gran respeto.

## ¿Es la alimentación ecológica?

Nosotros alimentamos a nuestros bueyes de forma natural, compramos a los agricultores de los alrededores que son pequeños y creemos que hacen las cosas bien, y a pequeños productores que elaboran el cereal. No estamos en este momento obsesionados porque toda la alimentación esté con documentación estricta en ecológico, pero no descartamos ir en esa dirección. Ahora tenemos confianza en nuestros proveedores porque los conocemos.

## Nebraska y Kobe Wagyu se encuentran en el top de las carnes que se suelen servir en los mejores restaurantes. ¿Cómo diferenciamos una de otra?

La carne de Nebraska tiene menos infiltración en general que Wagyu, pero diferenciar algo si no tenemos realmente experiencia es difícil. La carne más valorada en Japón es la de Matsusaka, que pertenece a hembras sin parir de tres años de edad y que se distingue de nuestros bueyes en que su grasa satura más, aunque tiene una textura espectacular. Cuando tengamos dudas, no pasa nada, porque nos muestran la trazabilidad.

## ¿Qué hay que tener en cuenta a la hora de cocinar un buen chuletón?

Cortar la carne con 4 centímetros de espesor, retirar la grasa exterior para que no contamine el músculo en exceso. Retirar el hueso para que el asado sea más uniforme. Calentar y asar

el hueso y servirlo junto a la carne. Disponer si es posible de una parrilla de dos alturas para atemperar arriba y para sellar y asar abajo. Tener una buena leña neutra y calórica como por ejemplo la encina. Tener claro que la carne se sirve cruda, bien sellada y caliente en su interior.

## Los vinos son el compañero perfecto para degustar tus carnes, ¿cuáles son los elegidos?

Hoy, afortunadamente, se hacen grandes vinos en todo el mundo. Con mis carnes me gustan los vinos frescos, minerales y que carezcan de una gran estructura. Me gustan los vinos de la Tierra de León, del Bierzo, de la Ribera Sacra, Ribera del Duero, Rioja, Barolo y la Borgoña entre otros.

## Además de la carne, qué otros productos podemos degustar en El Capricho.

Trabajamos mucho la temporada, setas, espárragos, alcachofas, tomates, berros. Verduras a la brasa, pulpo a la parrilla, ancas de rana, y guisos con mano de santo como las mollejas y los callos son habituales en nuestra carta.

## ¿Cuáles son tus preferidos?

Soy muy purista y me gusta mucho la cecina premium envejecida en bodega más de tres años. Es algo que se te queda grabado; como dicen los japoneses, *umami*. El carpaccio de entrecot con 180 días se funde en la boca, es brutal. Y el steak tartar de cadera de buey cortado a cuchillo, super equilibrado. Uno de los platos que más éxito tiene. Y las ancas de rana; un guiso casi ancestral; un vicio para el paladar. Y por supuesto, la chuleta de buey premium; esto es una experiencia más que un plato.

## ¿El capricho es inspiración?

El capricho es alma y pasión, es obsesión. Es sensibilidad y respeto, es trabajo y honestidad, es inquietud. Creo sinceramente que hemos servido de inspiración a mucha gente, que hemos creado un estilo propio y que ojalá cale en la forma de hacer de muchos profesionales.

“En una buena maduración, se suele mejorar la textura y además aparecen sabores más minerales.”



Chuletas colgadas en la parrilla y los bueyes rojos pastando en la finca de El Capricho.

