GASTRONOMÍA, RESTAURANTES Y COCINA | 03 jul 2020

Una pasión casi obsesiva, el secreto de la mejor carne de buey del mundo

La pasión que pone **El Capricho** desde hace 30 años en la búsqueda del buey perfecto, en su crianza en el campo, en la maduración y el asado óptimo de la carne son su garantía de calidad. Una calidad que **expertos gastronómicos y diarios de renombre** como Time o The Wall Street Journal han reconocido, llegando a calificarla como "la mejor carne de buey del mundo". José Gordón, propietario de esta ganadería y del restaurante Bodega El Capricho, confiesa que se trata de una "pasión casi obsesiva" y, lejos de esconderla, la señala como la clave del éxito de su negocio.

Escuchar audio

La selección de la raza es el punto de partida de un proceso que culmina cuando el comensal degusta la carne en el plato. Los 220 bueyes de la ganadería de José Gordón, situada en León, tienen hasta **15 orígenes diferentes**. La retinta, la sayaguesa, la parda, la rubia gallega o la minhota son algunas de estas razas ancestrales del tronco ibérico. "Los respetamos mucho: cuidamos la selección de la raza, dónde vive y su alimentación. **Cuidamos su vida y también su muerte**", confiesa Gordón.

Pero es el pionero proceso de maduración de la carne la que ha llevado a El Capricho al éxito. **Aquí es el buey el que marca los tiempos**, que a veces necesita más de diez años para madurar antes de ser sacrificado. Por ejemplo, el caso de la cecina, elaborada con las piernas de los bueyes, "es excepcional", explica el ganadero. En ocasiones, los bueyes tienen más de 15 años de edad y a estos hay que sumar los cinco años que la cecina puede llegar a necesitar para envejecer. "20 años para un producto es algo insólito", asegura.

“20 años para un producto es algo insólito”

Para cerrar bien el ciclo y lograr sorprender al cliente, el despiece y el asado no son baladí. José aclara que tan importante es comprender “la magia especial” de los bueyes como encontrar un buen chef que lo entienda porque solo así “sabrá sacar el potencial que tiene cada corte”.

“Coger al toro por los cuernos”

En cuanto al proceso de adaptación a la crisis provocada por el coronavirus, lo resume en “improvisar, anticiparse a los problemas, coger el toro por los cuernos e intentar resolver los problemas”. Al igual que otras empresas, uno de los principales retos ha sido la **digitalización del negocio**, en la que aseguran que han logrado un crecimiento importante. “Hemos implantado e integrado programas logísticos y de gestión de pedidos y trazabilidad en nuestra tienda online para ser más ágiles y ponernos al día con el comercio electrónico”, detalla Gordón.

Debido al cierre del restaurante durante el confinamiento han visto reducida su actividad, pero no les ha impedido continuar con las tareas diarias del cuidado de los cultivos en ecológico y el ganado. Luego, a principios de junio, con la desescalada en marcha, volvieron a abrir y lo hicieron con fuerza. “**Ahora más que nunca debemos proteger y consumir nuestras razas** que forman parte de nuestro patrimonio y de nuestra cultura”, afirma con convicción el ganadero leonés.

Detalle de corte de la carne de buey - Sacha Hormaechea

Una recuperación sostenible

En la actividad ganadera, el coronavirus también se presenta como una **oportunidad para salir de la crisis apostando por la sostenibilidad y el medioambiente**. En El Capricho vinculan los retos y oportunidades futuros del vacuno a la conservación ambiental mediante el tratamiento natural de la biodiversidad. A juicio del empresario, para producir carnes sanas y de calidad, y preservar las razas autóctonas, "hay que buscar formatos compatibles con el medioambiente y proyectos que pongan el valor el campo y las zonas rurales". El **cultivo en ecológico de su huerta y sus viñedos** son sus herramientas para lograr este compromiso, algo que quieren ir consolidado con nuevos objetivos, entre ellos, eliminar al máximo la cantidad de plástico empleado en su restaurante. **"Es hora de que todos hagamos un pequeño gesto"**, asevera Gordón.

El Capricho forma parte de la red de productores que llenan la despensa de El Celler de Can Roca, el restaurante que los hermanos Roca regentan en Girona. Además, ha sido uno de los veinte productores que han participado en el libro **Raíces**, un proyecto de BBVA liderado por Joan Roca, escrito por Ignacio Medina e ilustrado por Sacha Hormaechea que ahonda en las raíces de la cocina española. Describen su experiencia en esta publicación gastronómica como un "honor por todo lo que representa El Celler para nosotros". "Los dos, cada uno en su tarea, buscamos la excepcionalidad. Sentimos una profunda admiración por su trabajo", concluye José Gordón.