José Gordón: "Los animales no son tornillos, son piezas únicas. Si una carne es estándar es porque los humanos hemos manipulado las cosas"

Eduardo Mongil - Agronews CyL
11 de Enero de 2022

- *El Capricho es una de las referencias planetarias de la carne de buey, y según su propietario, uno de los secretos de su estatus está en la innovación y la sensibilidad a la hora de seleccionar el tratamiento adecuado para cada producto.*

José Gordón - El Capricho

VER VÍDEOS

ÚLTIMA HORA

"Seis euros ganan los cereales en la Lonja de Salamanca donde pienso y vacuno se mantienen al alza con fuerza

"La España vaciada" Ángel Samper, Asaja Aragón

El CGC apremia a Agricultura porque la floración ya ha comenzado y amenaza con provocar otra gran pinyolá

Francia confía en recuperar la actividad de las granjas de aves del suroeste al mitigarse el número de casos de gripe aviar

Un estudio de INTIA analiza la relación del cortisol con el nivel de bienestar del ganado ovino y vacuno

De Jiménez de Jamuz para el mundo. El Capricho ha conseguido situar a una pequeña localidad del sur leonés en el mapa internacional de los amantes de la carne. Lo que en sus inicios era una pequeña bodega típica de la zona se ha convertido con el paso del tiempo en un templo de obligada visita para los amantes de la carne. La "obsesión" por el buey de José Gordón ha acabado recompensada, ya que sus productos han sido catalogados como los mejores del mundo para publicaciones de la talla de la revista Time, o el NY Times. En Agronews hemos podido hablar con Gordón y hacer un repaso de la historia del restaurante, de los nuevos retos, y de la forma en la que han podido adaptarse a las nuevas reglas del juego que les ha impuesto la pandemia. El Capricho, un ejemplo de negocio tradicional que no da la espalda a la innovación y a la tecnología.

PREGUNTA: El Capricho en realidad era una bodega tradicional, ¿no?

RESPUESTA: Eso es. A mi abuelo le encantaba el vino, y aparte de hacerlo, llevaba una cuartilla consigo todo el día. En su época venían muchos asturianos al sur de León a "secarse", porque ya se sabe que allí llueve mucho. Él tenía una pequeña huerta al lado de la bodega, y empezó a vender pimientos o tomates, y además de vino, ofrecía ensalada para los visitantes. Luego, mi padre siguió haciendo lo mismo, pero ya hizo un pendejón con uralitas para esa gente que se acercaba a merendar. Yo empecé a ayudarles cuando tenía unos 14 años, y posteriormente, con la matanza empezamos a ofrecer embutido, sobre todo durante el verano, hasta que fuimos creciendo poco a poco.

P: ¿Y de dónde le viene esa afición por la carne de buey?

R: Pues mira, yo monté mi primera parrilla a la vez que estudiaba en Cantabria. Allí teníamos un centro de experimentación, y ya tuve el primer contacto con los animales. Además, viajaba mucho al País Vasco, donde ya se sabe que hay una gran cultura de la carne. Empecé a hacer trabajo con las maduraciones, a hacer prueba error, básicamente. A veces les decía a los carniceros que me guardaran un chuletero, y el carnicero se ponía nervioso y me decía *"esto se está poniendo verde, ¿vas a venir a recogerlo o no?"* (risas). Tuve una conexión con el buey muy especial, de esas que son difíciles de explicar, que son algo místico. Desde un viaje a la Galicia profunda ya se convirtió en obsesión.

P: ¿Esa obsesión es el secreto para encontrar la calidad?

R: Yo soy una persona que me concentro mucho en las cosas, me entrego y me meto dentro. Necesito profundizar mucho, y yo creo que esa es una de las claves para llegar donde hemos llegado. Pero la calidad depende de muchos otros factores. Es una cuestión de morfología; de que sean razas que tengan capacidad de engrasar; de que sean un poquito nobles, si los animales han sido domados es mejor; que tengan una calidad de vida muy buena, que es en lo que consiste el bienestar animal. Eso procura que el animal tenga la capacidad de decidir cuándo come, cuándo se acuesta, si camina, si se tumba..., que tenga un espacio suficientemente amplio, y que no le falte nada. Que se pueda refugiar si hay inclemencias meteorológicas... Todo esto unido a una alimentación sana y lo más orgánica posible es lo que hace posible obtener el mejor producto.

P: ¿Cómo influye la maduración en todo este proceso?

R: No es algo tan fácil como la gente pueda pensar. Los animales no son tornillos, son piezas únicas. Cuando una carne es estándar es porque los humanos hemos manipulado las cosas. Y a mí eso no me gusta. A mí me gusta interpretar cada carne, porque cada animal tiene una edad y una raza, una coloración diferente de las grasas, el carácter... Hay un montón de parámetros a tener en cuenta para poder determinar el tiempo que necesita cada carne. Es cuestión de tener una sensibilidad especial, y es un arte como otro cualquiera, como el de, por ejemplo, los maestros cecineros.

P: ¿Con cuántas cabezas de ganado están trabajando actualmente?

R: Trabajamos aproximadamente con unas 300, aunque el número a veces fluctúa. Pero también tenemos un stock bastante grande en las cámaras, donde se va ajustando la maduración a cada pieza, que es un poco el trabajo más complejo.

P: ¿Qué podemos encontrar si vamos a comer a la bodega?

R: Para mí las experiencias más interesantes son el menú Esencial y el menú Homenaje. Son un repaso de los platos más interesantes que hemos creado a lo largo de la historia de El Capricho. Y, además, añadimos nuevas creaciones que vamos haciendo después de nuestros viajes por el mundo. En cada propuesta se puede apreciar la labor de experimentación que realizamos con cada corte o con cada maduración. Aunque el resultado final de los platos pueda parecer sencillo, hay muchísimo trabajo y tiempo detrás de cada uno de ellos. En el menú Homenaje además se puede degustar la Selección José Gordón, que son animales que abundan poco, con los que desarrollamos un proceso muy especial.

P: ¿Ese trabajo de selección cuántos años puede durar?

R: Podemos estar alimentando a un animal más de 10 años, independientemente de los cuidados, de los transportes y de todo lo que conlleva. Esas especies son autóctonas, razas ibéricas, y que queremos poner en valor y proteger. Son especies de España y Portugal. Tengo todos los respetos al 'angus', al 'wagyu' o a otros productos, pero nosotros tenemos aquí un montón de razas que no tienen que envidiar a ninguna.

P: Le tengo que preguntar, obviamente, por la pandemia, ¿cómo les ha afectado?

R: Nos pilló en un momento delicado, porque estábamos haciendo muchas inversiones. Una de ellas es un pequeño hotel, que se llama Doña Elvira, en honor a mi madre. Además, estábamos haciendo una gran reforma en la cocina para mejorar su nivel. Teníamos montón de animales en las cámaras, y de repente, todo cerrado, con el gasto que eso supone. Afortunadamente, mi equipo y yo hemos aprovechado para desarrollar más la parte del comercio electrónico, con mejoras de la logística. Conseguimos sacar el stock que teníamos con relativa facilidad, y ahora vemos que la gente consume más productos en casa. Hemos sobrevivido, y eso es la más importante.

P: Mucha importancia ha tenido la venta de packs de productos que ofrecen en su web

R: Está claro. Hemos creado nuevos productos, ya que estamos investigando continuamente y tenemos mucha inquietud. En nuestro país estamos en niveles muy bajos de consumo de producto acabado. Hay un campo muy grande para crecer, porque mucha gente no tiene tiempo o no le gusta cocinar. Estamos creando una línea de quinta gama con platos como callos, lasaña, o el 'steak' tartar, que es uno de nuestros buques insignias. Podemos llevar el producto en 24 horas a una casa, y eso es un gran avance.

P: Ya que hablamos de modelos de consumo, el ministro Alberto Garzón, entre otras cosas, ha recomendado reducir la ingesta de carne. ¿Usted qué opina?

R: Respecto a sus últimas declaraciones en un periódico británico, me parecen de una enorme irresponsabilidad, y evidencian el gran desconocimiento que tiene sobre nuestro sector, así como la falta de criterio en sus opiniones y en las ideas que quiere imponer a los consumidores de este país, creo que son tan graves que me parece motivo suficiente para que abandone su cargo y se dedique a otra cosa. No obstante, en una cosa estoy de acuerdo, y es en que debemos producir más carne de calidad. Lo de reducir el consumo de carne tampoco lo comparto. Hay que llevar a cabo una alimentación sana, equilibrada, y son necesarias las proteínas. Hay que cambiar los métodos de crianza de los animales, que tengan su espacio... Pero, por ejemplo, yo creo que el mundo no va a consumir la proteína vegetal que propone el señor Bill Gates. Puede servir en algunas zonas del mundo menos desarrolladas, pero en otros países no vamos a renunciar a comer a carne de calidad. No hace falta que nadie nos diga lo que tenemos que comer. A nadie se nos ocurre comer carne a todas horas, ni a nadie se le debería ocurrir comer verdura a todas horas.

P: Por otro lado, el vino es un producto que está ganando importancia para El Capricho, ¿no?

R: Sí, en 2013 empezamos a trabajar en terrenos que llevaban como 15 años vírgenes, pero hasta 2016 no obtuvimos la primera cosecha, con el esfuerzo que nos ha supuesto. En 2017, por fin, empezamos a cubrir gastos, pero la gran helada que tuvo lugar ese año nos supuso que solo pudiéramos sacar a la venta una cosecha de 1.000 botellas, y eso que tenemos 14 hectáreas. En 2018 ya pudimos sacar 8.000 botellas, y la última cosecha que tenemos es la de 2019, con la que estamos muy contentos. El vino se empieza a expresar, a mostrar los detalles de la tierra.

P: Forman parte de Vitartis, ¿qué opinión le merece la asociación?

R: Nos supone una gran ayuda todo el trabajo que hacen. Nos reportan muchas cosas interesantes para seguir adelante, y ofrecen un buen asesoramiento. Estamos encantados y muy representados por ellos.

P: Por último, ¿qué planes de futuro inmediato tiene El Capricho?

R: En 2022 vamos a desarrollar varios proyectos muy interesantes. Estamos trabajando en iniciativas de bienestar animal, y de nutrición, y pronto podemos obtener los primeros resultados. En la parte de maduración también estamos haciendo inversiones importantes. Seguimos con inquietud e ilusión, así que esperemos que la pandemia nos deje llevar a cabo todo lo que tenemos en mente.

Tags: entrevista el capricho jose gordon

Sección: Actualidad