GASTRONOMÍA

El arte para lograr un buen chuletón

El Capricho produce la mejor carne de buey del mundo con un proceso que finaliza en las bodegas de este restaurante leonés de Jiménez de Jamuz

Un carnicero sujeta en la mano una pieza de chuletón. JOSÉ CARLOS CORDOVILLA

COLPISA. SANTIAGO FERNÁNDEZ

Publicado el 17/01/2022 a las 06:00

ÚLTIMAS NOTICIAS

1 La isla del volcán de Tonga desaparece casi por completo tras la violenta erupción

2 Pedro Sánchez: "Si Djokovic quiere jugar en España deberá cumplir las reglas"

3 Entra en vigor el nuevo precio de la bombona de butano con una subida del 4,9%

4 Los cambios en la Milagrosa

5 Una apuesta por la calidad periodística

2.555 días de media es el tiempo que pasa hasta que un chuletón de la bodega **El Capricho** se emplata. Algunos mucho más, hasta cinco lustros. Muchos de los comensales que disfrutan de las sabrosas carnes ni siquiera habían nacido cuando se inició el proceso. **Tiempo, cuidado y esmero** se citan en Jiménez de Jamuz, un pequeño pueblo de León donde la tranquilad se respira en el ambiente para conseguir que la carne se convierta en arte. El 'culpable' es **José Gordón**. Con un talento heredado de su abuelo ha conseguido mejorar la técnica hasta conseguir unas obras inigualables. Todo comienza por ejemplares de buey únicos, alimentados por bellotas y brotes de las encinas. Una vida tranquila en la que es muy importante que los animales no sufran estrés y se muevan para que la grasa penetre en la carne. **"Necesitamos que el animal encuentre su sitio sin alterar el proceso natural"**, afirma Gordón, mientras regala una mirada de cariño a uno de sus bueyes con los que tantas horas pasa.

Todos los detalles son importantes y una mala decisión puede estropear el trabajo de años. **"El animal está en plena libertad y nosotros tenemos que favorecer que esté en plenitud.** Para ello hay que fomentar el movimiento de los bueyes colocando diferentes comederos a lo largo de toda la finca para que los animales no se queden fijos en un punto. Además hay que velar por la convivencia. Hay variedades separadas porque es imposible su coexistencia y dentro de los animales que conviven tenemos que buscar la manera de que todos se respeten, porque **los enfrentamientos provocan situaciones de estrés y nerviosismo que no favorecen la ternura de la carne"**, explica Gordón.

Este cuidado no es algo que hayan inventado ellos: los antiguos agricultores que utilizaban bueyes para labrar el campo ya lo hacían. "Es nuestro modelo a seguir. **Esos bueyes además de ser fuertes y atléticos dado el trabajo que realizaban, eran un miembro más de la familia porque el sustento dependía de su trabajo.** Recibían el máximo cuidado hasta el punto de que había familias que alimentaban al buey con los mismos alimentos que hacían para ellos", añade este ganadero.

Bueyes que pasan una vida digna hasta el final de sus días. Después del sacrificio la carne vive un proceso de maduración que puede durar semanas, incluso meses dependiendo de lo que cada pieza requiera. **"En este punto es importantísimo llevar un control exhaustivo de la humedad y temperatura".**