



COCINA / NOTICIAS

El Capricho, donde comer la mejor carne de buey es todo un ritual

Todo empieza con la compra de increíbles animales que después José Gordón cría y cuida suma delicadeza. Solo así puede entenderse la calidad extrema de una carne única



21/12/2023 11:07 CET

Por SUSANA BATICÓN

Ver a este leonés en acción, a pie de campo, no tiene precio. Profundamente arraigado a su tierra, lleva años 'hablando' con sus bueyes de tú a tú y dedicando su vida a entenderles, estudiar su morfología y lo que van a dar de sí sus impresionantes **carnes**. Su historia arranca en **Jiménez de Jamuz**, donde su abuelo **Segundo Gordón** tenía un frontón y una cantina, además de viñedos propios que había plantado con los que ya hacían vino para servirlo y venderlo entre sus clientes -"era un hombre muy polifacético, hacía de todo, incluso fue quien construyó 3 bodegas sacando él mismo la piedra para hacer fachadas de unas colinas muy cercanas"-.

En **El Capricho** más ancestral, a comienzos del siglo XX, la gente podía llevar su comida y tomar el vino que hacía Segundo, hasta que posteriormente también empezaron a dar comidas en unas mesas corridas con bancos bajo un techo de uralita, ya con el padre de José al frente *"en principio eran embutidos que hacíamos nosotros de la matanza, queso..."*, nos cuenta **José Gordón**, *"y luego en este merendero se servían unas **tortillas** increíbles que hacía mi madre con huevos del corral, ensaladas con hortalizas de nuestra huerta..."*.



© El Capricho

José Gordón se comunica con sus bueyes de una manera única y prácticamente no hay día en el que no esté con ellos.

EL AMOR DE JOSÉ GORDÓN POR LOS BUEYES

Nuestro protagonista ya de niño correteaba por El Capricho y ayudaba en el negocio sirviendo jarras de vino. Estudió en el norte donde comenzó a empaparse de la cultura de la **maduración de las carnes rojas** y fue por mediación de un pariente cuando se inició en el arte de la parrilla, concretamente en Argentina.

"Primero monté una parrilla donde hacía un poco de todo: chorizo, pollo, conejo, costillas... lo más básico, hasta que un día un cliente me retó para ir a Galicia, traer un buey de más de mil kilos, criarlo, sacrificarlo y madurar su carne. Y ahí empezó mi pasión por este animal, para mí mágico, casi místico... Me atrapó porque yo veía una conexión increíble con su dueño. Hoy es mi vida pero es algo que surgió de una forma improvisada".

José empezó a viajar por Galicia y Portugal movido por esta pasión *"una obsesión desmedida, que yo creo que se ha convertido en un don para tratar a estos animales, porque yo siento que les comprendo, sé lo que ellos necesitan en cada momento y con solo mirarles sé también cuando están listos para ser sacrificados, que para mí es un auténtico ritual"*. Hoy trae bueyes también de **Asturias**, Cantabria, Palencia, el mismo León, a los que alimenta con sus propios pastos y sus propias mezclas de forrajes y cereales y viven en un ambiente de casi total libertad. *"Cuando compro un buey, me fijo en su nobleza y en su morfología, en la capacidad que tienen para almacenar grasas que son necesarias para la maduración posterior y son la clave de nuestra excelencia"*.



Las piezas más nobles del animal, y las más demandadas por los clientes de El Capricho, son el chuletón y las chuletas de lomo alto o de lomo bajo.

LA MADURACIÓN Y EL COCINADO

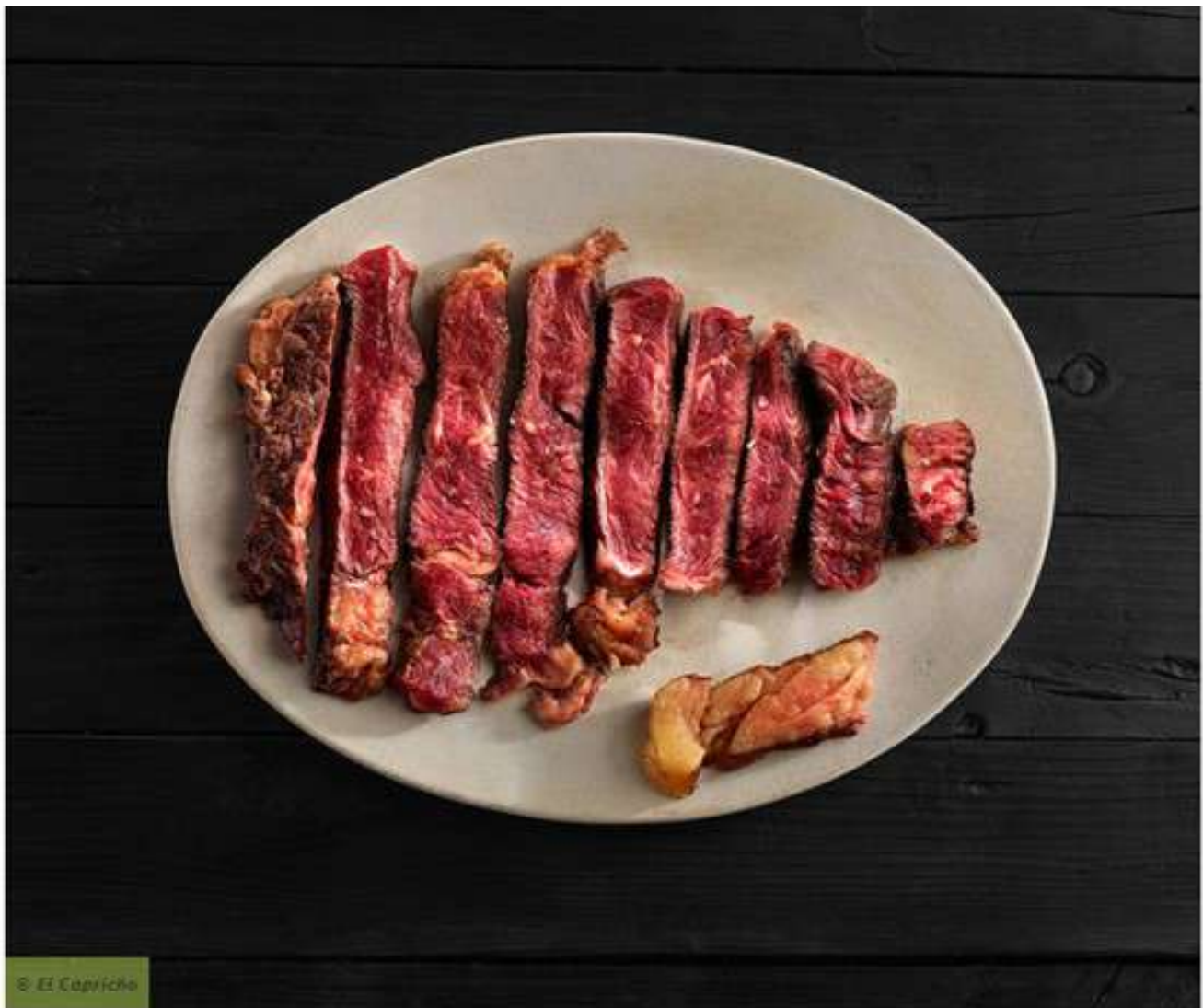
El despiece adecuado y un escrupuloso proceso de maduración son claves para que la carne que llega a la mesa sea de excepcional calidad. Y eso forma parte del ritual que siguen en El Capricho. *"No se debe madurar más que lo justo pero el tiempo depende de cada animal, de su volumen, su edad, la textura adecuada, el carácter, el porcentaje de grasa subcutánea e infiltrada... para poder soportar perfectamente esa maduración que, para nosotros, no debe ser extrema. El resultado será una carne especial, elegante, fina, delicada".*

La cuidadosa maduración la hacen aquí en unas cámaras espectaculares con el porcentaje adecuado y constante de humedad y temperatura. Este proceso hace que el sabor de la carne se concentre y la textura se vuelva mantecosa. *"Las piezas estrella del animal son el chuletón y la chuleta tanto de lomo alto como de lomo bajo. Pero eso representa tan solo un 18% del animal"*.

Leer más: *claves para preparar el chuletón perfecto*

Con el resto de cortes hacen de todo: desde cecina hasta el rosbif o el *steak tartar*, pasando por los distintos embutidos de buey, hamburguesas, cachopos, callos, lasaña, etc, que se venden en su tienda *on line*.

En la parrilla, José despliega su arte, conocimiento y sabiduría sobre las brasas y qué necesita cada carne para conquistar a los clientes del restaurante -alabado por los medios internacionales y nacionales más prestigiosos-. *"La parrilla es una técnica difícil que sobre todo es intuitiva porque hay que anticiparse, observar y jugar con parámetros que no son constantes: la intensidad del fuego, el sonido de las ascuas, cuando las grasas se caramelizan, el grosor de la pieza, el tipo de leña... todo influye"*.



© El Capricho

Cocinar a la parrilla es una técnica difícil que, para José Gordón, tiene mucho de intuición y de anticipación.

Una experiencia 360º

El Capricho no solo es un restaurante -excavado subterráneamente a pico y pala-, una filosofía y una forma de vida. José también tiene una **bodega** desde hace años y allí, volviendo a sus orígenes, elabora vinos con uvas autóctonas de viñedos antiguos plantados en vaso que estaban abandonados: prieto picudo, mencia, garnacha tintorera, **palomino**...: el vino blanco de la Viña de Uta y los tintos Valdecetín, La Perla y El Chano.

Se pueden hacer **visitas guiadas**, bajo reserva, que recorren desde el restaurante hasta una bodega primigenia o cueva como se llaman allí a las bodegas, donde los vecinos acuden a compartir, merendar, pasando por la **finca** donde están los bueyes, las **viñas centenarias** recuperadas o **la bodega donde envejecen la **cecina**** hasta tres años, lentamente, sin máquinas, como se hacía hace dos mil años....



Esta es la bodega de crianza donde permanecen los vinos de El Capricho.

La experiencia 360° se completa con la posibilidad de alojarse en un **pequeño hotel de nombre Doña Elvira**, también propiedad de José Gordón, dirigido por su mujer **Noemí Bustillo**, con un exquisito gusto. *"Está todo muy cuidado, en la línea de cómo nos gusta hacer las cosas, donde cuidamos todo minuciosamente: las mejores sábanas, las camas... los detalles más curiosos que te puedas imaginar. Un hotel muy zen donde no hay televisión a menos que el cliente la pida. Un sitio para descansar, refugiarse y que está pensado para el recogimiento"*.

José pone este colofón a nuestro encuentro: *"el Capricho está en constante evolución -de hecho nunca deja de haber proyectos nuevos-, pero que hay que respetar la tradición, sin acomodarse, porque el esfuerzo dignifica a las personas y es importante dejar un bonito legado a las generaciones futuras de amor y de trabajo por la carne"*. Una buena reflexión para entender a este hombre y su templo.

Más información:
bodegaelcapricho.com