

DIARIO DE CASTILLA Y LEÓN

Castilla y León ▾ Política Opinión Sociedad Cultura Suplementos ▾ Especiales 📺 Media ▾ Participa ▾ Más ▾

EL CAPRICO (JIMÉNEZ DE JAMUZ, LEÓN)

El Capricho. El templo de José Gordón donde el buey es pasión

El Capricho ha convertido sus carnes maduradas en toda una leyenda. Un lugar cargado de magia y misticismo que trasciende fronteras



👤 José Gordón, propietario de el restaurante 'El capricho' de León.- E.M.



El viaje que nos conduce a Jiménez de Jamuz, un pueblo de apenas 800 habitantes que se pierde en Tierras de la Bañeza, se sumerge en la quietud alfarera que durante años mantuvo la economía de la zona. Sorprende ver cómo un restaurante en mitad de la nada es lugar de peregrinación en este entorno arcilloso famoso por sus bodegas subterráneas. Cada año miles de turistas viajan hasta esta pedanía al sur de la provincia de León, atraídos por la fama de la maduración de sus carnes para participar de una experiencia sensorial de sabores, texturas, aromas y vivencias que jamás olvidarán. Su fama mundial trascendió en el año 2007 cuando **la prestigiosa revista Time le colgó el título del lugar donde se comía la mejor carne del mundo**. La repercusión llegó a innumerables medios internacionales como The Guardian o Vogue por poner sólo algunos ejemplos.

Pero el origen del **'Templo de la Carne de Buey'** como se le ha bautizado, arranca allá por la década de los noventa de la mano de **José Gordón**, propietario del establecimiento, en el mismo lugar que sus ancestros «picaron con su sudor y esfuerzo» esas bodegas subterráneas. Gordón es un hombre de campo, de la tierra. Pertenece a una familia de agricultores. Tras una infancia humilde pero feliz, «en contacto con la naturaleza, con momentos puros y otros difíciles», viajó a Cantabria, donde aprendió conocimientos del ganado. «Tuve el honor de cuidar de 'Sultán', el famoso toro que cubrió a más de un millón de vacas, y en vacaciones ayudaba en las tareas del campo y sirviendo jarras de vino en la época estival. Así contribuía a compensar las 5.000 pesetas cada mes que con mucho esfuerzo me enviaba mi familia y ayudaba a pagar los cupones 'de la agraria', que era la mayor preocupación de mi madre, una mujer ejemplar a quien le debo los valores del esfuerzo y la honestidad», relata.

A su regreso comienza a explorar **las infinitas posibilidades que concentra el buey**. Su amor por la tierra que le vio nacer, su instinto y pasión por la crianza de este animal conforman la historia de sacrificio y superación que ha escrito a lo largo de estos años. Todo lo demás forma parte del mito.

Gordón ha levantado en **El Capricho** el mejor homenaje a sus ancestros. Su amor por el buey nace de los recuerdos de una infancia que ha pasado entre las bodegas que se esconden bajo estas tierras. «Me gusta ir a buscar bueyes porque me transmiten serenidad. Son generosos, desconfiados pero a la vez confiados, curiosos. Son animales entrañables, de alguna manera siento que son una parte de la infancia. No sé si es porque en mi infancia estaban en el día a día pero también porque tienen algo de niños, de ingenuos, de inocentes y me transmiten paz, nobleza y confianza. Al comienzo de mi edad adulta tuve la fortuna de sentir una profunda atracción por este animal mágico y místico para mí que me cambió la vida y me hizo sentir la pasión y la razón de trabajar por algo con amor y sacrificio, con una fuerza obsesiva», señala en medio de un viaje en busca de razas autóctonas. Sus días discurren en algún pueblo de Portugal, o bien en algún rincón perdido de Galicia o Zamora para atisbar aquellos ejemplares que según dice **«forman parte de la cultura y el patrimonio de los pueblos»**.

En su finca de 60 hectáreas, situada en los límites del mismo pueblo, ha ido atesorando un pequeño resort donde son cuidados con mimo extremo cientos de ejemplares de más de 15 razas ibéricas con pesos que **han llegado a superar los 1.238 kilos en canal**, como el que batió el famoso Pezuñas.

Conoce las maneras de cada uno de ellos. Casi como si de un hijo se tratara. Sus gustos y debilidades. Habla de ellos con un conocimiento preciso y exacto. Porque la carne de buey requiere de un largo y complejo proceso, que parte con la selección de aquellas razas autóctonas que concentran la esencia del pasado. Los animales son cuidados en un espacio de libertad, con una alimentación natural y abundante, sin uso de antibióticos ni antiinflamatorios. Solo con la riqueza del entorno.



Su agenda a lo largo de los 365 días del año está enfocada en perpetuar la excelencia en torno al buey. En su restaurante ha tomado como mantra aquel refrán que dice del cerdo hasta los andares para ofrecer chuleta, carpaccio (con 180 días de maduración), lengua, morcilla, roastbeef, tartar de caviar de buey y hasta polvorones, con la carne de buey. **«El buey es un animal muy generoso.** Sus grasas son excepcionales, de un valor insondable para la repostería. Tienen un punto de fusión muy diferente a las grasas convencionales. Sus músculos son muy grandes y si entrenas la mirada comprendes que cada uno se expresa de una manera diferente, requieren de una técnica individualizada. Hacer esto es nuestra manera de honrar al animal, de dar las gracias por su vida, por su sacrificio por nosotros», remarca.

Cecina, plato estrella

Uno de sus platos estrella es la cecina, que **envejece en bodega de dos a cuatro años.** Se trata de una de las carnes más antiguas que mantiene el mismo método de elaboración -a base de sal y del frío- desde hace más de dos mil años. Está considerada una de las mejores del mundo por su sabor y textura de la carne envejecida lentamente en una bodega natural. «En mi restaurante doy de comer lo que a mí me gustaría, un producto verdadero, sin adornos, sin disfraces».

La autenticidad es uno de los valores que se desprende de las palabras de José Gordón. Sus sueños no dejan de crecer. A su explotación en extensivo, su restaurante, tienda online (www.bodegaelcapricho.com) o su industria cárnica se suma un hotel, Doña Elvira (en homenaje a su madre) o la recuperación de los viñedos que plantaron sus abuelos bajo el sello 'Bodegas Gordón'. «Es un gran patrimonio que debemos preservar», remarca. Una forma de retornar al origen. Al inicio de nuestro relato. Un círculo que se cierra en torno a un nombre -José Gordón- y una pasión, el amor por las raíces y los bueyes.

Una bodega con la misma filosofía

José Gordón ha ido ampliando su proyecto con **la recuperación de viñedos que plantaron sus abuelos** a los que se han sumado majuelos que ha ido adquiriendo. El vino de Bodegas Gordón lo elabora Marta Ramas y su marido Miguel Fisac. El resultado: un tinto frutal, de cuerpo medio a ligero, de taninos elegantes, con matices algo silvestres y terrosos que reafirma el espectro de sorprendente finura de los vinos de esta zona, muy diferentes a los del resto de la DO León, donde domina la prieto picudo.

