

# Sala de despiece

Frente a todas las dificultades a las que se enfrenta la cadena del sector cárnico en el día a día, con sequías que paran cosechas, mosquitos que matan vacas, nuevas normas que suman impuestos a las industrias o conflictos que disparan precios a la distribución, en su último eslabón, el más hedonista de todos, todo el esfuerzo de tantos y tantos profesionales cobra sentido sentados a la mesa, en la que el verbo se hace carne. Y para mayor disfrute de este último acto, muchas empresas y asociaciones ofrecen un valor añadido, proponiendo experiencias y vivencias para conocer mejor todo el proceso.



Víctor M. Feliú  
[vmfeliu@eurocarne.com](mailto:vmfeliu@eurocarne.com)



Y el verbo se hizo carne



José Gordón en una de sus dos fincas, 'mimando' a un ejemplar de buey de raza barrosa.

**Y** el Verbo se hizo carne, y habitó entre nosotros, y vimos su gloria, gloria como del unigénito del Padre, lleno de gracia y de verdad (Juan, 1:14). Y el verbo, sin mayúscula, que no queremos ser irreverentes ni faltar ni herir la sensibilidad de nadie, se hizo carne.

Porque cuando día a día los titulares y las noticias nos hablan de tormentas perfectas, de secuelas de una pandemia que se alargan en el tiempo, de guerras al otro extremo de Europa, de un sector entero mirando al cielo implorando a la cada vez más esquiva lluvia, de subidas de precios que ahuyentan a los clientes, de nuevas normas que suponen auténticas losas sobre espaldas dañadas, de pestes porcinas cada vez menos lejanas, de mosquitos que matan vacas... a veces, solo a veces y entre tantos titulares, se nos olvida que el verbo debe hacerse carne. Y que más allá de todas las complicaciones a las que se enfrenta el sector de la carne, el último eslabón de toda la cadena se sirve a la mesa.

Por todo esto queremos hoy detenernos en ese último eslabón, el más hedonista de todos. Porque al final, en el plato y frente al consumidor, se cierra una cadena que pasa previamente por muchos eslabones hasta llegar a este: agricultura, ganadería, industria y distribución. Y más allá de las mesas, queremos detenernos en propuestas que aportan un

valor añadido al ya de por sí placentero hecho de degustar una buena carne. Iniciativas de empresas o de asociaciones que quieren dar a conocer el espíritu de sus productos proponiendo experiencias y aportando conocimientos a un público ávido de este tipo de vivencias.

Y es que, como decía aquella reportera justo antes de comenzar su periplo de 21 días viviendo entre cartones o *flashes* para experimentar la pobreza o la fama, fumando porros o trabajando en un crucero para experimentar modos de vida, no es lo mismo contarlo que vivirlo. Y estas experiencias ofrecen la posibilidad de comprender mejor qué hay detrás de cada plato de carne que comemos.

### Un paseo entre bueyes

Para la primera parada nos trasladamos en el espacio y en el tiempo. En el espacio para desplazarnos hasta Jiménez de Jamuz, un pequeño pueblo en medio de las leonesas Tierras de la Bañeza, otrora famoso por sus excelentes arcillas, su alfarería y por lo pintoresco de sus bodegas excavadas bajo el terreno y hoy sede de un lugar de peregrinaje mundial para amantes de la carne de buey: El Capricho.

Y en el tiempo hasta diciembre de 2007, cuando Lydia Itoi, una periodista japonesa-americana que

## Y el verbo se hizo carne



Hasta seis bueyes a la semana sacrifican en El Capricho para atender toda la demanda de sus carnes.

escribe sobre gastronomía y viajes en la revista *Time*, se preguntaba dónde comer la mejor carne. Según ella, no había ningún otro lugar en el mundo como El Capricho para encontrarla. Según José Gordón, propietario del negocio y *alma mater* del fenómeno, un artículo que supuso un “punto de inflexión” en cuanto a la repercusión que generaba su trabajo y hacia lo que es hoy la bodega que muchos años atrás abriese su abuelo sirviendo los vinos que él mismo elaboraba: una auténtica meca para coleccionistas de experiencias *gourmet* de todo el mundo.

Pero sería del todo injusto detenernos solo en esa fecha, a pesar de su trascendencia. La historia de El Capricho arranca muchos años antes, a comienzos del siglo XX, cuando el abuelo de José, Segundo Gordón, abre una bodega en una cueva que él mismo excavó en la tierra arcillosa de Jiménez de Jamuz y que en sus propias palabras estaba hecha “a capricho”, nombre que ha conseguido perdurar en el tiempo.

A las puertas de la bodega, instala un merendero donde servir jarras de vino fresco, que en poco tiempo empezaron a verse acompañadas por ensaladas de la huerta, tortillas de huevos de corral, queso y embutidos hechos en casa y que comienzan a atraer a lugareños y visitantes de la comarca.

Al finales de ese mismo siglo XX, el nieto de Segundo comienza a experimentar con las parrillas y

transforma el negocio familiar en un asador de carnes que además de a lugareños empieza a seducir a viajeros en tránsito entre Galicia y Madrid, que lo añaden a sus agendas como “de obligada parada”.

Entre ellos, un grupo de asturianos que proponen a José Gordón que les consiguiese un buey, del que ellos asumirían la mitad. El niño que llevaba y traía jarras de vino entre las mesas del viejo merendero familiar viaja a la Galicia profunda en búsqueda de ese buey y del primer contacto con aquel animal nace “una conexión especial, una pasión” –recuerda tantos años después en conversación con **eurocarne**–, de donde nace El Capricho, el fenómeno, mucho más allá del restaurante. Y el verbo se hizo carne.

Avanzamos de nuevo en el tiempo, para regresar a este 2023 en el que El Capricho, como decíamos, es mucho más que un restaurante, y está compuesto por una explotación ganadera en régimen extensivo, con entre 300 y 400 bueyes de una quincena de razas autóctonas de la península ibérica repartidos en dos fincas; una industria cárnica en pleno proyecto de ampliación y donde en un proceso casi artesanal despiezan las canales y maduran a la carta los diferentes cortes; un secadero natural en otra de las pequeñas cuevas del municipio leonés donde curan sus embutidos; un pequeño hotel rural, llamado Hospedaje Doña Elvira; y, la última incorporación y

## Y el verbo se hizo carne



Las visitas guiadas a El Capricho ofrecen la posibilidad de visitar una de las fincas donde se crían los bueyes pero no incluye el acceso a la industria cárnica, donde maduran sus lomos.

en cierto modo un regreso a los orígenes, las Bodegas Gordón.

Pero lejos de cerrar las puertas de todo lo que El Capricho significa hoy en día, José Gordón hace todo lo contrario y decide abrirlas de par en par, quizás como todo aquel entusiasta que como realmente disfruta es compartiendo su pasión. Porque no es lo mismo contarlo que vivirlo. ¿Recuerdan?

Con esta premisa, José Gordón ofrece la posibilidad de visitar la mayoría de las realidades que conforman El Capricho, pues las visitas guiadas que se ofrecen no incluyen, como es lógico, la parada en la industria cárnica. “Lo que ofrecemos es una visita al corazón de El Capricho, a las raíces y los valores que han dado forma a toda esta pasión”.

En un recorrido circular de unos 50 minutos se ofrece una visita que partiendo desde el restaurante lleva hasta una de las dos fincas, que suman más de 100 hectáreas, donde pacen los bueyes de su ganadería. Ejemplares que selecciona el propio Gordón por todo el norte de la península desde que hace más de 30 años quedase prendado “de la elegancia y la nobleza de estos animales”.

Aquí, con bajada incluida y entre ejemplares que superan con creces los 1.000 kilogramos, el visitante puede comprobar de primera mano la paz que transmite este imponente animal. Aquí, con bajada incluida y entre ejemplares que superan con creces

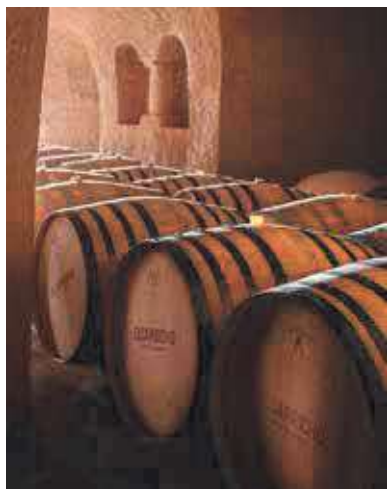
los 1.000 kilogramos, al visitante se le traslada cómo “el cuidado y el mimo que reciben los bueyes influye muy positivamente en la nobleza de su carácter y, más tarde, en la calidad de sus carnes”.

Por eso, José Gordón busca ejemplares concretos más allá de sus razas, a los que traslada a un espacio natural limpio de ruidos y cables. “Es importante tener una sensibilidad especial para distinguir la cantidad y la calidad de las grasas que se van acumulando. El mimo y el buen trato nos son devueltos con creces en forma de calidad”.

Mimo y buen trato que perdurarán a lo largo de todo el proceso, desde la selección para el sacrificio, donde una vez más José Gordón selecciona a cada animal individualmente, por lo que la edad y el peso adecuado “nos lo da cada ejemplar, con independencia de su raza”. Se les ofrece además un acto final digno en el que los bueyes llegan al matadero un día antes para que todo el proceso sea lo más escrupuloso y relajado posible, llegando a incorporar a los que serán sus últimos establos las mismas plantas aromáticas que se dan en las fincas, para intentar que los animales se estresen lo menos posible, en busca de la máxima calidad de sus carnes.

El despiece, la elaboración y maduración de cada corte se lleva a cabo en su propia industria cárnica, al ser productores y distribuidores de su propia carne de buey y de vaca a través de Cárnicas El Capricho.

## Y el verbo se hizo carne



Las dos últimas paradas, antes de regresar al templo de la carne en el que se ha convertido el restaurante, se realizan en la cueva donde envejecen las cecinas y en la bodega de vinos.



En sus instalaciones de Valderrey, a escasos diez minutos en coche de Jiménez de Jamuz y en la actualidad inmersas en un proceso de ampliación y modernización que les permita atender a nuevas líneas de negocio enfocadas por ejemplo a la quinta gama, se faenan 146 toneladas de carne de buey al año y otras 50 de vaca. Como joya de la corona, los 400 lomos de buey en sus salas de maduración o los 800 de vaca, para los que tampoco dan unos días determinados como norma, pues este proceso, una vez más, se realiza prácticamente a la carta, examinando pieza a pieza para sacarla en su momento óptimo. Junto a ellos, 54 toneladas de carne curando, entre ellas unas 5.500 piezas de su célebre cecina de buey.

“La vida que el animal llevó en el campo, la alimentación y también su carácter influyen en la evolución de la carne, en su untuosidad y su textura, incluso en los matices de su sabor. La maduración de las piezas puede durar semanas, incluso meses dependiendo de lo que cada pieza requiera. Es preciso conocer la carne y prestar atención a lo que nos va diciendo para saber con certeza en qué momento estará lista para el fuego”, resume Gordón.

Del total de su producción, el 10 % acabará en manos de clientes particulares, otro 20 % se exportará y el 70 % se destina al canal horeca, de los que el 35 % se destina a su propio restaurante.

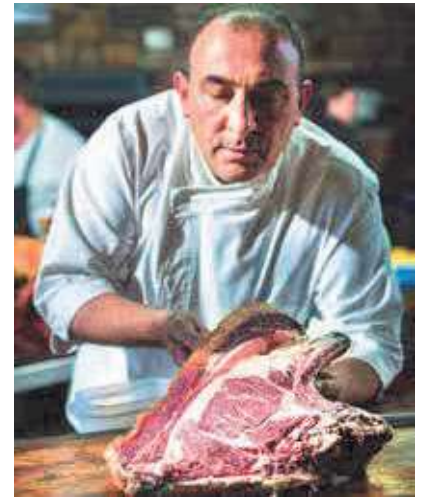
Cerrado el paréntesis de su industria cárnica, que en breve sumará unas dependencias colindantes que albergarán una fábrica de jabones para un mejor aprovechamiento de las piezas y una reducción máxima de los desperdicios al dar salida a la grasa de los animales, retomamos la senda de la visita guiada, pues estas instalaciones no están incluidas en la propuesta.

Todavía con la impresión de haber podido alimentar con sus propias manos a animales que pueden llegar incluso a las dos toneladas, los visitantes, unos 5.000 al año, se desplazan hasta otro de esos rincones que guardarán en su memoria olfativa. Una antigua bodega centenaria bajo las sedimentadas arcillas donde terminan de curarse sus apreciadas cecinas. La constancia de la temperatura, la humedad natural y la brisa de sus “ventanos” harán un cuidadoso y lento trabajo para que estas “expresen unos aromas y una complejidad desconocidos” tras hasta tres años de envejecimiento.

La última parada antes del sanctasanctórum de toda la jornada, que será la llegada a la mesa del restaurante, se realiza en su bodega de vino, una vuelta a los orígenes, gracias a la recuperación de los mismos viñedos que sus abuelos y bisabuelos cultivaron en su tiempo.

Termina aquí el recorrido, a las puertas casi del restaurante, en el que la cocina vista recibe al visi-

## Y el verbo se hizo carne



Y, al final, es a la mesa donde el proceso productivo, la lucha de todo un sector, cobra sentido.

tante, con una selección de chuleteros, de distintas razas y maduraciones, atrayendo focos y miradas, compartiendo protagonismo con la parrilla, donde leña y carbón de encina avivarán las ascuas. Tras la cocina, los comensales cruzan 'las puertas del cielo' para bajar al salón principal, excavado bajo tierra y con aforo para 100 personas, donde todos esperan a que el verbo se haga carne.

Su especialización en las carnes rojas le ha convertido en un lugar de referencia para los amantes de la carne. Personas de todo el mundo acuden a esta casa en búsqueda de la mejor carne. "Cortar la carne a cuchillo para no quemar su superficie. Retirar el hueso con el fin de obtener un asado uniforme. Descartar el exceso de grasa. Atemperar la chuleta a distancia del fuego y acercarla después para sellar su superficie. Trincharla a favor de su naturaleza, respetando la dirección del músculo", son de los pocos secretos confesables en esta casa para el correcto asado de las piezas.

Y aunque el buey es el protagonista de muchos de sus platos, no es lo único que podemos elegir en su carta. Aparte de las reconocidas chuletas de buey o vaca, se pueden degustar también un cúmulo de productos elaborados con este animal tan noble como pueden ser los *carpaccios* madurados, el *steak*

*tartar* cortado a cuchillo o las cecinas envejecidas en bodega entre otros. Sin olvidarnos de la tira de asado cocinada a baja temperatura y después bra-seada; exquisito bocado.

El colofón final a toda esta experiencia, el destino final para todos esos peregrinos amantes de la carne de buey y de las experiencias ligadas a esta, viene de la mano del propio José Gordón a la hora de servir la chuleta, que entiende este momento como el mejor homenaje al animal que ha criado, que ha mimado, durante tantos años. "Siempre que puedo me gusta colocarme delante de los comensales y explicarles estos detalles. Al final, la energía del buey se hace presente".

En definitiva, toda una experiencia que va mucho más allá de sentarse a la mesa de un restaurante a comer buena carne. Una vivencia que ayuda a comprender mejor una manera de hacer las cosas, una apuesta por la excelencia desde la pasión por un animal.

Una manera de hacer las cosas que, además, les hace seguir mirando hacia el futuro, confesando su anhelo de contar con un matadero propio, para diseñarlo a las singularidades propias de los bueyes, cuyo tamaño y complejidad dificulta enormemente su faenado en los mataderos municipales.