



# Aquí se come la mejor carne del mundo

TEXTO: MARCO SORIANO DE TEJADA

**UBICADO EN JIMÉNEZ DE JAMUZ, un pequeño pueblo de León al lado de La Bañeza, se encuentra el restaurante más deseado, que es considerado un templo por los amantes de las carnes más exquisitas: Bodega el Capricho**

**A** José Gordón lo podríamos definir como «el hombre que susurra a los bueyes». Sus raíces y su amor por su tierra las manifiesta de manera tan sencilla como cualquier habitante de este amplio páramo, en el que se conservan las tradiciones que han pervivido durante siglos, para superar la meteorología extrema y la falta de recursos. Pero este tranquilo ganadero se ha ido integrando de tal modo con sus reses que hoy forman parte de su familia y de un importante grupo empresarial que ha fraguado en torno al buey. Nuestro ganadero y maestro asador

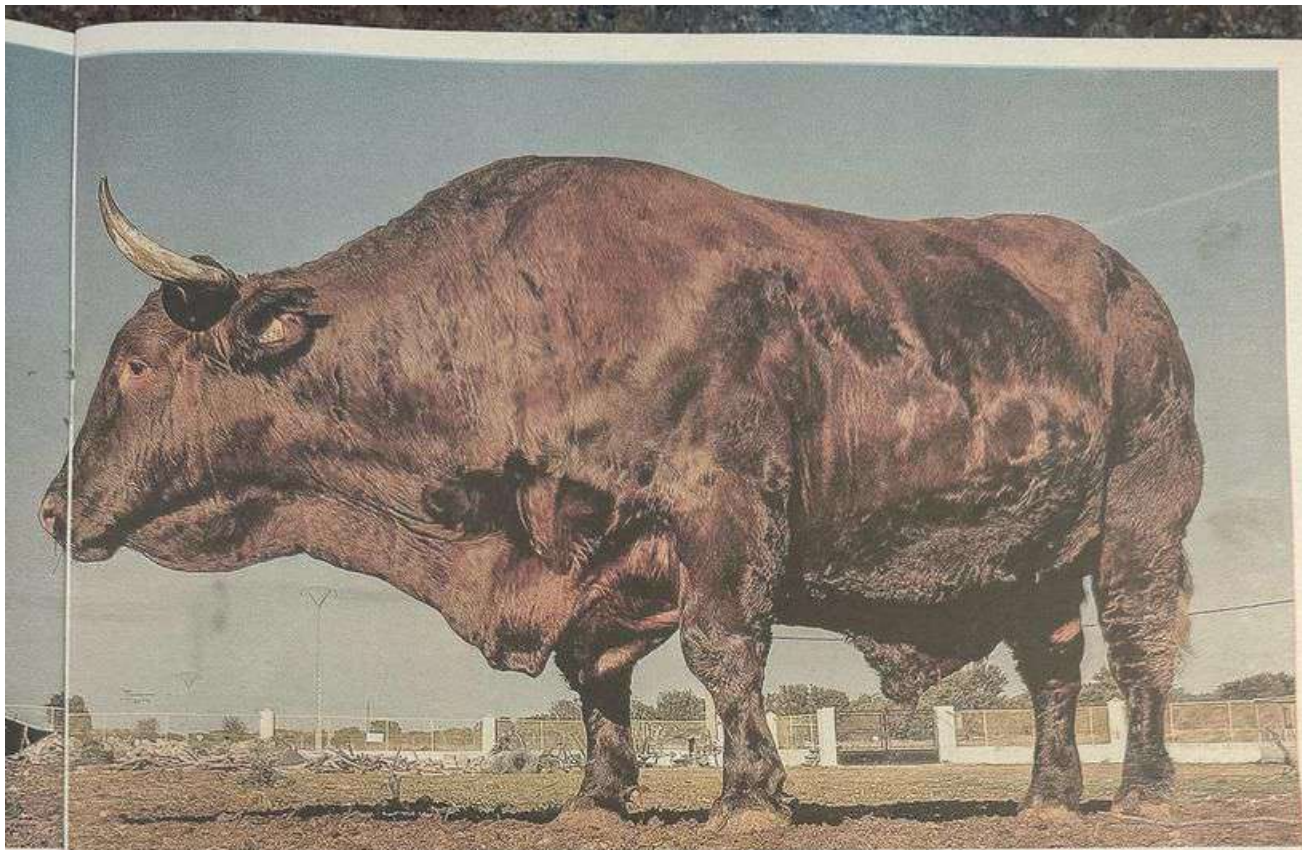
es la cuarta generación de una familia en la que sus antepasados explotaron los recursos de la zona, principalmente el vino. La viñas continúan aprovechando los ricos sedimentos arcillosos arrastrados de las construcciones de Las Médulas en la época de los romanos. La morfología del suelo hace que se puedan excavar cuevas para conservar el vino y el resultado son cientos de pequeñas construcciones subterráneas para guardarlo a una temperatura constante. Además, Segundo, el abuelo de José, inició la construcción de una de estas bodegas que, posteriormente, se convirtió en un merendero, para seguir creciendo de la mano de la familia y convertirse en restaurante. En la década de los ochenta, la decadencia del buey como animal para las labores del campo lo llevó casi a su extinción y esto llamó la atención del inquieto empresario y maestro asador, quedando seducido por la elegancia y nobleza de estos animales.

Fue en ese momento cuando comenzó a recorrer los paisajes rurales y sus pequeñas aldeas, para ir conociendo cómo los pastos, el clima y el carácter de los campesinos contribuían en la nobleza de los bueyes, considerados en muchos sitios incluso un integrante más de la familia. Desde entonces existe una especie de simbiosis entre José Gordón y el buey.

## ECONOMÍA CIRCULAR

En la explotación ganadera, que se encuentra a pocos minutos caminando desde el restaurante, cualquier cliente puede contemplar las distintas razas de bueyes sin modificaciones genéticas, pastando a sus anchas en una hermosa finca en la que no existen ni cables, ni ruidos, ni tráfico. José dispone también de unas fincas de cultivo, de donde sale todo el pasto y cereal del que se alimentan las reses. Por supuesto, todo está controlado para que el producto natural no se desvirtúe, ya que la alimentación de sus más de 300 ejemplares es uno de los pilares fundamentales para obtener «la mejor carne del mundo», según los críticos de prestigiosas publicaciones como *The Guardian* o la revista *Times*. Otro de los pilares fundamentales para la excelencia de las carnes son las grasas





FOTOS: BODEGA EL CAPRICHIO



**EL MAESTRO JOSÉ GORDÓN** viaja todos los años a un país distinto para conocer su cocina en profundidad y fusionarla con sus carnes de buey. Este mes de febrero podremos disfrutar de efímeras recetas ecuatorianas y colombianas.

infiltradas. Para ello, el entorno contribuye con los contrastes de temperatura, la abundancia de hierbas aromáticas y los paseos diarios para ir a comer y a beber a distintos enclaves de la finca. A la hora del sacrificio, evitan todo tipo de estrés y le prestan todas las atenciones para que su final sea lo menos traumático posible. Para José, así como para todos los miembros de su equipo que han tenido relación con el animal, es un momento difícil y no acaban de acostumbrarse.

El despiece lo hacen en instalaciones propias, donde también elaboran productos cárnicos y la maduración de la carne será individualizada en función de parámetros como edad, carácter, trabajo... Pero una vez que se traspasa la puerta del restaurante Bodega el Capricho, se comienza a entender y a valorar el esfuerzo y el cariño que se ha puesto en todo lo que encontramos allí. La amplia bodega excavada en la tierra que nos muestra la tradición popular. La carta, que nos ofrece

los cortes más nobles del buey como el chuleton, al que el maestro asador le da un exquisito punto con leña de encina, aunque también podemos disfrutar de carpaccios, steak tartar o cecina de producción propia, como son muchos de los vegetales de temporada que sirven en el menú. Para continuar con la economía circular, José ha desarrollado y añadido a su Grupo la Bodega Gordón, con vinos como El Chano, Valdecedín y el Vino Blanco. La pasión por los caldos le ha llevado

a que dentro de la bodega donde está ubicado el restaurante tenga una zona muy especial, donde guarda más de mil referencias de vinos de todo el mundo, capaces de satisfacer a la variopinta clientela, procedente de cualquier lugar del planeta.

#### PROYECTO VIVO

Acudir a la Bodega el Capricho es algo más que ir a un local a probar la mejor carne del mundo. Es una experiencia de gastronomía inmersiva donde conocemos de primera mano tradiciones, respeto por la naturaleza, la economía circular y, sobre todo, sabiduría popular. Para el maestro asador es muy importante conocer otras culturas y todos los años, en enero, se va a un país lejano para empaparse de su gastronomía y ponerla en práctica en unas jornadas durante el mes de febrero, en las que se fusiona la cocina de allá con sus mejores carnes, por supuesto, con reconocidos chefs del país de origen. Este año nos trae lo mejor de Colombia y Ecuador y, según José, el conocer otras culturas te engrandece. Tras un intenso día, nada mejor que descansar en una de las habitaciones sencillas y elegantes del Hospedaje Doña Elvira. Todo un homenaje al nombre de la madre de José Gordón.