

Entrevista a  
*José Gordón*  
El Capricho



**VACUNO**  
de élite®



Entrevista a  
*José Gordón*  
El Capricho

*Hace 40 años desde que te lanzaste a reacondicionar una bodega familiar para inaugurar El Capricho, ¿te imaginabas que ibas a llegar a dónde estás hoy en día? (no solo como propietario, sino también como figura relevante en la gastronomía: ponencias en ferias, masterclass, etc.)*

La verdad es que nunca me planteé dónde tenía que llegar. Lo único que sentía era la necesidad de hacer lo que me gustaba; de sentir la pasión de lo que hacía, y al final eso se fue desarrollando y las cosas fueron ocurriendo. Nunca me planteé si iba a ser una persona relevante en la gastronomía o si iba a llegar dónde he llegado... Lo único que hacía era hacer lo que sabía hacer, con amor y con cariño.

*¿Cómo surgió la idea de expandir el negocio con una ganadería en extensivo?*

No era una cuestión de expansión, sino una cuestión de obsesión por este animal que para mí siempre fue mágico y místico y que de alguna manera sentí una gran atracción por él. Quería tener el mejor producto, y me topé con la realidad de que unos días los proveedores me enviaban muy buenos lomos, otros días, no tanto. Se me escapaba el control de la calidad. Por eso, fui teniendo mis propios animales, para poder asegurarme la calidad de la carne que daba a mis clientes; la mejor. Y en el camino, me obsesioné profundamente con este animal....

*¿Y complementarlo con la industria cárnica?*

En el restaurante, las partes que vendíamos eran las más "nobles" y debíamos vender el resto. El buey es un animal que tiene muchos músculos

y es un animal que está mucho tiempo en finca, con un coste muy elevado. Por ello, nos tocó agudizar el ingenio para generar un valor añadido a las otras partes para que el proyecto, de alguna manera, fuera sostenible.

*La última pata del Grupo El Capricho son las bodegas de vino, ¿podríamos decir que es un homenaje a la tradición de tu familia?*

Pues sí, la verdad es que fue un proyecto hecho desde el amor a mis antepasados, principalmente a mi abuelo Segundo Gordón, que era un hombre que sentía una gran pasión por el viñedo y el vino. Plantó sus clones antiguos de Prieto Picudo, de Mencía, de Alicante Bouschet y de Palomino, entre algunas otras variedades, y me producía un gran dolor en el corazón verlas abandonadas, viñedos de casi 100 años... con lo que representaban... Todo el tiempo, el trabajo y el esfuerzo que había invertido en ellas. Por eso, me eché a la espalda este proyecto. Y porque tenía el convencimiento de que nuestro terroir era muy especial y que iban a salir grandes y maravillosos vinos.

*Echando la vista atrás, ¿hay algo que le quieras decir a tu yo de aquel entonces? ¿Ese que empezaba sus andadas en el mundo culinario?*

Nunca me he arrepentido de nada de lo que he hecho. Lo único de lo que me arrepiento es de no haberlo hecho antes. Lo único de lo que me arrepiento es de no haberlo hecho antes. Lo único de lo que me arrepiento es de no haberlo hecho antes.

*Eres técnico agrónomo, ¿cuándo supiste que querías dedicarte a la cocina?*

Desde siempre, pues tuve la fortuna de tener un paladar muy especial y de tener bastante criterio en cuanto a los sabores y los matices y a



la interpretación de los productos. Tuve una gran maestra que fue mi madre, que tenía un gran don para la cocina. De ella heredé gran parte de lo que soy hoy. Desde pequeño con apenas cinco años me subía en un banquito delante del fuego mientras mis padres trabajaban en el campo, para hacerme unos huevos fritos para desayunar... Siempre tuve buena conexión con el fuego y con el producto.

*Se dice que el buey te sedujo y por eso te especializas en su carne, ¿cómo ocurrió?*

Ocurrió en un viaje a una pequeña aldea de la Galicia profunda. Fue una especie de apuesta, cuando unos cazadores que acudían a nuestro merendero, un merendero humilde donde vendíamos tortillas, embutidos y algunos pequeños cortes de parrilla, me incitaron a que comprara un buey. Yo en un principio dije que no, que era muy grande, pero ellos, que eran valientes, insistieron con una especie de apuesta diciéndome que si lo compraba la mitad del animal se lo quedaban ellos. Y así empezó todo, y allí algo me atrapó. Sentí una conexión especial, descubrí un animal majestuoso con una nobleza increíble e intuí que todo eso, de alguna manera, iba a estar dentro de la carne. Y en ese momento supe que a eso iba a dedicar mi vida.



### *¿Por qué es tan especial la carne de buey?*

Por la nobleza y la serenidad tan especial que tiene este animal, lo que permite que se acumulen grasas consistentes, muy especiales, que se infiltran dentro del músculo, siendo elegantes y de una complejidad que la hace única.

### *¿Es por esto que disfrutas tanto de trabajar/ cocinar su carne?*

Pues sí. Para mí no sólo es cocinar, todo es como un ritual. La búsqueda del ejemplar, el camino, los paisajes... es como encontrar un tesoro. Después traer el animal a un espacio natural bello, alimentarlo y esperar su momento de plenitud; cuidar todos los procesos como el sacrificio y los despieces, aplicar la técnica culinaria adecuada a cada músculo... Todo esto al final es una ceremonia, una especie de ofrenda y una forma de dar gracias, al cortar la chuleta a los clientes. Es una forma de honrarle, recordarle y hacerle más inmortal.

Por otra parte, trabajo con 15 razas distintas y cada animal es diferente al anterior, es como un descubrimiento continuo, es algo nuevo cada día, no te aburre, siempre te está sorprendiendo. Su textura, sus matices, su infiltración... absolutamente todo te incita a seguir haciéndolo.

### *De toda la carta de El Capricho, ¿cuál es el plato que más te gusta preparar?*

Nuestro steak tartar es un plato muy especial. Lo hacemos con la cadera de buey, lo cortamos a cuchillo en diferentes direcciones para que tenga una textura envolvente y nos acaricie el paladar. Tiene mucho equilibrio y complejidad, entre la sal, las especias, los picantes—uno de ellos lo cultivamos en nuestra huerta y lo fermentamos en bodega durante seis meses—unido al rocoto peruano y al chipotle mejicano hacen que sea un picante que te deja disfrutar del sabor de la carne y aparezcan en el paladar un poquito más tarde. Es un plato que requiere de mucha atención, de mucha constancia. Aunque parezca sencillo, para ejecutarlo perfectamente cada día, requiere de mucha concentración y atención.

### *¿Y el favorito de los clientes?*

Es la chuleta, de animales de razas autóctonas, de razas del tronco ibérico que conservan esa esencia del pasado, razas que no han sido modificadas



genéticamente y que han llegado a un momento de plenitud en un espacio natural bello y con una alimentación adecuada, y donde se han cuidado todos los procesos desde la alimentación, el transporte, el sacrificio, el despiece hasta la maduración y su corte ritual en la mesa. Aunque no dejan de sorprenderse también con nuestra cecina, que envejece en bodega natural de 2 a 4 años en función de su tamaño, de su infiltración, de su cantidad de grasa subcutánea.

### *¿Algún consejo al tratar esta carne tan gourmet?*

Yo el consejo que doy siempre para la carne de buey es saber distinguir cuál es el corte sobre el que vamos a trabajar; saber cuál es la técnica más adecuada. A veces insistimos en hacer cortes a la parrilla cuando no son cortes para la parrilla, o a veces estropeamos algunos cortes que funcionan muy bien a la parrilla y los ponemos a guisar. Hay cortes que funcionan muy bien en crudo y otros no funcionan... Hay cortes que requieren de una maduración.... Creo que esto es fundamental.

Una vez que sabemos lo que es lo más conveniente, hacer las cosas con mucho cariño, con mucho amor, poner toda la intuición de las



temperaturas, las distancias que necesita cada corte en la parrilla e intentar enturbiar lo menos posible, no añadir cosas. Cuando las cosas son auténticas y son de verdad no disfrazarlas con absolutamente nada.

*“Tierra, Fuego, Tiempo”, ¿qué significan para ti?*

Para mí Tierra significa arraigo, pasado, familia, paisajes, valores.

Fuego me sugiere origen, magia, intuición, pasión... Creo que es la vida misma, una gran necesidad para mantenerse vivo y para mantener la ilusión por construir un mundo mejor.

Tiempo. Hay dos dimensiones del tiempo. El tiempo como herramienta, y el tiempo como el dominio de las cosas que son atemporales. El tiempo es algo que nos condiciona, es una herramienta que hemos de usar, para crear, para medir procesos de forma objetiva. Pero hay cosas en nuestro trabajo que son atemporales, que necesitan de otro tipo de tiempo; de un tiempo relacionado con la intuición. De algo que no se puede medir, que hay que intuir y que va más allá de lo industrial y de lo convencional.



*¿Unas últimas palabras que quieras compartir con nuestros lectores para cerrar?*

Me gustaría compartir esa inquietud que he tenido siempre, que preservemos en cada región y en cada país esas razas autóctonas, esas razas que forman parte de nuestro patrimonio genético, de nuestras raíces, de nuestros ancestros, de nuestros mayores, que estuvieron al lado de ellas y que fueron haciendo sus cruces naturales en función de su intuición. Que sigamos protegiendo esto, que no nos dejemos llevar por las modas. Y me gustaría que todos tomáramos conciencia de todo lo que nos falta por hacer, que sigamos el camino del bienestar animal, de mejorar los mataderos, que los sacrificios sean cada día más dignos, que haya más respeto. Que se cuiden los espacios donde viven los animales, los transportes, su alimentación, cada proceso. Hay que tomar conciencia de que en el futuro hay que crear carnes con ética y mucha calidad. Tenemos el deber de honrar la vida de lo que entrega su vida para nosotros.