

AMANECE EN CUÉLLAR, EN PLENA LLANURA SEGOVIANA. LA FINCA TERRABUEY POSEE UNAS 90 CABEZAS PACIENDO EN SEIS HECTÁREAS DE PRADERA. BERRENDOS, BARROSOS, RUBIA GALLEGA, ALISTANOS... Y ENTRE ELLOS POTXOLO, EL BUEY MÁS GRANDE, CARO Y FAMOSO DE ESPAÑA.



BUEYES GOURMET

CUESTIÓN DE CUERNOS

TEXTO: MAYTE LAPRESTA.
FOTOGRAFÍAS: ÁLVARO F. PRIETO.

DESTINO FINAL

Encina de la zona
alimenta el fuego de
La Brasería de Cuéllar
(Segovia), colofón a la
crianza y maduración
de la res. Por su parrilla
pasan unos 30
bueyes al año.





TODO UN ESPECTÁCULO

Terrabuey no es solo el templo ganadero de Segovia, sino un verdadero lugar de peregrinación para los que aman las carnes rojas. Al imán que supone Potxolo, la familia Guijarro ha optado por añadir a la experiencia gourmet la visita previa a las parcelas, pudiendo incluso alimentar a los animales, recoger huevos recién puestos o disfrutar del huerto. En un futuro se proyecta un complejo para eventos e incluso un hotel. Tras la experiencia rural, degustación de carne madurada en su restaurante en la cercana Cuéllar.



Dicen que se pagaron más de 40.000 euros por este blonda de Aquitania de más de dos toneladas. Potxolo saltó a la fama en abril de 2019 cuando fue adquirido a Cárnicas Alejandro Goya por la familia Guijarro. Desde entonces, ha formado parte de su cabaña como uno más en una de las fincas de bueyes más importantes del mundo. Un proyecto creado por Luis Guijarro, padre e ideólogo, y ahora gestionado por sus dos hijos Alberto y Luis, que desemboca en La Brasería de Cuéllar donde se pueden degustar sus espectaculares carnes elaboradas delicadamente a la parrilla. Auténtico kilómetro cero. De hecho, toda la ganadería tiene hoy como único destino el propio restaurante. Podría parecer de locos, pero dicen que tienen los números bien atados.

Volvamos al campo, el origen de todo. Los Guijarro han creado un lugar para que la vida de los bueyes se desarrolle con la mayor calidad posible, sin el más mínimo estrés que pueda aumentar la acidez en la carne. Con amplios espacios para que se muevan, pasto fresco y un constante aprovisionamiento de extras: 12 kilos de maíz y cebada que complementa este engorde. Pero para llegar a ese lugar de ensueño hay que seleccionar a los elegidos. “Es un mercado pequeño. A veces los buscamos, visitamos al vendedor y vemos las piezas, otras veces nos los ofrecen. Tiene que ser un animal sano, que sea largo para que los chuletones sean impresionantes. Hay gente que se fija en el pecho o en el culo del animal, nosotros pensamos que el valor está en el lomo”, afirma Alberto.

No todas las semanas entran nuevos animales. Generalmente se hacen compras por lotes, incorporando 10 o 12 bueyes a la vez. Tampoco se sacrifican más de tres o cuatro animales al mes. “Cada animal y cada compra es única. Es carne artesanal porque nadie se dedica a criar de manera continua. La constancia la damos aquí”, asegura. “Decidimos con cuántos nos quedamos. Probamos uno y acordamos si compramos más. Durante años forman parte de nuestra ganadería

“NADIE SE DEDICA A CRIAR DE MANERA CONTINUA, ES CARNE ARTESANAL”, ARGUYE EL GESTOR DE ESTA ARCADIA BOVINA.

hasta que su peso duplica o triplica el de una vaca. Cuando tiene la edad apropiada (mínimo seis años), se inicia la alimentación para engorde”, explican los dueños. “El límite de comer lo marca el animal. Come unos 15 kilos diarios, pone (engorda) entre uno y tres diarios, lo pesas para control quincenalmente y de repente, paraliza ese crecimiento y empieza a adelgazar, ésa es la fecha tope. Nosotros no solemos llevarle a este extremo”. No hay una especial preferencia por una raza concreta, la genética es la que marca mayor infiltración. Pero no siempre se busca eso. “Hay carnes magras impresionantes. Grasa amarilla o blanca... Cada carne es un mundo y hay gustos para todo. Por ejemplo, el berrendo no infiltra, pero tiene en cambio una textura grasa magnífica. Las carnes deben tener esa humedad, esa textura, esa mordida perfecta... La excesiva terneza no es tampoco lo más deseado”, asegura Mikel Ceberio, uno de los expertos que nos acompaña en el paseo por la finca. Las 11 parcelas de la finca son rotativas. Cuando se han comido toda la hierba, se traslada a los bueyes a la siguiente y durante el descanso se riega y se abona con el estiércol de los animales.

El trabajo, una vez sacrificado el animal, se desplaza al restaurante. Para conseguir la maduración idónea, el edificio alberga cámaras frigoríficas donde las canales esperan alcanzar la perfección. No optan por maduraciones extremas, sino por afinamientos en torno a 35-55-90 días a cero grados, siempre dependiendo de la pieza o corte. Y aprovechando casi todo. “No se puede vivir de vender solo chuletones y solomillos. El buey es muy grande”, afirman. Por ello, cecina, lomo a la piedra, *carpaccio*, rabo... Diferentes aplicaciones que consolidan una carta mítica alrededor de estos nobles animales. 9

