

Pasiones carnívoras

Los asadores de nuevo cuño proliferan en toda España y cohabitan en armonía con los más veteranos. En todos se apuesta por nuevas razas y variedad de maduraciones



FEDERICO OLDENBURG |

Actualizado: 26/04/2016 09:54 horas

En el escenario de la restauración las tendencias arrecian, las modas vienen y van y la apertura de nuevos locales se enlaza con el cierre de otros, a un ritmo frenético. Pero, al menos en España -y sobre todo en los contextos más urbanitas-, hay algo que no cambia: **la atávica pasión carnívora continúa teniendo un peso considerable en nuestra cotidianidad gastronómica**. Claro que con otras claves, porque en los últimos años los rasgos bravíos del asador tradicional han comenzado a estilizarse, dando lugar a parrillas posmodernas donde la calidad de carbón y el temple de los cuchillos se cuidan con el mismo esmero que el mobiliario o la selección de vinos.

De todos modos, lo esencial sigue siendo la calidad de las viandas. Aunque con una salvedad respecto a la oferta de antaño: si antes eran pocos los comensales que se interesaban en el origen de las carnes -y menos aún los que se detenían en la edad de la res sacrificada y el tiempo de maduración de los cortes-, hoy estas cuestiones son fundamentales a la hora de escoger el templo y la pieza a la que se va a hincar el diente. **Llega una nueva era, signada por las carnes con denominación de origen**, reses con nombre y maduraciones en cámara que pueden alcanzar -que nadie se asuste- los 12 meses.

En **Madrid**, donde la oferta carnívora es cada vez más poliédrica, las últimas novedades contemplan alternativas para todos los gustos y querencias nacionales. Por ejemplo, **SQD Meat Point**

SQD Meat Point (Madrid).

(<http://www.metropoli.com/b/restaurantes/23481/sqd-meat-point.html>), coqueto bistró de última generación perfeñado por el exfutbolista francés **Julien Escudé**, donde se pueden probar las viandas que selecciona expresamente para este local Yves-Marie Le Bourdonnec, carnicero estelar. **En su carta predominan los cortes de reses galas** (Montbeliarde, Limousin...), aunque también se puede pedir un chuletón de rubia gallega y comparar calidades.

Bien distinta es la propuesta de **La Cornada**, que acaba de inaugurar **David Lecanda** (dueño del exitoso Pimiento Verde), con una **ambientación informal, precios asequibles y producto nacional al 100%**. No por otra cosa, las estrellas de la parrilla de este desenfadado reducto carnívoro para treintañeros son las chuletas de lomo alto de rubia gallega y negra avileña, discretamente maduras y muy bien presentadas.

Aun cuando Madrid es pródigo en nuevos templos de carne, los forofos de sabores más intensos, de animales mayores (bueyes y vacas viejas) y con maduraciones extremas, deberán aguardar a la reapertura de **Ca Joan**, prevista a principio de mayo, sucursal castiza del local homónimo que el joven alicantino **Joan Abril** posee en Altea.

Todo un culto

Mientras tanto, se pueden visitar otros asadores de nuevo cuño que se han consolidado en la Villa y Corte, entre ellos,

La Cornada (Madrid).

Vaca Nostra

(<http://www.metropoli.com/b/restaurantes/21833/vaca-nostra.html>) o **Rubaiyat**. O adentrarse en otros municipios madrileños para darse un

homenaje en **La Taberna de Elia** (Pozuelo de Alarcón), en la que ejerce el virtuoso parrillero rumano **Aurelian Catalin**, que también rinde culto a las carnes de reses añejas y prolongada maduración; perderse en La Finca (Colmenar del Arroyo), modélica explotación ganadera que cuenta con un estilizado restaurante, **La Estancia**, donde se pueden probar los cortes que han dado fama a la familia Jiménez Barbero; gozar de la buena materia prima de **D'Madrid** (Meco), o disfrutar de un asador vasco en clave moderna como **Illunbe** (Alcobendas).

En Santander, una pista interesante es **Palo Cortado**

(<http://www.metropoli.com/b/restaurantes/23433/palo-cortado.html>), con productos de Cárnicas Lyo. También en Barcelona, los nuevos locales muestran sus credenciales, pero sin hacer sombra a **Casa Paloma**, el favorito de los amantes del buey y la vaca vieja. Lo mismo puede decirse del coruñés **Casa Pena**

(<http://www.metropoli.com/b/restaurantes/22666/casa-pena.html>) (San Ramón de Moeche). En Jiménez de Jamuz (León) se halla todo un edén la chuleta del buey, **El Capricho**, aunque no podemos olvidarnos del País Vasco, el territorio más fértil de la geografía española en cuestión de chuletas. Allí son numerosos los referentes de calidad, empezando por el laureado **Extebarri**, donde Víctor Arguinzoniz pasa por las brasas cualquier alimento que le venga en gana (incluso un costillar de vacuno, si se tercia volver a los orígenes). En cualquier caso, quien ronde Bilbao puede dejarse caer por el recién estrenado **Baka Baska** para comprobar que en Vizcaya la pasión carnívora jamás remite, si no, que se lo pregunte al imprescindible vizcaíno **Baserri Maitea** (Forua), de Juan Antonio Zaldua, otro exfutbolista.

EL MUNDO METROPOLI *Metrópolis, el suplemento de ocio de EL MUNDO, los viernes en su kiosko.*

© 2016 Unidad Editorial Información General S.L.U.