



GOURMET **Carne**

A CUERPO  
DE

# BUHEY

En una finca segoviana la familia Guijarro mima ejemplares selectos de vacuno solo para surtir su restaurante. Sus más de 70 cabezas de varias razas son la mayor cabaña de buey del país. El último en llegar, "Potxolo", el más grande de España. **Por JAVIER CABALLERO**

Fotografías de LUIS DE LAS ALAS

# A

**l cochinito segoviano le ha salido un feroz rival gastronómico en la provincia, aunque a decir verdad, más que fiera, la competencia resulta pacífica y mansurróna. Más de 70 bueyes pastan, viven y conviven en la feliz arcadia bovina más**

grande de España, en el parque temático del buey, en la Disneylandia del toro castrado, concentradas las reses en un lugar como no hay otro y con todo el bienestar pertinente solo para ellos. Bienvenidos a Terrabuey, 12 hectáreas donde solo se crían eso, ►

**EN EL ESTABLO**  
Luis Guijarro  
(izqda.), con sus  
hijos Alberto  
(centro) y Luis,  
junto a ejemplares  
de buey de rubia  
gallega en su  
explotación de  
Cuéllar (Segovia).



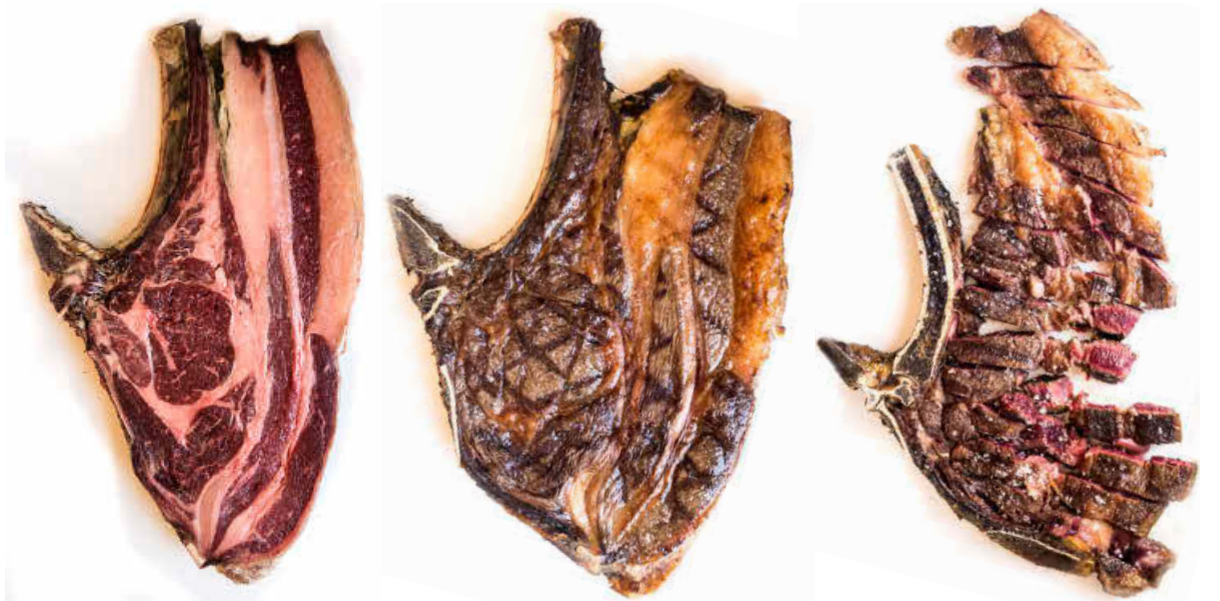
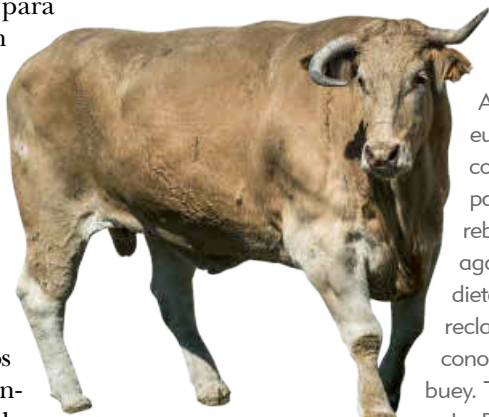
► puros bueyes. Ni los prados gallegos, ni las campos vascas. Quién iba a pensar que aquí, en Cuéllar, a apenas 60 kilómetros del acueducto más famoso de España, se iba a citar la mayor cabaña de bueyes del país. Berrendos, de rubia gallega, alistanos, barrocos, frisones, pardos alpinos, hasta el célebre *Potxolo*, el buey más grande (y caro) de la Península y que amenaza con pulverizar el récord de *Pezuñas*—1.238,8 kilos en canal—cuando vaya a sacrificio.

Al frente de este santuario feliz se esconde la familia Guijarro. Dicen que Terrabuey es lo más parecido a Kobe fuera de Japón. Los Guijarro buscan lo mejor. Donde esté. Galicia, Castilla y León, Portugal, Andalucía. Compran. Crían. No surten a nadie. “No somos carniceros”, atajan. Ellos cierran el círculo virtuoso que se abrocha con destino *gastro*, puesto que todo lo que aquí pasta se consume en su propio restaurante. Se llama La Brasería de Cuéllar, se abrió en mayo de 2012 y se ubica en el centro del pueblo segoviano, a 10 minutos en coche de la explotación ganadera. Por sus parrillas pasan unos 25 bueyes al año (recordemos que la ley, el Real Decreto 1698/2003, de 12 de diciembre, estipula que los bueyes son mansos mayores de 48 meses que han sido castrados antes del año o la madurez sexual). Paulatinamente, empieza a ser destino de peregrinación para los adoradores del asado, para esa festiva comunidad del chuletón y las brasas que viaja siempre con el cuchillo entre los dientes buscando los matices melifluos, suaves, profundos, aromáticos y persistentes de los cortes del buey a la parrilla.

Esta finca de Terrabuey, pues, es el único vivero que surte al establecimiento ya que tiene código de explotación cerrado, de cebo y de cría, pero no de comercialización. “Esto aún está por terminar, no está ni inaugurado. Falta rematar las jardineras, algunas manos de pintura, adecentar algunas cosas... Queremos ofrecer al visitante una experiencia distinta, que se remate en el restaurante”, explica Alberto Guijarro, 37 años, uno de los gerentes de este resort de vacuno mayor. Cuando todo esté listo habrá caballos para pasear, gallinas ponedoras y tomateras que nutrirán el desayuno, eventos, reuniones, catas, *showcooking*, asados al aire libre... “No tenemos prisa, ya llegará. Queremos que la gente se sorprenda de verdad”, dicen.

**VOCACIÓN RURAL.** La chispa de todo este tinglado prendió hace más de una década. “Empezamos a meter bueyes aquí en 2009, cuando compramos la parcela. Los trajimos de la otra explotación que teníamos en Zamora, que además era mucho más grande. Medía ciento y pico hectáreas y allí teníamos unas 1.000 vacas. Hicimos desinversión y apostamos por la calidad y por el buey en exclusiva enfocado al mundo de la hostelería. Y lo hicimos por *hobby*, en plena crisis, porque nos encanta”, añaden sus responsables al unísono. Que la vallisoletana familia Guijarro se dedique a estos menesteres es una rareza, peculiar vocación rural para una saga cuyos ingresos provienen de otra fuente con menos paisaje y terruño: una boyante empresa de remolques de aluminio presente en 10 países.

La pasión agraria radica hace años, cuando simultaneaban remolques con montaneras. “Teníamos 10.000 cerdos y 700 madres. Por deriva fuimos comprando vacas y posteriormente los bueyes. Los primeros los trajimos de Salamanca y de Andalucía hacia 2005. Eran los



**CABESTRO.** Chuletón crudo y asado de buey berrendo, los mansos que guían a los toros bravos en los encierros. No son animales con buen rendimiento cárnico, pero en Terrabuey lo han optimizado. Precio del chuletón en la Brasería de Cuéllar, 82 euros/kilo.

cabestros [de raza berrenda] que guían a la manada. Compramos a Jaime Guardiola, de la ganadería de toros de lidia. Al primero que vino lo llamábamos *Zurdo* porque tenía los cuernos desiguales, otro se llamaba *Caminero*, otro *Carbonero*, *Colino*, *Clarinete*... Bautizamos a los que se dejan acariciar, a los más nobles, con los que tienes más cercanía y afecto”, detalla Alberto, secundado por su padre Luis, 64 años, mientras pasea enseñando las instalaciones. Un capataz, varios operarios, así como un veterinario especialista completan el *staff*. Criar, crían ellos solitos. Quizá porque sus principales negocios son otros han estado en un discreto segundo plano ganadero.

Cada animal se zampa entre 15 y 18 kilos al día de un popurrí de habas, maíz y cebada. La paja complementa la dieta. Se les pesa todos los meses, se supervisa cada detalle, cada comportamiento, cada mirada. No escuchan a Bach ni les masajean el lomo, sin embargo, pocas granjas de vacuno hay en el mundo con tanto bienestar animal. “A algunos hay que separarlos para que coman mejor porque no hacen buenas migas. No les llevamos a sacrificio a una edad fija, pero siempre con más de 6 años porque hasta entonces el

animal no está hecho. Luego puede ir a matadero a los 7, a los 9, a los 12... Lo hacemos en función de que esté en su momento óptimo de cebado y de que sepamos que su grasa ha infiltrado bien en la carne. Aparte de *Potxolo*, con estos bueyes no queremos batir ningún récord, apostamos por la calidad extrema. Somos artesanos del buey”, asegura Jorge Guijarro, quien está terminando de ensillar unos caballos en las cuadras. Es otro de los hijos de Luis, está al frente del restaurante y dirige la división gastronómica de este Xanadú en medio de la Segovia más severa. Llama la atención el partido sacado a los bueyes berrendos, los mansos que enchiqueran a los toros en la plaza y cuyos cenizos han puesto banda sonora a tantos encierros. No son animales predispuestos al cebo, pero aquí han extraído toda su actitud cárnica.

**APROVECHAR TODO.** ¿Todo esto es rentable? “Si te quedas solo con los chuletones y los solomillos no. El secreto está en vender el buey 100%, entero, darle salida en el restaurante. Cecina, hamburguesa, cadera, tapa, babilla, espaldilla, contra, *steak tartar*, producto elaborado... Nosotros no somos carniceros, no comercializamos. Sería más barato tener un proveedor de buey, pero a través del restaurante hemos conseguido el equilibrio”, asevera Alberto Guijarro. En las entrañas laberínticas del local hay cámaras de maduración para darle el afinado preciso. Los cortes y canales pasan 55, 60, 80, 90 días a poco más de 0°C.

El menú se abre con *Carpaccio* de buey relleno de *foie*, prosigue con *Dumpling* de rabo de buey, Alcachofas a la plancha con crujiente de cecina y huevo a baja temperatura y Chuletón de buey, que ha tenido un paso por parrilla alimentada por encima de la zona. El fuego sube, muy vivo. También los horizontes. “Queremos expandir la marca. Vender la experiencia entera. Que desayunes, cojas un tomate o un puerro y te tomes un aperitivo en Terrabuey y acabes en el restaurante para experimentar y degustar el proceso entero. Y con toques de cocina de vanguardia; hay que innovar, no queremos ser un asador más”, rematan los hermanos Guijarro. En el horizonte, un pequeño hotelito para pasar la noche, en la finca, como el niño Jesús. Al arrullo y el calor de los bueyes... ◀

## FICHAR A UN BUEY POR 55.000 EUROS

Hizo la mudanza sin contratiempos. Nada de su anatomía se malogró, material muy sensible y que puede echar al traste el trato. Para nostalgia de su anterior equipo, “*Potxolo*” (junto a estas líneas) dejó su caserío de Legorreta (Guipúzcoa) por las instalaciones de Terrabuey en una maniobra que recuerda a los fichajes de las estrellas del fútbol. La familia

Guijarro se dio un apretón de manos con los responsables de Cárnica Alejandro Goya, dueños de este castrado raza blanca de Aquitania. Tu buey por 55.000 euros. Trato hecho. El animal pasta con sus congéneres feliz y despreocupado. Gana peso día a día. Ya ha rebasado los 2.000 kilos. Podría agarrar otros 300 con tan buena dieta y tantos cuidados. Es el gran reclamo, el imán, la atracción para conocer el resto de la Disneylandia del buey. Tras su sacrificio, será degustado en La Brasería de Cuéllar, por supuesto.

Finca Terrabuey. Ctra. SG-223. Cuéllar (Segovia).  
Restaurante La Brasería de Cuéllar. Agustín de Daza, 8.  
Cuéllar. Tel.: 921 14 49 26 labraseriadecuellar.es