

Dicen que el paraíso para los amantes de la carne existe, un lugar sagrado para aquellos que se auto denominan *meat lovers*, y además no está muy lejos, se encuentra en la provincia segoviana, en la villa de Cuéllar. Se trata de Terrabuey, una explotación creada en 2005 que hoy cuenta con todo un ciclo cerrado desde el campo, pasando por el restaurante –La Brasería de Cuéllar– y hospedaje. Todo en uno. Algunos lo denominan el *Disneyland* del buey. Lo cierto es que es un lugar de cría de este noble animal para poder disfrutar de él hasta la médula. La explotación, de casi 8 hectáreas a las afueras de la localidad segoviana, fue levantada por la familia Guijarro hace dos décadas casi como *hobbie* o disfrute personal, por la afición ganadera que los hermanos, Alberto y Jorge, habían heredado de su padre. Poco a poco fue cogiendo forma y hoy es un ‘hogar’ donde conviven más de un centenar de reses de distintas razas. «Existen muchas variedades de bueyes», explican. Se trata de una explotación pionera en Europa en la cría de distintas razas. Como si se tratara de una especie de ‘caza talentos’, buscan los mejores ejemplares: berrendos, minhotos, alistanos, rubios gallegos... Viajan a donde haga falta para hacerse con uno de estos animales para poderles criar y terminar el ciclo sacrificándoles. «Nos hemos centrado en 6 o 7 variedades de bueyes. Contamos con más de un centenar. Les cuidamos como nos gustaría que

TERRABUEY - LA BRASERÍA DE CUÉLLAR (CUÉLLAR, SEGOVIA)

DONDE SE VIVE A CUERPO DE BUEY

Esta explotación familiar lleva 20 años como ejemplo del bienestar animal en torno al buey. Un ciclo cerrado del campo a la mesa

POR H. MARTÍN

nos cuidaran a nosotros. Con todo lujo. Les dejamos campar a sus anchas por la finca, es importante que no sufran estrés, busquemos el máximo *confort*; todo ello repercute en la calidad de la carne, en la infiltración de la grasa», explica Jorge. Su compromiso con el bienestar animal les hizo merecedores del Certificado *Welfare*, además de numerosos premios, siendo la primera finca en España en ser certificada en bienestar animal.

BUEYTURISMO

La experiencia ‘Terrabuey’ se elige a la carta. La más completa comienza en el campo, con el recorrido por la ganadería. «Ofrecemos la visita guiada a Terrabuey, donde se pueden ver nuestros bueyes: cómo viven, conocer cuál es el proceso de crianza natural, y sentir en primera persona la magia y el sosiego del entorno», comentan. En el *tour* los visitantes pueden hacerse fotos con los bueyes, pasear por el huerto ecológico y el gallinero, ver las ovejas churras, dar un paseo por los establos y observar los preciosos caballos, potros y ponys, es decir; vivir una experiencia completa que aúna naturaleza y gastronomía.

Más tarde llega el momento de degustar esa inmejorable materia prima, protagonista indiscutible de su restaurante, La Brasería de Cuéllar, abierto en 2012 en el pueblo, donde el cliente puede disfrutar de succulentas piezas y cortes. Se definen «artesanos del buey» por la minuciosidad que ponen en cada animal. «Cada uno es totalmente distinto», sos-

tienen. Cada una de las carnes lleva un proceso de maduración diferente, no son idénticas ni matemáticas, aunque suele oscilar entre los 60 y 70 días a una temperatura cercana a cero grados y humedad controlada. Durante este proceso se produce una evaporación de la humedad de la carne. El músculo se va convirtiendo en una carne tierna y de excelente textura pero conservando el sabor y aromas característicos.

El establecimiento se ha convertido con el tiempo en un lugar de culto y peregrinación para los amantes de la auténtica carne de buey. Y subrayamos que es auténtica porque haber carne de buey hay muchas en el mercado, pero que esté certificada como auténtica, pocas. «Su producción y posterior maduración resulta caro y muchas veces no es rentable», matiza Jorge. El comensal que se sienta en su restaurante dispone de toda la información con el máximo rigor en una experiencia única. «Terrabuey es trazabilidad, experiencia y transparencia. Toda la carne va documentada con la información de los días de maduración, nacimiento, crianza...etc». El lema que resume su filosofía es clara: buey 365 Km0. «Nosotros garantizamos que nuestras carnes provienen de auténtica carne de buey, que pueden degustar 365 días al año y que proceden de nuestra propia ganadería», aclara explícito.

ARTESANOS DEL BUEY

Al igual que sucede con el jamón de bellota, la carne se caracteriza por un color rojo intenso, compacta, con grasa entrevenada de blanco nácar o ámbar, tirando a dorado. La textura, quizás sea lo mejor, es tremendamente suave, prácticamente se deshace en la boca. La experiencia para el que guste de sabores puros como el de la carne de buey es inigualable.

La carta de productos ha ido ampliándose en este tiempo. En la actualidad elaboran chorizo, salchichón, cecina, paté, mousse y hasta cerveza o vermut de buey!!!! Se pueden adquirir en su tienda *online* y en el propio restaurante. Una experiencia completa para los sentidos.

DIRECCIÓN: La Brasería de Cuéllar (restaurante):

C/ Agustín de Daza, 8. 40200 Cuéllar (Segovia)

TELÉFONO: 921144926

ESPECIALIDAD: Chuletón

Terrabuey a la brasa. Carne de buey a la piedra. Steak tartar. Dumpling frito relleno de rabo de buey. Carpaccio de buey relleno de foie. Cecina Terrabuey.

VISITAS A LA FINCA: La finca Terrabuey está ubicada a las afueras de Cuéllar y a sólo 5 minutos del restaurante ‘La Brasería de Cuéllar’. Disponen de hotel para completar la experiencia gastronómica y turística.



Alberto, Luis y Jorge Guijarro comenzaron en 2005 con la explotación. Terrabuey es hoy una de las mejores fincas ganaderas del país certificada en bienestar animal. / L.P.