

# Las faldas de los bueyes más caros de España se servirán en Lugo

K.A.

LUGO. Luis González Ceide encenderá hoy las brasas de la parrillada de Santa Comba para preparar un plato que rozará lo exclusivo: las faldas de los bueyes más caros de España.

En realidad, asará sólo una parte, ya que las dos piezas que ha adquirido pasan de los cien kilos. Proceden de unos animales que han ganado ya fama nacional porque sus lomos se han servido en un restaurante de referencia para los amantes de la carne de toda España, el Asador Donostiarra.

En Lugo, las piezas se

empezarán a cocinar hoy porque es ahora cuando se ha cumplido el tiempo de maceración ideal de la carne, explica Luis González.

Él se hizo con las piezas de los bueyes, sacrificados a los nueve años y criados en Carral, gracias a que su hijo lleva en Lugo la distribución de la empresa madrileña que sacrificó los excepcionales animales.

Esa firma, Carbuga, es madrileña, pero en realidad su propietario, Gerardo Rodríguez, es lucense, de Ferreira de Pantón.

Rodríguez distribuye carne para toda España y asegura que los bue-



Luis González, con una pieza de falda que preparará hoy. XESÚS PONTE

yes son los más caros que se han comprado en España, aunque no quiere revelar el precio concreto de cada animal. «Están entre los 8.000 y los 9.000 euros». Si pagó tanto dinero es porque los ani-

males eran especiales y porque, en realidad, en pocas ocasiones hay oportunidad de encontrar de verdad bueyes, afirma.

Los animales proceden, por lo demás, de una granja que, según

Gerardo Rodríguez, tiene para él todas las garantías, «porque prácticamente cría sólo para mí y tiene tierras muy buenas y fértiles, lo que hace que la calidad de la carne sea excepcional». Eso le permite a él vender a grandes restaurantes españoles, según cuenta.

Desde Madrid, Gerardo Rodríguez no dudaba ayer en tirar para casa y decir que la carne es excepcional, porque él ya probó un chuletón aprovechando la grabación de un programa de televisión dedicado a los animales.

En Lugo, Luis González tenía ayer casi lista la carne que preparará hoy y que, dice, no tiene reservada para ningún grupo especial. «Casi nadie sabía hasta ahora que yo había comprado la carne, así que tampoco me han pedido reservas, aunque algún cliente sí que sabía y ha advertido que le guarde».