vinetur

VACUM logra tres medallas en el World Steak Challenge de Londres

Fue la única empresa española premiada con dos oros y una plata

jueves 17 de septiembre de 2026

VACUM Carnes de Lujo, empresa con sede en Loriguilla (Valencia), obtuvo el pasado 10 de septiembre en Londres tres medallas en el World Steak Challenge 2026 y fue la única firma española reconocida en esa edición. Logró dos oros, por un lomo alto terminado a grano y madurado 45 días y por un solomillo terminado a grano y madurado 10 días, y una plata por un lomo alto de pastura madurado 45 días. Las tres piezas forman parte de su línea Cazurra.

La compañía vincula ese resultado a un modelo centrado en la selección del animal y en la maduración por micología controlada. Cazurra es un concepto propio de VACUM que parte de una novilla criada entre León y los Pirineos y escogida por su genética, su edad y su infiltración de grasa antes de entrar en su sistema de slow dry aging. La empresa sostiene que, a partir de una misma base, el corte, la alimentación y el tiempo de maduración cambian el perfil final de la pieza.

En la comparación entre las carnes premiadas, los dos lomos altos comparten 45 días de maduración, pero se diferencian por el acabado del animal, uno a grano y otro de pastura. El tercer reconocimiento fue para un solomillo con 10 días de maduración y acabado a grano. VACUM afirma que la diferencia entre 10 y 45 días se aprecia en la textura y en la concentración del sabor, mientras que el tipo de alimentación introduce matices distintos dentro de una misma línea de producto.

José Rosell, fundador de la firma, sostiene que la maduración “no es solo tiempo, aire, temperatura y humedad” y que el trabajo de la empresa se apoya en muchos ajustes pequeños que condicionan la evolución de la carne. La compañía sitúa sus maduraciones entre 20 y 100 días y fija como tramo preferido el de 45 a 90, por considerar que en ese periodo se desarrolla la complejidad del umami sin perder la identidad de la raza.

Ese sistema es el resultado, afirma VACUM, de dos décadas de trabajo con hongos y levaduras. Sus cámaras mantienen parámetros concretos de temperatura y humedad, con supervisión veterinaria periódica, y el proceso combina tres tipos de hongos y levaduras que se propagan de forma natural entre las piezas a lo largo de tres cámaras. La empresa añade que esa evolución genera una costra propia y un perfil aromático en el que identifica notas de frutos secos, mantequilla, setas y un punto dulce.

La selección del animal ocupa una parte central del negocio. “Nosotros no estamos especializados en volumen. Estamos especializados en seleccionar”, afirma Rosell. VACUM trabaja con más de quince razas autóctonas ibéricas y portuguesas, entre ellas Rubia Gallega, Casina, Mirandesa, Minhota, Barrosa y Arouquesa, además de razas seleccionadas en Europa central como Simmental, Wagyu alemán full blood y Frisona. Según la empresa, solo alrededor del 5% de los animales sacrificados en España reúne las condiciones necesarias para entrar en su proceso de selección.

Cada canal incorpora un código QR, denominado Beef Passport, con datos sobre el origen, la zona de cría, la edad del animal, la ganadería y los días exactos de maduración. La compañía señala que ese sistema permite seguir la trazabilidad de cada pieza. También afirma que sus carnes se comercializan en restaurantes especializados de más de 30 países.

Los premios de 2026 amplían un historial que ya incluía medallas en el mismo certamen entre 2016 y 2018. En 2016 obtuvo una plata con un entrecot de Rubia Gallega de nueve años y 45 días de maduración. En 2017 recibió un oro y una plata con un solomillo y un entrecot de raza Casina. En 2018 repitió con otro oro y otra plata por un solomillo de Mirandesa y un entrecot de Rubia Gallega cruzada con Casina.

En 2025, la empresa recibió además el Small Producer Award del World Steak Challenge por su trabajo con la raza Mantequera en la provincia de León y el Premio Alimentos de España a la Iniciativa Emprendedora 2025, concedido por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. VACUM fue fundada por los hermanos José y Dani Rosell, nacidos en León y establecidos en Valencia, y exporta a más de 30 países, entre ellos Dubái, Arabia Saudí, Hong Kong y Macao. También opera con certificación halal para Oriente Medio y el Sudeste Asiático y participará junto a Don Julio, de Argentina, y Carcasse, de Bélgica, en el documental Oda, cuyo estreno está previsto para 2027 en Netflix.