vinetur

Xabi Gorrotxategi y Luis Rodríguez ponen a prueba los mejores lomos de Discarlux

Segunda velada de las I Jornadas de la Carne en Churrasquería Varela

lunes 1 de diciembre de 2025

ESCRITO POR COUNTRY MOUSE



Dos de los mejores parrilleros de España se citaron el pasado 27 de noviembre en la segunda velada de las I Jornadas de la Carne de Pontevedra, que se vienen celebrando en Churrasquería Varela desde octubre. El clasicismo vasco de Xabi Gorrotxategi (Casa Julián de Tolosa en Guipúzcoa) y la pasión gallega por la brasa de Luis Rodríguez (Asador O Xesteira en Sanxenxo) lidiaron al fuego con tres cortes Premium seleccionados por Discarlux: Lomo Portugués Especial, Lomo Gallego Especial y Lomo Ushido Wagyu Nacional.

Más de 80 comensales disfrutaron de dos estilos diferentes a la parrilla para tres de las carnes más valoradas del mundo por raza, edad, alimentación y alta maduración. "Estas jornadas son una oportunidad única para experimentar la calidad de la carne en su máxima expresión, ya que solo estos maestros pueden sacarle su mayor rendimiento en brasa", apunta José Portas, codirector de Discarlux, la empresa cárnica con más lomos de vacuno madurando del mundo (cerca de 9.000), ganadora del XIV Concurso Nacional de Parrilla en San Sebastián Gastronomika 2025.

Así, mientras Xabi Gorrotxategi aplicó una peculiar técnica de contacto directo con el fuego, cuyos secretos ha heredado de su padre Matías (más de 40 años en la parrilla de Casa Julián), Luis Rodríguez se adaptó a la grasa y textura de cada pieza. "El Lomo Portugués Especial es una carne una carne cuyas particularidades de alimentación realzan su sabor y textura", explica José Portas. Por su parte, el Lomo Gallego Especial "ejemplifica la tradición ganadera y la maduración perfecta de la carne nacional", mientras que el Lomo Ushido Wagyu Nacional combina la genética wagyu con la alimentación autóctona, "toda una joya gastronómica criada en España".

Video

Mientras Xabi Gorrotxategi siempre tuvo claro que lo suyo era el negocio familiar, Luis Rodríguez truncó su sueño de piragüista de alta competición para regresar a Galicia y salvar de la crisis la churrasquería de sus padres. Bajo su dirección, O Xesteira evolucionó hasta convertirse en uno de los actuales templos gallegos de la carne. Aunque cada uno le aporta su propia personalidad y saber hacer al fuego, ambos continúan una ilustre saga familiar de parrilleros y comparten una misma ciencia cuyo secreto es "la tranquilidad, el alma de la brasa", en palabras de José Portas.



La tercera jornada se celebrará el jueves 5 de febrero: la parrilla reunirá a Héctor López, del Restaurante España de Lugo, y a Javier Brichetto, chef del Restaurante Piantao de Madrid, reconocido por su maestría en carnes al estilo argentino. La primera tuvo lugar el 29 de octubre, con la participación de Leo Cao, chef del reconocido Steak House El Divino de A Coruña, quien compartió parrilla con Guillermo Martínez de Marigorta, del restaurante Abadesa de Burgos, campeón del certamen "Maestro Parrillero 2024".

Quedaría ya solo una fecha aún por definir, para que Churrasquería Varela (2 Estrellas Michelín) y Discarlux, empresa líder en la selección de carnes de alta calidad, reúnan así a los ocho mejores parrilleros de España y completen la primera edición de las Jornadas de la Carne. Una noche especial donde los parrilleros invitados ofrecen al público una degustación exclusiva de tres cortes excepcionales seleccionados por Discarlux. "Reunimos a los parrilleros más prestigiosos del panorama nacional en torno a una experiencia única dedicada a la excelencia cárnica", añaden Xosé Portas.

"Los parrilleros invitados comparten con el público su técnica, su pasión por la brasa y su respeto por la materia prima, ofreciendo un recorrido sensorial por las mejores carnes de la península y más allá", apunta José Cannas, chef y propietario de Churrasquería Varela. "Con esta iniciativa reforzamos nuestro compromiso con la calidad, la autenticidad y la cultura de la carne, acercando al público una experiencia gastronómica que une territorio, producto y maestría", concluye Xosé Portas. Las plazas son limitadas, por lo que se recomienda realizar reserva previa en la propia Churrasquería Varela.



Discarlux

Fundado en 2005 y dirigido por José Portas y Carlos Ronda, Discarlux es el distribuidor de carnes de vacuno mayor más importante de España, con especial atención a las procedentes de Galicia y Centro Europa. Sirve a más de 4.000 restaurantes y da salida a una media semanal de 1.600 lomos. En 2026 abrirán una nave de 2.500 metros cuadrados donde superarán los 15.000 lomos de vacuno madurando. Su crecimiento exponencial le ha introducido en restaurantes gastronómicos y tiendas gourmet, "sin perder el foco en la atención personalizada de nuestros clientes".


CASA JULIAN
VACA VELLA
FISTERRA
OLD SPECIAL BEEF