vinetur

Discarlux celebra su 20 aniversario con más de 150 personalidades y anuncia récord mundial de maduración de carne

La empresa abrirá en 2026 una nave en Vallecas con capacidad para más de 15.000 lomos de vacuno madurando

lunes 9 de marzo de 2026



El Restaurante Filandón de Madrid ha sido el escenario elegido para la celebración del 20 aniversario de Discarlux, una de las distribuidoras de carne de vacuno mayor más reconocidas de España. El evento ha reunido a más de 150 figuras del deporte, la cultura y el periodismo, que han querido rendir homenaje al chuletón como símbolo de una forma de vida y de una tradición gastronómica muy arraigada.

Entre los asistentes se encontraban nombres como María Zurita de Borbón, sobrina del Rey Emérito; el exseleccionador nacional Vicente del Bosque; la presentadora Susanna Griso, acompañada de su prometido Luis Henríquez; los actores Marta Hazas y Javier Veiga; el escritor y periodista Manuel Jabois; el coreógrafo Poty Castillo; el cantante Ramoncín junto a Amalia Villar; los cómicos Sergio Pazos, Carlos Latre, Miguel Lago y Roberto Vilar; el exfutbolista Bernd Schuster con su esposa Elena Blasco; el jinete Álvaro Muñoz Escassi; la leyenda del baloncesto Fernando Romay; el periodista gastronómico Pepe Ribagorda con Loles Silva; la periodista Marta Jaumandreu; el músico Pablo Carbonell; el presentador Goyo González y los periodistas deportivos Juanma Castaño, Pipi Estrada, Alfredo Duro e Iñaki Cano, quien presentó el acto.

Durante la celebración, los invitados disfrutaron de un menú especial en el que el solomillo de buey fue el plato principal. Muchos de ellos aprovecharon para expresar su aprecio por la calidad de la carne de Discarlux y su fidelidad a la marca. María Zurita destacó la dificultad de mantener una empresa con este nivel de exigencia durante dos décadas y confesó que pide carne a domicilio siempre que puede. Susanna Griso, por su parte, se declaró "muy carnívora" y aseguró que consume carne de Discarlux a diario desde hace cinco años. Pipi Estrada recordó su larga amistad con Xosé Portas, uno de los fundadores, y celebró el éxito de la empresa.

Discarlux, fundada en 2005 por Xosé Portas y Carlos Ronda, ha conseguido posicionarse como el principal distribuidor de carne de vacuno mayor en España, con especial atención a las piezas procedentes de Galicia y Centroeuropa. La empresa sirve a más de 4.000 restaurantes y distribuye una media semanal de 1.600 lomos. Actualmente, su nave cuenta con cerca de 9.000 lomos de vacuno madurando, lo que ya supone un récord mundial. Sin embargo, la compañía ha anunciado que este año abrirá una nueva nave en Vallecas, Madrid, con una superficie de 2.500 metros cuadrados y capacidad para más de 15.000 lomos madurando de forma simultánea,

superando ampliamente su propio récord.

La labor de Discarlux no se limita a la distribución. La empresa ha impulsado iniciativas como Fisterra Bovine World, que ha permitido recuperar razas vacunas en peligro de extinción como la marela y la maronesa. Además, la compañía ha sido reconocida con el Premio de Gastronomía de Galicia y ganó el XIV Concurso Nacional de Parrilla en San Sebastián Gastronomika 2025.

Durante el acto, Xosé Portas y Carlos Ronda recibieron una camiseta oficial de la selección española de fútbol de manos de Rafael Louzán, presidente de la Real Federación Española de Fútbol. Ambos empresarios subrayaron que emprender es una forma de vida y que la carne no es solo un producto de calidad, sino también un elemento cultural y de valores. Gracias a su modelo de producción, los pequeños ganaderos pueden llegar a los mejores restauradores, promoviendo un consumo sostenible y de alta calidad.

Discarlux ha logrado introducir sus productos en restaurantes gastronómicos y tiendas gourmet de Madrid, otras ciudades españolas, Londres y Hong Kong, manteniendo siempre la atención personalizada a sus clientes. La celebración del 20 aniversario ha servido para poner en valor el trabajo de la empresa y su contribución a la gastronomía española.