

27/11/08 - Los Capones de Vilalba de Higinio Gomez

El sábado pasado a las 15h30, almorzando en **Diverxo**, de pronto, de la cocina, salió **Higinio Gomez**.

Higinio, ya lo hemos comentado, es una leyenda en el mundo de las aves y la caza, es proveedor de muchos de los mejores restaurantes del país, El bulli incluido, y tiene su puesto en una insospechable galería a la que se accede desde Bravo Murillo 33 o desde la calle Magallanes 44.

El caso es que Higinio me dijo que le iban a empezar a entrar unos capones extraordinarios, tan extraordinarios y cuidados que hasta los venden en un cofre de madera.

Claro, eso, dicho por alguien como él, a alguien como yo, no cae en saco roto, así que este fin de semana vamos a organizar una comilona familiar para dar buena cuenta de este bicho que según Higinio tiene una calidad extraordinaria.

Para los que no conozcan bien el **Capón de Vilalba**, es desde hace tiempo inmemorial el plato tradicional de las fiestas en Galicia.



Es un producto de gran calidad que nace tanto de la **cuidada selección de los ejemplares** como del exquisito cuidado de los criadores durante los 8 meses de vida del capón. En el mes de abril arranca la selección de los mejores pollitos, llamados **MARELOS**. Cuando alcanzan 1 kilo o kilo y medio son castrados quirúrgicamente (requisito indispensable para ser considerado capón de Vilalba). Esta extirpación provoca unos cambios en el cuerpo del animal que le confiere unas características únicas, entre otras la infiltración de grasas en la masa muscular que hace que la carne sea fina, tierna y muy jugosa.



Durante **el proceso de ceba**, los animales acceden al campo durante el día y pasean y buscan insectos. El proceso de crianza es artesanal , **la alimentación es a base de productos naturales** como la harina de maíz, el trigo u otros vegetales. En el ultimo mes a la alimentación se les añade patata cocida con maíz. Esto hace que se les deposite grasa en el cuerpo (se la llama **ENSUNLLA**), que servirá luego para su condimentación.

En la **Asociación de Criadores de Capones de Vilalba**, el sacrificio lo hacen los criadores bajo supervisión veterinaria. Del éxito de esta operación depende el buen color y la presentación final del capón. Después de sacrificio se escalda el animal, se despluma y se vuelve a escaldar. Se limpia bien y para la presentación se coloca la ENSUNLLA a ambos lados del capón fijándola al cuerpo con la base de las plumas mayores.

El caso es que los capones de Lugo que vende Higinio, como puede verse en la foto, se venden en caja de uno y en caja de dos y pesan alrededor de 6 kilos a 20 euros kilos. Hemos organizado una comida familiar en la que seremos 10 o 11 este domingo porque el bicho pesa 5,8 kilos !! así que este week end seremos 10 o así.

Vamos a probar con una receta de familia de relleno de apio. A ver que tal.

La verdad es que tienen una pinta muy buena, creo que, si están tan buenos como parecen vamos a regalar alguno que otro para las fiestas!

Hay otros post en este blog sobre Higinio Gómez:

<http://www.noselepuedellamarcocina.com/2008/11/05/las-mejores-becadas-perdices-y-faisanes-d-e-madrid-los-venden-los-hermanos-gomez-pero-se-hay-dos-tiendas-diferentes/>





Detrás de esta puerta, a la izquierda se encuentra el puesto de Higinio:



A TABLE !!