

|| Juan Traver GERENTE DE INSTINTO CARNÍVORO

“Mi pasión es elevar la excelencia de las mejores carnes del mundo”

El carnicero gourmet Juan Traver impulsa el potencial de las carnes ‘premium’ en Castellón, a través de un proyecto gastronómico que aúna comercialización, asesoramiento y restauración

Experiencia, especialización, conocimiento y emprendedurismo se unen en el proyecto pionero en Castellón impulsado por Juan Traver. Este maestro carnicero y restaurador ha creado en la capital de la Plana un nuevo modelo de negocio que, bajo el paraguas común de la marca Instinto Carnívoro, aglutina un establecimiento especializado en comercialización, asesoramiento y restauración (La Carnecoteca de Instinto), dos restaurantes (Instinto Carnívoro) y una hamburguesería (Instinto Gourmet Burger), que tienen en la carne de calidad su razón de ser. La iniciativa empresarial se enmarca en una nueva tendencia gastronómica que aboga por otorgar a este producto un papel protagonista en el ámbito culinario. La trayectoria y prestigio de Traver le han convertido en lo que actualmente se conoce como un carnicero gourmet, una figura en auge que cobra relevancia en el mundo gastronómico y que ejerce labores de proveedor y asesor de los mejores chefs del planeta.

NOEMÍ GONZÁLEZ: ¿Cuáles son el objetivo y el origen de este ambicioso proyecto?

JUAN TRAVER: El objetivo de Instinto Carnívoro es ofrecer a los castellonenses la posibilidad de disfrutar de un producto de alta calidad y poner al alcance de todos los públicos las mejores carnes del mundo con las máximas garantías. Llevo más de 25 años dedicado al mundo de la carne y, durante este periodo, al tiempo que crecían mis conocimientos se incrementaba mi pasión por este producto, descubriendo un sinfín de posibilidades capaces de sorprender y satisfacer a todo tipo de paladares. Llevarlas a la práctica, abordar nuevos retos, desarrollar estos conocimientos aplicándolos a materias como la maduración de la carne y ponerlos al servicio del cliente supusieron el inicio de Instinto Carnívoro.

N. G.: ¿Cuáles son los elementos distintivos de La Carnecoteca?

J. T.: Mi máxima preocupación es transmitir, a través de mi experiencia profesional y mi pasión

por la carne, la posibilidad de redescubrir el potencial de este producto, así como lograr la máxima satisfacción de las expectativas de los comensales. En base a esa premisa cobra especial importancia el seguimiento de todo el ciclo de la carne, desde su origen hasta su presentación. En el caso de La Carnecoteca, nuestra carnicería ‘premium’, el conocimiento de todos los datos del producto (procedencia, crianza, sacrificio, despiece, etc.) así como la selección de los mejores cortes de las especies más apreciadas del mundo, son un máxima irrenunciable. En este espacio, los castellonenses pueden escoger entre una amplia variedad de carnes ‘premium’ (kobe, angus, las mejores razas españolas, etc.) y sus mejores cortes, así como elaborados gourmet, con las máximas garantías de calidad y con el valor añadido que supone el asesoramiento personal en la elección y el modo de elaboración, para disfrutar de todo su potencial. Otro de los aspectos destacables es nuestra especialización en las carnes maduradas, un área en la que somos pioneros y en la que compartimos inquietudes y conocimientos con carniceros gourmet como Yves-Marie Le Bourdonnec (París); Dario Cecchini (Italia) y Victor Churchill (Australia). Nuestra máxima es que no es necesario viajar a una gran capital europea para comprar y degustar exquisita carne madurada, puesto que Instinto Carnívoro ofrece esta opción.

N. G.: ¿Qué importancia cobra para usted la maduración de la carne? ¿Qué efectos tiene este proceso?

J. T.: Mi trayectoria profesional se ha visto marcada por la constante búsqueda, aprendizaje y aplicación de aquellas cualidades, procesos y técnicas destinadas conseguir aflorar al máximo el potencial de las diferentes carnes. En este camino de desarrollo, la experiencia me ha mostrado que juega un papel fundamental la maduración. La aplicación de esta técnica de ‘añejamiento’ acentúa aspectos como la ternura, sabor y matices de la carne hasta convertirla en una auténtica joya gastronómica. Mi intención

REFERENTE. Traver está considerado uno de los grandes expertos en el proceso de maduración de las mejores carnes.



No hay que viajar a una gran capital europea para degustar exquisita carne madurada

Profesionalidad, innovación y calidad son las bases indiscutibles de nuestra filosofía

no es madurar por madurar, sino envejecer aquellas piezas que realmente puedan verse mejoradas a través de este proceso. Empleando una metáfora, supone la culminación de un conjunto de acciones que potencian un producto de calidad, como cuando una mujer remata su belleza con un perfume.

N. G.: El espacio gastronómico actual está en constante evolución y la oferta se multiplica tanto en base a los productos como a las técnicas de elaboración. ¿Cuáles son los aspectos clave de los restaurantes Instinto Carnívoro?

J. T.: Al igual que en la Carnecoteca, en los restaurantes Instinto Carnívoro y en Instinto Gourmet Burger, nuestra filosofía culinaria se materializa en la elaboración de propuestas gastronómicas de categoría gourmet, empleando productos de máximo nivel. Los restaurantes Instinto Carnívoro -cuya materia prima, a la que se otorga el máximo cuidado, procede de La Carnecoteca-, pone a disposición de los comensales una selección de carnes ‘premium’, así como una variada carta de carnes y cortes especiales, integrados en una cocina de vanguardia. Asimismo, contamos con una completa vinacoteca, plasmada en una carta de vinos que ofrece el maridaje perfecto para disfrutar de la buena mesa.

N. G.: Sorprende que estando especializados en una tipología de carne de alto nivel hayan apostado por la apertura de una hamburguesería. ¿Qué encontrarán los castellonenses en Instinto Gourmet Burger?

J. T.: La apertura de Instinto Gourmet Burger persigue ‘elevar’ el concepto de hamburguesa a una propuesta gourmet. Se trata de redescubrir este plato popular aportándole un toque exclusivo, fundamentado en la calidad y las infinitas posibilidades de la carne. Frescura y originalidad son los sellos de nuestras hamburguesas de elaboración propia, con carnes ‘premium’ (hasta 12 tipos diferentes) y con una técnica exclusiva que permite la integración en la misma de los sabores que las hacen únicas. El público tiene la posibilidad de escoger entre 18 variedades de hamburguesas, cada una de ellas con personalidad propia y un tratamiento que las convierte en auténticas delicias. ≡