GOD SAVE THE KING

Afila el cuchillo; no todo en Japón es arroz y pescado crudo. Hisato Hamada y Wagyumafia lo demuestran

Texto JAIME DE LAS HERAS
Fotografía SARAH-LOUISE & CHRISTOPHER

“Comer carne de wagyu es como beber una copa de champagne: es agradable y, cuando es de calidad, no se necesita mucha cantidad”

Tejida en blanco y rosa, como si de un capricho marmóreo se tratara, la carne y la grasa del wagyu se mimetizan en los cortes con los que el chef Hisato Hamada (Tokio, 1977) hace patria gastronómica con Wagyumafia, proyecto que consta de varios restaurantes (de momento en Tokio y Hong Kong, y alguno solo para miembros de su selecto club privado), pero, sobre todo, de la evangelización de este producto por parte de Hamada, que recorre el mundo celebrando eventos y experiencias *pop up* para enseñar todo lo que da de sí esta preciada carne.
Sutil y fundente, prácticamente todo textura, el wagyu se convierte en la alta nobleza carnívora del país del Sol Naciente. “Comer carne de wagyu es como beber una copa de champagne: es agradable y, cuando es de calidad, no se necesita mucha cantidad”, comenta en exclusiva a *Esquire* mientras descubrimos que en la nómina de encandilados por Wagyumafia encontramos a gente como David Beckham o Ed Sheeran y cocineros como Eneko Atxa o Albert Adrià.
Pero ¿qué es el wagyu?

Alta cocina en forma de sándwich: Kobe chateaubriand sando: solomillo de wagyu entre panes convertido en todo un *best seller* nada barato: 190 euros cuesta este bocado.

TROTAMUNDOS

Tokio, Sídney, Hong Kong, Alabama, Singapur, Malasia... La definición de trotamundos encaja con Hisato, cuyo currículum también navega entre sectores. De ser la persona más joven de la historia en trabajar en Sony a dirigir su propia distribuidora de cine, convertirse en exportador de productos japoneses y, de ahí, a fundar Wagyumafia con Takafumi Horie en 2016.

EL SECRETO ESTÁ EN LA RAZA

Seguro que alguna vez has leído que el wagyu (que, literalmente, significa ‘vaca japonesa’ y solo puede ser de una de estas cuatro razas: de cuerno corto, marrón, mocha y negra) se abreva con cerveza o que recibe masajes para ablandar sus carnes. Perfecto, olvídalo porque no es verdad. Lo que sí es cierto es que el wagyu vive bastante mimado y que solo tendrá esa excelsa categoría si nace, come y es sacrificado en Japón, así que no te fíes cuando te intenten dar gato por wagyu. Este celo se traslada incluso a categorías prémium: las carnes de Kobe –que podríamos llamar denominación de origen, ya que solo se pueden criar en esta parte del país– o yendo un poco más allá, con lo que podríamos llamar el Joselito del wagyu, como son las vacas de Muneharu Ozaki, un pequeño ganadero cuyos bovinos se encuentran entre los más valorados del país y que únicamente sacrifica con más de 28 meses.
El resultado son carnes con una gran infiltración de grasa, responsable de la sedosidad del bocado. “La carne madura no solo posee una textura sublime, sino que es sabrosa, con un dulzor que aflora al masticar”, explica Hisato. “Su grasa se deshace en la boca y se digiere fácilmente, por lo que se puede comer un trozo entero sin que te sobrepase su sabor”, añade.

“Cada vaca es diferente cuando la cocinas. Al punto, poco hecha o a veces cruda. Solo necesitas una buena sartén o una parrilla”, sintetiza mientras nos habla de la experiencia que supone Wagyumafia. “No se trata solo del producto, sino de cómo hacemos sentir a nuestros invitados. El wagyu tiene sin duda un gran atractivo, pero creo que también el elemento debe ser inmersivo”, aclara. Razón esta por la que Hisato va más allá de los menús habituales en sus restaurantes.
“Utilizamos el wagyu en ramen, en *gyozas*, en filetes o madurado. Esta es la parte de interpretación donde los extranjeros pueden entender la versatilidad de esta carne”, relata.

PRÓXIMA PARADA: EUROPA

Toda una declaración de intenciones que la pandemia generada por el covid ha paralizado, al menos de momento, pero que no merma el optimismo de nuestro interlocutor. Con Londres en la mente y con la memoria marcada por los buenos recuerdos que guarda de las visitas a España (desde los *pintxos* de Donosti que le retrotraen a los *yokochos* japoneses hasta las ganas de volver a coincidir con Albert Adrià, con quien trabajó en 2019), quién sabe si la próxima parada de Wagyumafia no será en algún punto de nuestro país.

¿Y QUÉ BEBEMOS CON LA CARNE DE WAGYU?