

LAVOZLIBRE >>

PORTADA | ACTUALIDAD | CONFLICTO | MEDIOS | OPI-BLOGS | CULTURA | DEPORTES | SALUD | OCIO | VIVA LA VIDA | TECNOLOGÍA | MADRID

Ibéricos Fisan se alía con el chef Ramón Freixa para promocionar sus productos 'gourmet'

Europa Press
viernes, 30 de mayo de 2014, 16:44

MADRID, 30 (EUROPA PRESS)

El chef catalán Ramón Freixa, que cuenta con dos estrellas Michelin y tres Soles Repsol, se ha convertido en el embajador de la gama Gran Reserva de Ibéricos Fisan, que ofrece en sus restaurantes de Madrid y Barcelona, según ha informado la empresa en un comunicado.

Ramón Freixa ha desarrollado y creado para la ocasión una serie de platos, que suponen una revolución 'gourmet' en la manera en que se consumen los ibéricos de bellota en la alta cocina.

El cocinero catalán ha recurrido a sus raíces catalanas para reinterpretar clásicos como la coca o el mar y montaña o adoptando nuevos conceptos como el 'cronut', protagonista de los 'brunchs' neoyorquinos, que adopta aires mediterráneos, pero inspirándose en el sabor tradicional de los ibéricos con el objetivo de promocionar su sabor y reivindicarlo como ingrediente diferenciador en la alta gastronomía española.

Twittear



Cuidamos el agua

LAVOZLIBRE >>

ahora en portada



Los ocho apellidos socialistas detrás de Susana Díaz



Los empresarios catalanes piden a Mas diálogo político sobre la consulta



MÁS DE 20 DETENIDOS EN LA CUARTA NOCHE DE DISTURBIOS



CITA CON LA CULTURA EN LA 73 FERIA DEL LIBRO



DEL 23 DE MAYO AL 13 DE JULIO **VIVE el MUNDIAL** elcortingles.es

Comentarios

Comenta esta información

Usuario:

Comentario:

[Ver condiciones](#) [Ver términos legales](#)

Código de seguridad: Copia el código:

[GENERAR OTRO CÓDIGO](#)

Se publicará en breve