

La investigación del sabor por Ricard Camarena con productos Ibéricos FISAN

original



El pasado jueves, tuvo lugar en el Kitchen Club de Madrid, la presentación de La investigación del sabor que ha llevado a cabo el chef Ricard Camarena con productos Ibéricos FISAN.



El equipo directivo de FISAN formado por los hermanos Sánchez, ha recalcado que este proyecto está en línea con su empeño por promover la investigación de las posibilidades de sabor ibérico en la alta gastronomía. “Tuvimos claro desde el principio que Ricard era el chef idóneo para llevar a cabo este proyecto. Siempre nos ha encantado su visión del producto, los usos que le da a la carne de cerdo y el respeto por el sabor que transmite cada uno de sus platos. Por eso fue un honor que aceptase este reto que le proponíamos.” Afirmó Florencio Sánchez, CEO de Ibéricos FISAN.

Esta alianza para la investigación del sabor ha requerido meses de trabajo, de creatividad, de inspiración y de mucha pasión, durante los cuales Camarena y su equipo ha estado experimentando con los productos FISAN para desarrollar nuevas fórmulas que potencien el sabor ibérico.



Camarena se sumergió en el *savoir faire* de Ibéricos FISAN, para conocer de primera mano todo el proceso de elaboración de los productos. Desde la crianza y la alimentación de los cerdos en la dehesa, donde manos expertas seleccionan los mejores ejemplares, hasta el proceso de curación en los secaderos.

Fruto de esta investigación son las creaciones que hoy vieron la luz y que como él mismo explicó, buscan descontextualizar el sabor ibérico. Aprovechar la fuerza y la potencia de su sabor en nuevas texturas y construir con ellas platos en los que no tenga que estar presente el producto en su formato habitual, y que aun así logren un sabor perfectamente identificable.



Mantequilla de Chorizo de Bellota, huevo y lima Kéfir.

Esta receta incluye dos nuevas fórmulas para extraer el sabor auténtico del chorizo ibérico en dos texturas muy ligeras y agradables para el paladar: espuma de chorizo de bellota y mantequilla de chorizo.



Gofre de Jamón de Bellota y Tartar de su presa

FISAN (www.fisan.es) es una empresa familiar dedicada a la fabricación artesanal de derivados del cerdo ibérico. Sus productos ibéricos: jamón, paleta, lomo y embutidos, son resultado del cuidado y mimo que reciben durante todo el proceso productivo. FISAN está ubicada en Guijuelo, cuna del mejor jamón ibérico, por su situación geográfica única, perfecta para la curación del exquisito jamón. FISAN ha sido condecorado con el Premio Prix Gourmet 2013 de la revista Marie Claire, así como Medalla de Oro en la más prestigiosa Feria del sector cárnico en el mundo: IFFA Frankfurt 2013. Además, el Jamón Ibérico de Bellota FISAN Gran Reserva ha sido seleccionado como el maridaje perfecto con el champán Dom Perignon en una cata de expertos gourmet convocada por Expansión Fuera de Serie.



Ricard Camarena es un empresario y cocinero de éxito. Como chef cuenta con una Estrella Michelin y tres Soles Repsol por su restaurante 'Ricard Camarena Restaurant' situado en Valencia. Además regenta 'Canalla Bistro' en el barrio de Ruzafa y 'Central Bar' en el Mercado Central de la capital del Turia. Camarena también posee dos espacios en el emblemático Mercado de Colón. En 'Ricard Camarena Colón' se pueden celebrar eventos privados, mientras que

‘Ricard Camarena Lab’ es un aula de I+D en la que también coordina cursos de cocina.

Compártelo: