

Fisan y Ricard Camarena emprenden "la investigación del sabor"

original

Ibéricos Fisan promueve la investigación de las posibilidades de sabor ibérico en la alta gastronomía a través de la alianza con el chef valenciano Ricard Camarena en cuya cocina el sabor es la base del trabajo. Ricard Camarena trabaja en una gastronomía muy elaborada y con mucha técnica, siempre al servicio del producto.

De su centro de operaciones Camarena Lab, salen las ideas que permiten a Camarena y a su equipo continuar a la vanguardia de la cocina, manteniendo ese equilibrio tan complicado sin perder de vista la tradición. Recetas que aunque a primera vista puedan parecer sencillas, requieren de una gran técnica y de todo un proceso de investigación, que le han reportado galardones tan importantes como una estrella Michelin y Tres Soles Repsol.

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

El Chef Ricard 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, hasta el proceso de curación en los secaderos. Una exploración para desentrañar los secretos del sabor ibérico tradicional y trasladarlos al plato de formas únicas y sorprendentes.

El fruto de esta investigación son nuevas elaboraciones que buscan sorprender y divertir, basándose en un proceso de experimentación con mezclas impactantes que potencian los matices del sabor ibérico. Con las nuevas texturas como la espuma de chorizo de bellota, la mantequilla de Chorizo o el gofre de jamón de bellota se construyen las espléndidas creaciones de Ricard Camarena, que han sido presentadas recientemente en Madrid, como el gofre de jamón de bellota y tartar de su presa o la mantequilla de chorizo de bellota con huevo y lima kéfir.



Compartir con Facebook

