

# Fisan y Ricard Camarena se unen para sacar todo el sabor del ibérico

F. Aguilar • original



Fisan y Camarena - Logo

Ibéricos Fisan promueve la investigación de las posibilidades de sabor ibérico en la alta gastronomía a través de la alianza con el chef Ricard Camarena en cuya cocina el sabor es la base del trabajo.

Sacar todo el potencial del **sabor ibérico en la alta gastronomía**. Éste es el objetivo de la alianza de **Ibéricos Fisán** y el chef **Ricard Camarena** en cuya cocina el sabor es la base del trabajo. Este reconocido cocinero trabaja en una gastronomía muy elaborada y con mucha técnica, siempre al servicio del sabor del producto.

De su centro de operaciones **Camarena Lab**, salen las ideas que permiten a este profesional 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.

*La Investigación del Sabor por Ricard Camarena*

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 se sumergió en el savoir faire de Ibérico Fisán, 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.

*Mantequilla de chorizo y gofre de jamón*

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 creaciones que el Chef Ricard Camarena ha elaborado.

[Fuente](#)