

Ramón Freixa y Fisan: la alianza del sabor

original



Ramon Freixa y Fisan

El chef Ramón Freixa e Ibéricos Fisan presentaron hace unos días en Barcelona su alianza basada en el sabor. El chef catalán es el embajador de la gama Gran Reserva de Ibéricos Fisan y ha invertido meses de esfuerzo en la creación y desarrollo de los platos que ahora ven la luz y que suponen una revolución gourmet en la manera en que se consumen los ibéricos de bellota en la alta cocina.

Freixa, cuyo talento ha sido reconocido con dos estrellas Michelin, ha creado cinco platos que derrochan creatividad y nos descubren nuevas formas de disfrutar del sabor de bellota. Los pilares de su cocina: producto, técnica y sentimiento, están muy presentes en estas creaciones que harán las delicias de los amantes de la alta gastronomía. Freixa ha recurrido a sus raíces catalanas para reinterpretar clásicos como la *coca* o el *mar y montaña*. El *cronut*, protagonista de los *brunch* neoyorquinos, adopta deliciosos aires mediterráneos. Gracias a su desbordante imaginación y su dominio de la técnica, Freixa crea originales trampantojos que engañan a la vista y seducen el paladar. Nuevas fórmulas y preparaciones innovadoras para reinventar la manera de consumir el jamón y los embutidos ibéricos de bellota. Para ello se ha inspirado en el sabor tradicional de los ibéricos Fisan, con el objetivo de promocionar el sabor ibérico y reivindicarlo como ingrediente diferenciador en la alta gastronomía española.

Ramón Freixa e Ibéricos Fisan comparten valores como la familia, la tradición y fundamentalmente, el sabor. El sabor es la base de esta alianza en la que se ha buscado presentaciones vanguardistas y creatividad, pero siempre respetando el sabor tradicional del producto, para que fuese identificable desde el primer momento en boca.