

El Chef Ricard Carmena presenta dos nuevas recetas en las que investiga el sabor ibérico

original

Ayer tuvo lugar la presentación de La Investigación del Sabor Ibérico en Camarena Lab, Valencia. El Chef **Ricard Camarena** presentó dos recetas consecuencia de su investigación con los productos Fisán.

El equipo directivo de Fisán 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 Fisán.

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 Fisán para desarrollar nuevas fórmulas que potencien el sabor ibérico.

Camarena se sumergió en el savoir faire de Ibéricos 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, 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, 'mi intención era construir nuevos platos con el sabor de los productos ibéricos sin necesidad que estén presentes en el acabado descontextualizando el sabor ibérico'.