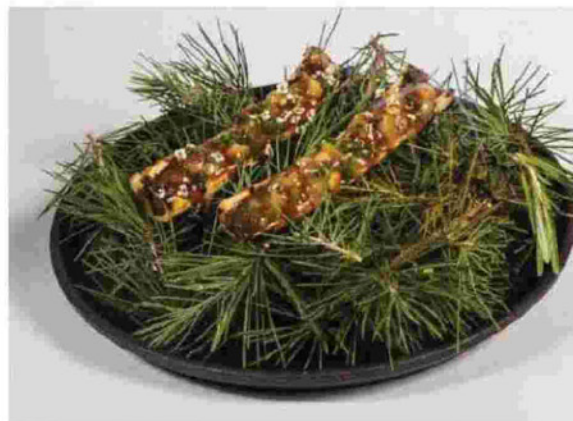


30 JOYAS IBÉRICAS

El chef Diego Guerrero apadrina la edición limitada del jamón de bellota gran reserva Fisan.

Cuando una materia prima de calidad extraordinaria como el jamón gran reserva cae en manos de uno de los mejores cocineros del panorama nacional, Diego Guerrero, el resultado no puede ser más espectacular. El chef, reconocido con 2 estrellas Michelin, ha sido el encargado de presentar la esperadísima edición limitada del jamón de bellota Gran Reserva Fisan añada 2013, una exclusiva selección de tan solo 30 jamones elegidos desde su crianza por sus excelentes cualidades organolépticas. Con el primer ejemplar de esta serie el cocinero preparó un menú con sabor ibérico que destilaba creatividad y buen gusto. Detrás de este producto está la familia Sánchez, que lleva desde 1920 dedicada al ibérico de bellota en Guijuelo (Salamanca), una localidad rodeada por tres sierras que cuenta con un microclima inmejorable. Todas las piezas de esta edición limitada son curadas a lo largo de entre 56 y 60 meses en las bodegas naturales de Fisan con poca luz, escaso ruido, mucho cuidado y grandes dosis de paciencia.

Cuando este jamón se toma a una temperatura de alrededor de 22 °C se consigue la perfección: su sabor dulce con un recuerdo persistente en boca; su aroma profundo y fresco, y su buena infiltración de grasa, que hace que su textura se funda en la boca, lo convierten en un auténtico manjar. Para hacerlo aún más exclusivo se presenta en una caja de madera forrada a mano en cuero natural que incluye todo lo necesario para disfrutarlo: cuchillo jamonero, pinzas, delantal y paño. La mejor manera de degustarlo es cortado a cuchillo y en cinco o seis días como máximo, debido a su rápida oxidación.



MENÚ DEDICADO AL SABOR IBÉRICO

El restaurante Dstage, del chef Diego Guerrero, fue el escenario elegido para la presentación de la edición limitada de Fisan. El cocinero creó un menú con inspiración ibérica de bellota que invitaba a descubrir qué ocultaban sus trampantojos. La creatividad era la nota dominante en platos como el tuétano de ciervo, navaja escabechada y jamón Fisan o el bacalao en salmuera a la brasa con sagú ibérico Fisan.

