



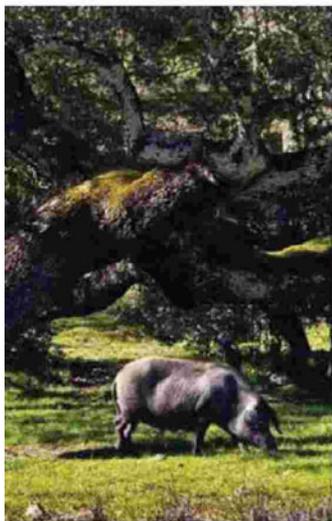
BOCADOS DE PLACER

Fisan, la firma pata negra de los ibéricos, nos conquista con la 'Edición Limitada' de su mejor jamón.

POR GONZALO VARELA

El sibarita que llevas dentro sabe que el jamón se corta a cuchillo, se sirve a 22 °C y se toma acompañado de una copa de vino (a ser posible, fino). También tiene claro que el de bellota es insuperable, de ahí que sea un incondicional del *Gran Reserva* de la empresa familiar Fisan, con base en Guijuelo (Salamanca) y que lleva casi un siglo dedicada a los productos ibéricos. De cara a estas Navidades, la firma presenta una *Edición Limitada* de su *Añada 2013*, un *hit* procedente de ejemplares criados en dehesas, seleccionado con mimo y cuidado durante un período de entre 56 y 60 meses, siempre bajo unas condiciones de ruido y luz vigiladas al milímetro.

Dispuesto a convertirse en el regalo *foodie* más exclusivo de la temporada (¿has escrito ya tu carta a los Reyes?), ha conquistado a algunos de los nombres más relevantes del panorama gastronómico español. Es el caso del chef Diego Guerrero, que el pasado 28 de septiembre, con motivo de la puesta de largo de este *Edición Limitada*, propuso un menú deslumbrante elaborado con ibéricos de Fisan, incluido su jamón ibérico, la joya de la corona. Lo hizo en su restaurante, DSTAgE (en Madrid y con dos estrellas Michelin), que se convirtió en un ir y venir de platos tan sorprendentes e irresistibles como los *Cerdos en su dehesa* (en la imagen de arriba del todo) y el *Tuétano de ciervo, navaja escabechada y jamón Fisan*.



DE LA DEHESA... Al maletín: así se presenta la *Edición Limitada* del jamón de bellota *Añada 2013* de Fisan, que ha conquistado al chef Diego Guerrero, de DSTAgE (arriba del todo).



FOTOS: PABLO SARABIA / GETTY / D.R.