Ricard Camarena investiga el sabor de los ibéricos en la alta gastronomía

original

Foto: Ricard Camarena investiga el sabor de los ibéricos en la alta gastronomía

Twittear

Esta alianza para la investigación del sabor ha requerido meses de trabajo, de creatividad, de inspiración y de mucha pasión, durante los cuales el chef y su equipo ha estado experimentando con los productos para desarrollar nuevas fórmulas que potencien el **sabor** ibérico. **Camarena** se sumergió en el *savoir faire* de estos ibéricos, 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.

Fruto del estudio son las creaciones que se presentaron recientemente y que como el chef explicó, buscan **descontextualizar** el sabor ibérico. Aprovechar la fuerza y la potencia de su sabor en nuevas texturas y construir con ellas platos en los que no tenga que estar presente el producto en su formato habitual y que, aun así, logren un sabor perfectamente identificable. Y de esta investigación han salido recetas como: Mantequilla de chorizo de bellota, huevo y lima kéfir y el Gofre de jamón de bellota y tartar de su presa.

El equipo directivo de **Ibéricos FISAN**, 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.", explicó Florencio Sánchez, CEO de la compañía.