

Ibéricos Fisan: Cómo ser vanguardistas sin dejar de ser tradicionales

Luis Ramírez • [original](#)

En 2020, su empresa se convertirá en centenaria. Pero hoy son ellos, la tercera generación, Florencio, Eva y Javier, los que llevan la batuta. Son nietos del fundador, Fidel Sánchez e hijos del gran impulsor, Florencio Sánchez, quien sigue asesorándoles diariamente y que fue, en su día, uno de los fundadores de la DO Guijuelo, bajo cuyo paraguas Fisan sigue realizando parte de la producción.

Los tres hermanos dicen, orgullosos, que pueden ofrecer "el jamón de bellota más mimado del mercado, con un sabor suave y dulce" y que siguen siendo absolutamente artesanos al realizar todo el ciclo de manera natural, aunque ahora disfruten de mejores infraestructuras. Hoy sacrifican y despiezan unos 12.000 cerdos por campaña, un 40 por 100 más que hace una década.

Son el alma de Ibéricos Fisan, innovación y vanguardia en Campillo de Salvatierra, una pedanía de Guijuelo, en la provincia de Salamanca, uno de los grandes epicentros nacionales en la producción de ibéricos, gracias a las singularidades de sus condiciones climatológicas. Su obsesión: ser vanguardistas sin dejar de ser tradicionales y sus herramientas, un control riguroso de todos los procesos para garantizar la máxima calidad no solo en los jamones y paletas ibéricas, sino también en lomos y lomitos (o lomos de presa), en salchichones y chorizos (normales y vela), en longanizas y morcones.

ORIGEN ha tenido la oportunidad de visitar por vez primera la fábrica de Fisan (16.500 metros cuadrados destinados a matadero, bodegas y secaderos) una vez finalizada una campaña de bellota excelente que obligó a un trabajo intenso para preservar los valores de la empresa. Los cerdos ibéricos de Fisan proceden de las grandes dehesas de Andalucía y Extremadura, donde disfrutaban de las mejores condiciones posibles en lo que atañe a la alimentación a base de bellota, y llegan para su sacrificio a las instalaciones de Campillo. Habrá que esperar aún bastante tiempo para descubrir la calidad de los jamones y paletas ibéricos de la campaña, pues el proceso de secado y curación se prolonga durante más de cuatro años (10 meses en secaderos naturales y al menos 40 meses en bodega). Más rápidamente llegarán lomos y embutidos, curados en algo menos de ocho meses. Productos excelentes, que han encontrado su espacio tanto en la alta restauración como en la distribución gourmet, especialmente en Madrid y Barcelona.

La elaboración, tan lenta y controlada como requiere un producto de esta calidad, pasa por estas fases: en enero, febrero y marzo (aunque este año en concreto empezaron antes de Navidad) se sacrifican los animales y da comienzo un dilatado proceso en cinco fases: salazón (laboriosa técnica de embadurnado con sal marina de Torre Vieja para encontrar un complejo equilibrio de sabor), asentamiento (se cuelgan los jamones agrupados en los secaderos naturales), sudado (en los meses de verano,

para que la grasa se funda y penetre en las fibras), curación en bodega (largo periodo de estancia con unas condiciones determinadas) y calado (en la que los maestros jamoneros comprueban, a través del punzón de hueso, el grado óptimo de curación).

De la línea de innovación medida que está en el ADN de esta familia salmantina forman parte las alianzas establecidas con prestigiosos cocineros como el valenciano Ricard Camarena, con sus investigaciones sobre las posibilidades del sabor ibérico en la gastronomía, o el catalán afincado en Madrid Ramon Freixa, Embajador de la gama Gran Reserva.

De la versatilidad de los productos Fisan (que han ido adaptando toda su trazabilidad a la nueva Norma del Ibérico, en cuyo famoso sistema de bridas de colores fueron, en buena medida, pioneros) también tomamos buena nota en el restaurante de Salamanca Vida & Comida (plaza de Santa Eulalia, 11), a través de tres recetas, una suave ensalada de oreja ibérica, un mestizo carpaccio de presa ibérica de bellota con aire de ponzu y una magnífica carrillera ibérica de bellota, todas ellas realizadas con productos Fisan. Muestra de la intensa y fecunda relación de la firma salmantina con la alta gastronomía, igual que con las mejores tiendas de "delicatessen". En suma, innovar para seguir siendo originales y artesanos.