

## Ibérico de bellota de FISAN, protagonista en ocho restaurantes toledanos



Cocineros y representantes de FISAN y Hostelería, en la presentación de las jornadas en el Restaurante Adolfo. Fotos/Jose I.G.

**. El Restaurante Adolfo acogía este miércoles la presentación de las jornadas "Toledo, capital del Sabor Ibérico de Bellota", una iniciativa de FISAN, una firma de ibéricos de Guijuelo (Salamanca), que enmarcada en el Año Gastronómico se celebra del 21 al 24 de abril**

"Del cerdo nos gustan hasta los andares", una expresión de todos conocida y que servía este miércoles para presentar las jornadas "Toledo, capital del Sabor Ibérico de Bellota", enmarcadas en el Año Gastronómico. El evento ha tenido lugar en el Restaurante Adolfo, donde se han dado cita representantes de los ocho restaurantes toledanos que participan, desde el 21 al 24 de abril, en esta iniciativa a propuesta de FISAN, firma de ibéricos de Guijuelo (Salamanca) que ha puesto a disposición de los chef productos del cerdo ibérico, tanto curados como carnes, para que puedan elaborar sus platos.

Estas jornadas gastronómicas de bellota FISAN incluyen menús para diferentes presupuestos, desde tapas y pinchos creativos a opciones gourmet en establecimientos que cuentan con Estrella Michelin. La iniciativa pretende acercar a toledanos y visitantes las posibilidades que ofrece el ibérico como elemento diferenciador de la gastronomía española.

En la presentación, Adolfo Muñoz ha destacado "lo que hemos hecho es molestar lo menos posible al producto, porque al ser de excelente calidad es muy fácil poder trabajar con él, hay que añadir pocos ingredientes".

Participan también el restaurante Tierra del Hotel Valdepalacios, Colección Catedral, restaurante Locum, restaurante Alfileritos 24, Asador Palencia de Lara, restaurante La

ermita y restaurante Hierbabuena. Cada uno ha diseñado un menú ibérico, del que también daban cuenta algunos de sus chef como Esther López, José Carlos Fuentes, Tomás Palencia o Víctor Sánchez Beato. A la cita se unían también los presidente regional y provincial de la Asociación de Hostelería, Alfonso Silva y Luis González, respectivamente. Y como cortador de jamón se ha contado con la colaboración Carlos González Sierra.



**Carlos G. Sierra cortando jamón en Adolfo.**

Por su parte, Javier Sánchez, 3º generación de FISAN, subrayaba la "gran acogida que ha tenido la iniciativa", confiando en que "sean todo un éxito". Sánchez habló de las excelencias del ibérico de bellota, que su firma cría en semilibertad, en plena naturaleza, en grandes dehesas de Andalucía y Extremadura.

En cuanto a las propuestas se pueden encontrar desde las más creativas como *Pluma ibérica a la brasa con mojo asiático y parmentier de patatas y brotes verdes* o la *Papada ibérica marinada en soja con sopa de ajo y miso, con judía de mar en escabeche*, a opciones que potencian la calidad de la materia prima como el *Corte de presa ibérica y patata violeta, con berenjena de Almagro y vinagreta de encurtidos* o *Solomillo ibérico en salsa de ciruelas o carrilleras guisadas al vino tinto con guarnición de patata trufada*. Tampoco falta el plato típico toledano, que bajo el título "Camino al Ludeña", *presenta una carrillada de bellona con guiso de carcamusas*.

En cuanto a los postres pueden degustarse sugerencias como Polvo de jamón de bellota, panacota de jamón de bellota o torta de manteca de bellota con helado de limón y anises.

Lo menús completos, que oscilan entre los 23 y 110 euros, se pueden consultar tanto en las webs y redes sociales de los restaurantes como en la web de Ibéricos FISA [www.fisan.es](http://www.fisan.es), patraocinador de las jornadas.



**Adolfo montando los platos de su menú con ibérico de bellota.**