

¡QUÉ FESTÍN!

¿Cuál es el secreto para conseguir un buen jamón ibérico? La marca tradicional Fisan revela sus claves.

POR ROCÍO GALATAS

ANIMAL DE BELLOTA

Al cumplir un año, los cerdos de bellota pasan de comer pienso al régimen de montañera, época en la que recorren la dehesa para alimentarse únicamente de bellota y pastos naturales.



GUIJUELO La situación geográfica de esta localidad en la provincia de Salamanca es perfecta para la curación del jamón ibérico de bellota. Cuatro años de selección, 60 meses en bodegas y poca luz hacen que sólo 42 Jamones de Bellota Gran Reserva Fisan sean seleccionados de la añada 2011. No superar los seis días desde su corte a cuchillo es la clave de su éxito.

CON FIRMA DE CHEF

Para darle nuevos usos al sabor ibérico, Fisan ha sellado una alianza con Ramón Freixa. El chef ha incorporado sus productos a varias de las creaciones de sus restaurantes en Madrid y Barcelona. ¿Una prueba de este maridaje excepcional? Su *Consome gelé de jamón con caviar y espuma de coliflor*.



TODO QUEDA EN FAMILIA La empresa familiar Fisan se vuelca desde 1920 en la elaboración de productos procedentes del cerdo ibérico. Lo hacen desde la localidad salmantina de Campillo de Salvatierra.

SABOR IBÉRICO

«De la mar el salmón y de la tierra el jamón». Fisan añade a este dicho salchichón, lomo, longaniza, chorizo... De las piezas nobles del cerdo ibérico producen una enorme variedad de embutidos.



UN CERDO DE ETIQUETA

Además de la alimentación y la forma de cría, su etiqueta de colores alude a la pureza genética del cerdo ibérico. El tono negro indica de bellota 100% ibérico; el verde, de cebo de campo ibérico.

