



## Apuesta segura

La que encontramos en el jamón de bellota **Fisan Gran Reserva**.

Que el jamón ibérico es uno de los grandes orgullos patrios nadie lo duda. Pero que en este sector a veces nos dan gato por liebre, tampoco... Por eso es importante conocer marcas de confianza, de esas que nunca fallan, como Fisan con sus excepcionales jamones de bellota Gran Reserva.

Pero esa untuosidad, textura y aroma que hacen de sus jamones ibéricos algo único y singular no es fruto del azar, sino de un meticuloso proceso de elaboración en el que se cuidan todos los detalles desde el principio.

Comienzan con la selección cada temporada de los mejores ejemplares de cerdo, según su genética y su morfología, para elegir los que formarán la materia

prima más idónea para cada campaña. Después también se presta una gran atención a la crianza de los animales, algo muy importante para asegurarse la calidad extraordinaria de sus jamones. Por eso realizan visitas continuas a las dehesas para vigilar el ejercicio que realizan en libertad y la alimentación natural que reciben, a base de bellotas, por supuesto.



La otra parte fundamental es la larga curación de más de cincuenta meses (es decir, de más de cuatro años) que los jamones reciben en sus bodegas naturales de Guijuelo, una región que posee unas características geográficas envidiables por su climatología fría y seca en invierno y sus veranos suaves y cortos. Aunque el momento verdaderamente importante –por lo menos para nosotros– es cuando por fin llega a nuestra mesa y podemos disfrutar de su dulzura y su sabor intenso, de ese olor profundo, fresco y duradero. Cuando exploramos esos matices que ofrece a nuestro exigente paladar mientras cada loncha se derrite en la boca y su recuerdo perdura en nuestra memoria *gourmet*. —DARÍO FRAILE

**Fisan**, [www.fisan.es](http://www.fisan.es)