

# 2012 LA AÑADA FISAN MÁS MIMADA



LA EDICIÓN LIMITADA DEL JAMÓN FISAN AÑADA 2012 SE HA PRESENTADO EN EL RECIÉN INAUGURADO ESPACIO CREATIVO DSPOT DEL CHEF DIEGO GUERRERO

**o 55 Piezas únicas seleccionadas desde su crianza con más de 60 meses de curación o Menú de 8 creaciones de Diego Guerrero dedicado al sabor ibérico de bellota FISAN**

Ibéricos FISAN ha presentado la Edición Limitada del Jamón de Bellota GRAN RESERVA FISAN Añada 2012. Para ello contó con la colaboración del chef Diego Guerrero que preparó un menú especialmente creado para la ocasión inspirado entorno al sabor del jamón de bellota de FISAN.

Durante el evento se sirvió el ejemplar número 1 de esta magnífica Edición Limitada de jamones. Una exclusiva selección de tan solo 55 jamones elegidos desde su crianza que reúnen las condiciones óptimas de morfología, curación y sabor para pertenecer a la Edición Limitada Añada 2012 del Jamón de bellota FISAN GRAN RESERVA. Curados a lo largo de entre 58 y 60 meses en las bodegas naturales de FISAN en Guijuelo con poca luz, escaso ruido, mucho cuidado y grandes dosis de paciencia. El mimo que se les ha dedicado desde su crianza, se traduce en estas piezas únicas que cada año ofrece FISAN.

Su sabor dulce con un recuerdo persistente en boca; su aroma profundo y fresco; y su buena infiltración de grasa, que hace que su textura se funda en la boca, lo convierten en el objeto de deseo de los foodies más exigentes estas navidades.

Diego Guerrero presentó un menú que invitaba a descubrir en cada plato el toque ibérico de bellota y que incluía varios platos para comer con las manos, para divertirse experimentando y probando:

*Melón con jamón*, clásico plato mediterráneo donde utilizamos la grasa del jamón y una sorpresa las semillas se comen.

*Boquerón presumido*, un boquerón un tanto especial donde se come todo desde la cabeza hasta la cola y descubrirás el sabor ibérico FISAN.

*Crispy pork bun*, Tal y como lo aprendimos en Hong Kong, esponjoso por dentro crujiente por fuera y como no relleno de un guiso de cerdo ibérico FISAN

*Kokotxa salmón, mantequilla de algas y puntilla marina*, Unas kokotxas al pil pil un tanto especiales, el elemento líquido en la salsa lo aporta un caldo de jamón FISAN y la parte grasa la completamos con el tocino, terminamos con algas, este perfecto mar y montaña.

*Carrillera de Cerdo ibérico, anticucho de aji mochero y sal de camarones*. Carrillera elaborada en dos cocciones, una a baja temperatura y dos en brasa, terminamos con anticucho de aji mochero y sal de camarones.

*Presa ibérica a la brasa con lonchas de Jamón de Bellota FISAN GRAN RESERVA*.

*Maíz*, divertido postre donde hay muchas sorpresas entre ellas una sal de jamón crujiente.

Durante el evento se desveló también el packaging de lujo elegido para la Edición Limitada de este año. Un estuche a la altura de su contenido. Piezas únicas que nos ofrecerá FISAN estas navidades. PVP recomendado 1050 euros IVA incluido.

#### Acerca de FISAN

[www.fisan.es](http://www.fisan.es)

La familia Sánchez lleva desde 1920 dedicada al Ibérico de Bellota. Tres generaciones que han sabido adaptarse a las nuevas necesidades de los clientes, sin dejar de vigilar la parte tradicional de todo el proceso productivo, desde la crianza a la curación, que define el sabor único de FISAN.

Ubicado en Guijuelo, cuna de los mejores ibéricos de bellota por su situación geográfica única que lo hace perfecto para la curación del jamón, FISAN colabora con grandes chefs españoles para promover el uso del sabor de bellota en la alta gastronomía.

---

 Me gusta 0 [Compartir](#)

 0

Share