



CUANDO HACE CIEN AÑOS, D. FIDEL SÁNCHEZ DECIDIÓ TRANSFORMAR LA TRADICIÓN DE LA MATANZA Y LA PRODUCCIÓN DE JAMONES Y EMBUTIDOS PARA EL CONSUMO PROPIO EN UN PEQUEÑO NEGOCIO FAMILIAR, POCO PODÍA IMAGINAR QUE ESTABA SEMBRANDO EL GERMEN DE UN PROYECTO EMPRESARIAL FAMILIAR QUE UN SIGLO Y TRES GENERACIONES DESPUÉS SIGUE CRECIENDO, SEMBRADO DE ILUSIONES Y PROYECTOS.

El jamón representa un símbolo importante de la cultura culinaria española

POR EUGENIA GUTIÉRREZ

EVA SÁNCHEZ

Propietaria y Directora de Gestión y Comunicación en FISAN

¿Cómo se consigue preservar los valores y dar continuidad a una empresa tradicional con una larga historia como FISAN en pleno 2017?

Desde el respeto a la tradición del saber hacer como lema, y con los valores de honestidad, esfuerzo y perseverancia, es como se entiende que una empresa familiar llegue a la tercera generación. Nuestro abuelo y padre le han dado forma al proyecto familiar y ahora nuestra generación nos encontramos en un proyecto en continua evolución, con un minucioso respeto a lo tradicional pero basándonos en la innovación

para poder ofrecer los productos de máxima calidad y estar presentes en la alta gastronomía.

Buena muestra de esa apuesta por la excelencia es la Edición Limitada de la Añada 2013 de nuestro Jamón de Bellota Gran Reserva, de la que se ponen a la venta 30 jamones con un precio de 1.100 euros por unidad. Se trata de las piezas más seleccionadas, con 56-60 meses de curación, comercializadas con un envase muy especial, exclusivamente dirigido a los paladares más exquisitos y en la época de Navidad, donde el jamón de bellota sigue siendo el mejor entrante en cualquier evento.

En un sector donde los grandes nombres protagonistas son masculinos ¿Cuál es el papel que están teniendo las mujeres en estos nuevos tiempos?

Cada vez hay más mujeres en el sector cárnico y por supuesto el ibérico va renovándose. Somos muchas ya las mujeres que formamos parte de los Consejos de Administración de empresas familiares. Creo que ahora sí somos respetadas por nuestro trabajo y nuestro afán de superación. Por supuesto, aún tenemos camino que recorrer puesto que el mayor número es de hombres directivos, pero creo que

comenzamos a ver la luz en el túnel.

El jamón ibérico de bellota es sin duda uno de los símbolos más reconocidos de la Gastronomía Española. ¿Cuál crees que son las razones?

Para una apasionada del jamón de bellota como yo las razones no faltan. El jamón representa un símbolo importante de la cultura culinaria española y de la denominada "Marca España". Es el producto español por excelencia. Nuestro jamón FISAN es saludable, sabroso y enriquecedor de los platos más simples y además está riquísimo. Es el producto que todos queremos tener en nuestra despensa.

Curiosamente, este año el congreso de Alta Gastronomía, Madrid Fusión organizó una amplia encuesta entre más de 3.000 personas que eligieron el jamón ibérico de bellota como el alimento emblema de la gastronomía española.

FISAN se está asociando al nombre de los mejores chefs de la alta Gastronomía Española. ¿Qué aportan a la marca estas alianzas?

En los últimos años, hemos colaborado con algunos de los cocineros de mayor prestigio de nuestro país. Ramon Freixa, Ricard Camarena y Diego Guerrero han sido la mejor muestra de este esfuerzo por elevar el sabor tradicional de FISAN a la altura de las creaciones gastronómicas que han dado fama internacional a la cocina española. Estos cocineros buscan por su parte un producto sobresaliente que diferencie sus creaciones. Nuestro objetivo como marca es que nuestros productos curados, jamón, paleta, lomo y embutidos, tengan cabida en las cartas de los restaurantes más prestigiosos a nivel nacional e internacional.

¿Crees que en líneas generales se subestima las posibilidades del producto ibérico en la cocina española? ¿Qué está haciendo FISAN para cambiar esta imagen?

Una de nuestras líneas de actuación en ese sentido es precisamente la alianza con chefs, ya que son prescriptores de opinión. Por otro lado, hemos creado en FISAN las "Jornadas Gastronómicas de Bellota FISAN" para que el cliente pueda comprobar de primera mano las grandes posibilidades del producto ibérico también de la mano de los mejores restaurantes españoles. Durante las mismas, cada restaurante y cada chef combinan su creatividad con la extraordinaria calidad de los jamones, lomos y embutidos de Bellota FISAN y, por supuesto, también con las Carnes de Bellota FISAN. Cantabria y Toledo han sido los dos primeros destinos de estas Jornadas.

¿Cuáles son los grandes retos a los que se enfrentará FISAN y el sector en general en los próximos años?

Como hemos hecho siempre, FISAN apuesta por la selección de la mejor materia prima y la elaboración y producción de calidad y mimando cada detalle para obtener productos de alta calidad y así nos diferenciamos en el mercado. La investigación para que los productos contengan menos sodio, sin gluten y sin lactosa es nuestro reto nutricional. El mantenimiento y evolución de esta manera es nuestro principal reto. A nivel comercial, FISAN apuesta por seguir fidelizando el mercado nacional, consolidar la expansión europea y extender nuestros productos a los mercados americano, asiático y australiano.

