

ORIGEN

LA REVISTA DEL SABOR RURAL



Buscar



¿Quieres recibir las últimas noticias de Origen en tu e-mail?

Correo Electrónico *

iSuscríbete!

Gastronomía Jamón Restaurante

Inolvidable cita en Dstage para presentar el Jamón Gran Reserva Fisan 2013

29 septiembre, 2017 Redacción 0 Comentarios Diego Guerrero, Dstage, Edición Limitada, Fisan, Gran Reserva, Salamanca

La firma salmantina Ibéricos Fisan ha presentado su esperada **Edición Limitada del Jamón de Bellota Gran Reserva Fisan Añada 2013**. Para los hermanos Eva, Florencio y Javier Sánchez contaron con la colaboración del chef **Diego Guerrero** que preparó en su restaurante madrileño Dstage un menú especialmente creado para la ocasión inspirado en el sabor del jamón de bellota de Fisan. La cita se convirtió en un momento gastronómico inolvidable.

Durante el evento se sirvió el ejemplar número 1 de esta magnífica Edición Limitada de jamones. Una exclusiva selección de tan solo **30 jamones** elegidos desde su crianza que reúnen las condiciones organolépticas para ser incluidas en la Edición Limitada Añada 2013 del Jamón de bellota Fisan Gran Reserva. Curados a lo largo de entre 56 y 60 meses en las

SAN SEBASTIAN
GASTRONOMIKA



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.

Se caracteriza por 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.

Una joya como esta requería un packaging a su altura, por lo que se presenta en una caja de madera forrada a mano en cuero natural que incluye todo lo necesario para disfrutarlo: cuchillo jamonero, pinzas, delantal y paño. Su precio de venta recomendado es 1.100 euros y este año, como novedad, también puede adquirirse a través de la tienda online de Fisan www.fisan.es/shop-online y recibirlo cómodamente en casa.

El **restaurante DSTAgE** del chef Diego Guerrero fue el escenario elegido para la presentación de la Edición Limitada de Fisan y el chef creó un menú con inspiración ibérica de bellota que invitaba a descubrir qué ocultaban sus trampantojos. Todo un placer para los sentidos. El menú estaba compuesto de **Cerdos en la Dehesa**, con chorizo de bellota y los tres magníficos del Jamón de Bellota Añada 2013 Edición Limitada: maza, babilla y punta; **Tartaleta de algas, ajo asado, yema curada y trufa**; **Rosa de pimiento asado confitado en tocino ibérico Fisan**; **Cigala, papada Fisan y kombu: Tuétano de ciervo, navaja escabechada y Jamón Fisan**; **Morcilla de Beasain, puerro joven y ceniza**; **Bacalao en salmuera a la brasa con sagu ibérico Fisan**; **Merluza al natural, proteína y ángula**; **Carrillera Ibérica Fisan, cogollo y piparra**; y como **postre: Cebolla y Pantxineta de zanahoria**.



← Nuevos sabores gallegos en el restaurante coruñés Eclectic

Té para Dos: Javier de las Muelas →

👍 También te puede gustar



Fisan patrocina el torneo solidario #ChefsAndGolf

📅 15 junio, 2017 🗨️ 0



Lepanto, un brandy a la moda

📅 30 marzo, 2017 🗨️ 0



Fisan presentó en MadridFusión las añadas 2013 y 2014 de su Gran Reserva

📅 26 enero, 2017 🗨️ 0

Deja un comentario

Disculpa, debes iniciar sesión para escribir un comentario.

ORIGEN

Origen C
1,644 likes



¿Quieres recibir ORIGEN en papel? ¡Suscríbete!