



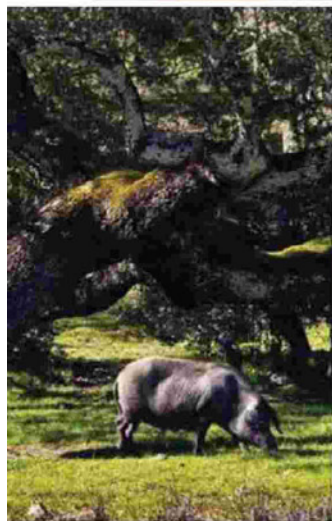
BOCADOS DE PLACER

Fisan, la firma pata negra de los ibéricos, nos conquista con la 'Edición Limitada' de su **mejor jamón**.

POR GONZALO VARELA

El sibarita que llevas dentro sabe que el jamón se corta a cuchillo, se sirve a 22 °C y se toma acompañado de una copa de vino (a ser posible, fino). También tiene claro que el de bellota es insuperable, de ahí que sea un incondicional del *Gran Reserva* de la empresa familiar Fisan, con base en Guijuelo (Salamanca) y que lleva casi un siglo dedicada a los productos ibéricos. De cara a estas Navidades, la firma presenta una *Edición Limitada* de su *Añada 2013*, un *hit* procedente de ejemplares criados en dehesas, seleccionado con mimo y curado durante un periodo de entre 56 y 60 meses, siempre bajo unas condiciones de ruido y luz vigiladas al milímetro.

Dispuesto a convertirse en el regalo *foodie* más exclusivo de la temporada (¿has escrito ya tu carta a los Reyes?), ha conquistado a algunos de los nombres más relevantes del panorama gastronómico español. Es el caso del chef Diego Guerrero, que el pasado 26 de septiembre, con motivo de la puesta a largo de este *Edición Limitada*, propuso un menú deslumbrante elaborado con ibéricos de Fisan, incluido su jamón ibérico, la joya de la corona. Lo hizo en su restaurante, DSTAgE (en Madrid y con dos estrellas Michelin), que se convirtió en un ir y venir de platos tan sorprendentes e irresistibles como los *Cerdos en su dehesa* (en la imagen de arriba del todo) y el *Tuétano de ciervo*, navaja escabechada y jamón Fisan. 🐷



DE LA DEHESA... Al maletín: así se presenta la *Edición Limitada* del jamón de bellota *Añada 2013* de Fisan, que ha conquistado al chef Diego Guerrero, de DSTAgE (arriba del todo).

