

Fisán presenta su nueva imagen en Alimentaria 2018



Jamón de bellota Fisán.



JAVIER MUNÁRRIZ



PUBLICIDAD

30.04.2018 - 05:15

Ibéricos Fisán, empresa familiar dedicada a la fabricación artesanal de derivados del **cerdo ibérico**, ha deslumbrado en **Alimentaria 2018**, la feria de alimentación y gastronomía líder en España, presentando su renovada imagen y su alianza con la Alta Gastronomía a través de sus productos curados y frescos del cerdo ibérico. Durante los cuatro días de la feria, la firma de Guijuelo ha realizado en su stand diversas demostraciones gastronómicas, showcookings, degustaciones y maridajes en colaboración con marcas de renombre.

Fisán ha sorprendido a los visitantes con originales creaciones de Alta Gastronomía elaboradas con sus **productos de bellota**. En esta ocasión gracias a Moncho's Catering, presentó 3 originales propuestas: un bao de pluma asada (estilo cochinita pibil) con cebolla roja y cilantro, la Mini Burger de Secreto con BBQ especial y una Espuma de patata con jamón crujiente.



Stand de Fisán en Alimentaria 2018.

PUBLICIDAD

Las **carnes frescas** del ibérico también fueron grandes protagonistas del stand de la marca. Cada vez más los chefs más reconocidos del panorama gastronómico español las están utilizando para llenar sus creaciones de sabor y textura. Para esta ocasión y en colaboración con Hornos MIBRASA, durante la feria se pudieron degustar una amplia selección de cortes de carnes de bellota que conquistaron a los visitantes y cocinadas con "Letern", la salmuera madurada en anchoa del chef Ricard Camarena.

Se pudieron además disfrutar maridajes con una gran selección de vinos de Bodegas Matarromera. Las degustaciones fueron acompañadas de pan artesano recién hecho gracias a la colaboración con la marca de pan artesano Triticum y presentadas en originales tablas creadas para la ocasión por la marca Epicurean.

PUBLICIDAD

Fisán también tuvo presencia en otro de los espacios más interesantes de Alimentaria. Ofreció **degustaciones de jamón de bellota Gran Reserva Añada 2014** cortado a mano por maestros cortadores en el espacio Spain's Top Pairings de Vinorum Think. Eva Sánchez directora de Gestión y Comunicación de la firma, fue una de las encargadas de inaugurar este espacio junto con Nick Lander, reputado crítico gastronómico de The Times, entre otros.

La feria sirvió de puesta de larga a la nueva imagen corporativa de la marca con un diseño renovado de logotipo y packaging de sus productos. En concreto, su nuevo logotipo hace referencia a las tres generaciones de la familia Sánchez que han hecho posible crear la marca que es hoy en día, enseña de éxito con casi cien años de historia que ha conseguido preservar sus valores.