

Ramón Freixa y Fisán

TEXTO: GLORIA BAYO

FOTOS: AGUILAR COMUNICACIÓN

Este verano quienes se acerquen al restaurante de Ramón Freixa en Madrid podrán experimentar cinco maneras diferentes de degustar embutido de Guijuelo con un toque diferente.

Verán cómo evolucionan estos sabores tan castizos al acompañarse con huevo de codorniz, pan de aceite crujiente, manzana, dátiles, caviar de esturión, berenjena o tomate liofilizado. Esta mezcla de gustos es el resultado de una alianza entre el cocinero catalán y la marca de embutidos Fisán, en tierras salmantinas, que se presentó a finales de mayo en Madrid.

El jamón serrano lleva en las despensas españolas desde el siglo II antes de Cristo. ¿Por qué innovar ahora? ¿Por qué dedicar semanas de trabajo a romper ese mito 'intocable' del embutido, entendido casi siempre sólo como tapa o bocadillo?

La respuesta la encontramos en las propuestas gourmet de Freixa, que demuestran que hay mucha vida más allá de la tradicional presentación basada en la fórmula de embutido, pan y tomate 'y punto'.

En su alianza con Ibéricos Fisán, Ramón Freixa ha empleado distintas técnicas para darle un estilo propio a la gama Gran Reserva de la marca: el ahumado, el marinado, la deshidratación y el trabajo a distintas temperaturas permiten jugar con texturas y elaborar sutiles trampantojos y llamativas propuestas estéticas.

Freixa, nacido en 1971, vivió su infancia a medio camino entre Igualada y Barcelona. En los años 90 empezó a recorrer mundo de restaurante en restaurante, en busca de un estilo propio: sus estancias en Bélgica y Francia marcaron su técnica, su gusto por la innovación y su forma de entender la cocina.

El tiempo devolvió a Ramón a su hogar, El Racó d'en Freixa de Barcelona, al que siguió su proyecto en Madrid, desde 2009, en la calle Claudio Coello. Sus éxitos le han llevado a protagonizar todo tipo de experiencias culinarias en Singapur, Pekín, Nueva York, Dubai, Sao Paulo o Melbourne, por citar algunas.

La razón por la que la marca Fisán y Ramón Freixa se han encontrado tiene que ver con cierta nostalgia por el sabor auténtico de Guijuelo, de la bellota de siempre, que en manos del catalán se expande y crece al conjugarse con geles, toques cítricos, combinación de curados, distintos panes...

El cocinero ya era cliente de esta empresa, fundada en 1920, y su designación como embajador de Fisán es el comienzo de una serie de intercambios y experiencias que seguirán sorprendiendo.

Freixa ha dedicado varios meses a diseñar cinco propuestas con la vanguardia y la creatividad por bandera, respetando siempre la esencia del producto. Éstas han sido las 'ganadoras' en esa particular guerra entre sabores:



Espárragos a la carbonara, lasca de papada y yema de huevo curada

Llama la atención el efecto del espárrago blanco, cortado en juliana, a modo de 'falso tagliatelle'. Se acompaña de una lasca de papada ibérica, cortada muy fina, y una pequeña corona de chorizo. Con la misma sal que se usa para curar el embutido se han marinado varias yemas de huevo de codorniz.



Consomé gelé de jamón con caviar y espuma de coliflor

El 'mar i muntanya' es un plato típico catalán que une carne y pescado. La versión de Freixa se compone de un caldo clarificado de huesos de jamón que acaba transformado en un gelé de sabor intenso, al que se añade caviar de esturión y como colofón, el toque de coliflor.



Milhojas crujiente de salchichón de bellota con dátiles

El salchichón se somete a un proceso de deshidratación para convertirlo en láminas muy finas que se combinan con berenjena escalibada y crema de dátiles en varias capas.

Coca de ibéricos en su punto

En esta tapa clásica que Freixa rediseña se unen todos los productos ibéricos de bellota. Se compone de un carrusel de curados sobre pan de aceite crujiente: jamón, lomo, chorizo y salchichón que se combinan con un gel de manzana.



*Cronut de tomate con
jamón gran reserva
ahumado con bellota*



Ramón Freixa propone su propia mezcla de croissant y donut, un postre que se ha importado desde Nueva York, y lo convierte en salado. Lo diseña con pan hojaldrado y lo rellena con tomate semiseco y jamón, envolviéndolo con una capa de tomate liofilizado.

www.ramonfreixamadrid.com/es
www.fisan.es