



“Comprometidos con la alta gastronomía española, en Fisan hemos hecho un importante esfuerzo por elevar el sabor tradicional del ibérico a la altura de las creaciones gastronómicas que han dado fama internacional a nuestra cocina”



EVA SÁNCHEZ, DIRECTORA DE COMUNICACIÓN DE IBÉRICOS FISAN

Eva Sánchez es directora de Comunicación de Ibéricos Fisan. Se unió a la empresa a principios de la década del 2000. Después de completar su formación en la Universidad de Salamanca y en Suffolk University en Boston (Estados Unidos), inició su aprendizaje en la empresa familiar, absorbiendo el conocimiento y la estructura organizativa. Después, se especializó en la imagen y comunicación de la marca, contribuyendo a consolidar la reputación de Fisan como referente en el sector ibérico, reconocido por su calidad y prestigio.

Nina Jareño

Llevan más de 100 años en el sector del ibérico de bellota... ¿Cómo han sabido adaptarse a los cambios del mercado?

Hemos preservado nuestro legado familiar a lo largo de tres generaciones, a la vez que evolucionamos para adaptarnos a las demandas cambiantes del mercado. Nuestro compromiso y dedicación con la calidad y las tradiciones artesanales ha sido inquebrantable. En este contexto, un relevo generacional natural ha fortalecido



nuestra capacidad para adaptarnos a los desafíos contemporáneos, sin perder nuestra esencia, y alcanzar esa convivencia armoniosa entre el respeto por lo tradicional y una mentalidad abierta a la innovación.

En este sentido, hay marcas de jamón españolas catalogadas como de auténtico lujo. ¿Se enmarca Fisan en esta definición?

El lujo se caracteriza por la exclusividad y por el disfrute de una experiencia única. En este contexto presentamos productos únicos, como nuestra joya de la corona: el Jamón Alta Gastronomía Edición Limitada Añada 2019 en el año 2023 y que en el año 2024 volverá a ser un éxito de ventas en su Añada 2020. Los jamones Fisan Edición Limitada Añada 2019 han sido escogidos entre las mejores piezas de la añada, aquellas que cumplen con los más exigentes requisitos organolépticos, garantizando así la plena experiencia de sabores y aromas que distingue a un auténtico jamón Fisan Edición Limitada.

Y siguiendo estas experiencias gastronómicas, cada día más demandadas, hemos creado la gama única de Jamón Edición Centenario Añada 2015 que, con más de 120 meses de curación, es el manjar de aquellos que buscan una experiencia única e irrepetible.

¿Qué diría que hace distintos los productos de Fisan de cualquier otra firma?

Como señalaba antes, los amantes de lo exquisito saben apreciar nuestra gama de Alta Gastronomía. Nuestra dedicación en la producción de un ciclo de curación natural y lento en todos nuestros productos. Esta gama está seleccionada entre nuestros mejores ejemplares de bellota. Con más de 48 meses el jamón y 30 meses las paletas, estas piezas son escogidas por el olfato de los maestros caladores. En bodega se curan tanto el lomo como el embutido durante 30 días para impregnarse de los aromas únicos a estos productos.

Se ubican en Guijuelo, una de las zonas productoras de jamón de mayor éxito del mundo. ¿Qué tienen sus terrenos que crean jamones tan sabrosos?

Situado en una zona que rodean tres sierras (Gredos, Béjar y Francia), Guijuelo cuenta con un microclima propio caracterizado principalmente por sus inviernos largos, secos y fríos con una temporada de 'calor' reducida y seca. Esta idoneidad para el secado y curado de los productos cárnicos hizo que se fuera cimentando la producción de productos del cerdo ibérico como la principal vía de desarrollo económico para esta zona de Salamanca de marcado carácter rural.



Nosotros tenemos nuestra sede e instalaciones, de 13.000 m², en Campillo de Salvatierra, una pedanía a 200 metros de Guijuelo. Nuestra planta de elaboración dispone de un área de sacrificio, salazón, producción, secaderos naturales, bodegas y oficinas.

En esta línea, tienen una estrecha relación con varios chefs de alta gastronomía. ¿En qué consiste esta colaboración?

Comprometidos con la alta gastronomía española, durante los últimos diez años, en Fisan hemos hecho un importante esfuerzo por elevar el sabor tradicional del ibérico a la altura de las creaciones gastronómicas que han dado fama internacional a la cocina española y por posicionarlo como el ingrediente versátil y diferenciador que es. Para ello hemos establecido colaboraciones con algunos de los chefs prestigiosos de nuestro país, para buscar nuevas armonías, contrastes y texturas.

Los hermanos Torres, Ricard Camarena, Diego Guerrero y Rocío Parra son sólo algunos de los chefs con estrellas Michelin que junto a Fisan han podido trabajar e investigar con el producto ibérico de bellota, tanto con jamón y embutidos como con las carnes de bellota. De esta forma, hemos inspirado originales reinterpretaciones de recetas tradicionales, así como sorprendentes creaciones inéditas que han hecho posibles las nuevas técnicas gastronómicas.



En estos momentos, la seguridad alimentaria y la calidad son dos ejes estratégicos para las empresas alimentarias. ¿Cómo las trabajan desde Fisan?

En Fisan, nuestro compromiso con la calidad y la seguridad alimentaria se refleja en el cumplimiento de las normativas europeas, incluyendo la certificación IFS FOOD V.7 por SAI GLOBAL. Este estándar, reconocido por la GFSI, garantiza la seguridad y calidad en todas las etapas de producción. CALICER certifica nuestros productos ibéricos según las exigencias del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación bajo la Norma de Calidad (RD 4/2014).

Como miembros fundadores del Consejo Regulador de la DOP Guijuelo, aseguramos la trazabilidad y autenticidad de nuestros productos. Además, nos comprometemos con la sostenibilidad y la responsabilidad social, alineándonos con la Agenda 2030 de Naciones Unidas y sus Objetivos de Desarrollo Sostenible llevando a cabo acciones que se enmarcan dentro de esta agenda.

Si hablamos de mercados, ¿qué importancia tiene el consumo interno para su marca?

El consumo interno de jamón ibérico es crucial para Fisan por ser una marca con tradición. Son muy pocas las que sobreviven en este mercado más allá de la segunda generación familiar. Para nosotros nos proporciona una base estable de demanda, asegurando una producción constante y sostenible. Además de ser un orgullo que el consumidor pueda seguir disfrutando de productos con sabor inconfundible y cada día con más prestigio.

Y a nivel de exportación ¿qué valor tiene y en qué países está presente Fisan?

La internacionalización es un gran reto para una pyme como la nuestra. Siempre buscamos apoyos como el del ICEX y el ICE, que nos hacen sentirnos más respaldados por apoyarnos en las iniciativas gubernamentales.

Entendiendo que el jamón de bellota ibérico es el mejor embajador de la gastronomía española, uno de nues-

Los secaderos naturales y las bodegas de Fisan, en las que entra poca luz y se sigue regulando la ventilación de forma tradicional, confieren a los jamones ese afinamiento necesario para que puedan ser considerados productos gourmets.





El Jamón de Bellota 100% Ibérico Alta Gastronomía Fisan consiguió el premio Superior Taste Award 2024 con 3 estrellas tras una cata a ciegas de más de 200 chefs.

tros lemas es 'De Guijuelo al mundo'. En este sentido, nos estamos consolidando como uno de los mayores representantes de la cultura del Ibérico en el mundo, respaldado por nuestra pertenencia al Foro de Marcas Renombradas Españolas.

Con presencia en restaurantes y tiendas gourmet de 35 países, trabajamos incansablemente para poner en valor y reivindicar las bondades del Jamón de Bellota mediante iniciativas ambiciosas que contribuyen a fortalecer la posición de este emblema agroalimentario de la Marca España a nivel internacional.

Recientemente recibieron el Superior Taste Award 2024 con 3 estrellas por su Jamón de Bellota 100% Ibérico Alta Gastronomía, un premio que se une a muchos otros. ¿Qué supone para la empresa recibir este tipo de reconocimientos?

Este reconocimiento destaca el compromiso de Fisan con la excelencia y la calidad en la producción de sus productos. El Superior Taste Award es una certificación independiente, otorgada por chefs y sumilleres de renombre mundial, que valida la superioridad gustativa de los productos galardonados.

Queremos agradecer al jurado del International Superior Taste Institute por sus amables palabras y su reconocimiento, y reafirmar nuestro compromiso de seguir contribuyendo a hacer del mundo un lugar más sabroso con cada uno de nuestros productos gourmet.

Para terminar, ¿cuáles diría que son los retos más importantes a los que se enfrenta la empresa?

En la actualidad, el principal reto externo que enfrentamos es el ajuste de costes y la demanda de nuestros productos. Nuestro sector está experimentando un aumento significativo en los costes de las materias primas y de los gastos generales, mientras que el consumo no crece al mismo ritmo. Esto genera una distorsión entre la oferta, la demanda y los precios, que resulta difícil de equilibrar. Sin embargo, estamos superando estas dificultades gradualmente gracias a la lealtad de nuestros clientes y a los nuevos mercados que estamos logrando abrir. En cuanto a los retos internos, estamos muy entusiasmados con nuestra fase de internacionalización, motivo por el cual estamos impulsándola con determinación. En el área de producción, seguimos innovando con nuestros productos tradicionales, redescubriéndolos y mejorando su calidad, como es el caso de la sobrasada de bellota y la panceta de bellota embuchada. ■