[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Madrid el 01/03/2018

# [Fusión, el ibérico que rompe moldes y desafía lo convencional](http://www.notasdeprensa.es)

## Se presenta en una edición limitada y numerada de 1.500 piezas. Nace de una actitud: explorar nuevos caminos para lograr la diferenciación.Pensado para los paladares más inquietos que buscan un producto único, profundo y sin precedentes.Florencio Sanchidrián, embajador del jamón ibérico, destaca su singularidad y posibilidades gastronómicas en una cata magistral.Los champagnes de la prestigiosa Maison Taittinger, compañeros perfectos para una armonía sublime

Castro y González es un claro referente en el mundo de los productos más selectos. Capitaneado desde Guijuelo por una familia con una dilatada trayectoria, con cuatro generaciones vinculadas al mundo del ibérico, la empresa es el resultado de años de experiencia y de conocimiento. Tras asentar las líneas de desarrollo de elaboraciones tradicionales -gamas bellota y selección-Castro y González lanza un nuevo producto gourmet, un jamón ibérico único, singular, que nace de la fusión de dos climas y que ha supuesto un reto y la mejor expresión del conocimiento del jamón y sus peculiaridades en la península. Fusión supone un salto innovador desde la base de la tradición. Fusión es fruto de tres elementos básicos: la cabaña propia, la dehesa y la combinación de los climas de Guijuelo y de la Sierra de Huelva. A la cuidada genética de los cerdos de raza ibérica de Castro y González hay que sumar el medio natural en el que los animales pasan su último año de vida alimentándose exclusivamente de los frutos de nuestras encinas centenarias, de pasto y cereal que encuentran en la dehesa. Y es gracias a la combinación de dos climas como Fusión se convierte en una propuesta única. El jamón se sala y cura durante 12 meses en el clima frío y seco de Guijuelo, a más de 1.100 metros de altitud. Después, y una vez que han aprehendido todo el sabor de la dehesa se trasladan a la Sierra de Huelva, donde permanecerán 24 meses más y donde la influencia del Atlántico hará evolucionar el producto, haciéndolo más elegante, más profundo, más complejo. Así Fusión es un jamón capaz de transmitir todo el sabor de los dos paisajes: la delicadeza inicial de los jamones salmantinos y la profundidad de sabores y complejidad típica de los que envejecen en las Sierras de Huelva. La cataAl abrir un jamón Fusión lo primero que llama la atención es su grasa, que va de un color blanco roto al rosáceo, y presenta una consistencia blanda, untuosa y fresca, y con recuerdos a bosque mediterráneo.. El jamón presenta un color oscuro que es fruto de las temperaturas más elevadas que se producen en la Sierra Norte de Huelva, lo que provoca que sude más y, como consecuencia, avance su curación.También el aroma se hace más intenso y profundo debido a la humedad y al calor de la sierra. Por el contrario, la curación lenta y las temperaturas bajas que se dan en Guijuelo permiten obtener un sabor más profundo e intenso. Doble armonía gastronómicaPara la presentación de esta edición limitada, el chef Julio Miralles del restaurante Zalacaín ha diseñado un menú exclusivo armonizado con los champagnes de la casa Taittinger. La dehesa y los productos de Castro y González fueron el hilo conductor de la propuesta gastronómica que incluyó una doble degustación: la realizada con los platos del menú y, en paralelo, con los distintos cortes de jamón presentados por el maestro Sanchidrián. Tattinger Brut Réserve abrió la cata y se mostró directo, franco y limpio. Con el primer plato, el Capuchino de Tomate con Espuma de Jamón Ibérico llegó la acidez, viveza y madurez del Tattinger Brut Prestige Rosé. El Cardo con Papada Confitada resultó perfecto armonizado con la elegancia, sutileza y armonía que encierra Les Folies de la Marquetterie. Para acompañar al Pescado de Roca con Parmantier Ibérica y vainas de temporada se eligió Tattinger Prelude, por su frescura y mineralidad. El plato estrella, Pluma macerada en Pasta de Jalapeño, fue la pareja perfecta de Comtes de Champagne Tattinger Blanc de Blancs 2006, un vino flexible, carnoso, casi insuperable. La propuesta enogastronómica se cerró con Piña asada con toques picantes y albahaca thay y un Tattinger Nocturne, suave y untuoso, perfecto para un fin de fiesta. Sobre Castro y GonzálezCastro y González es una firma productora de Jamón Ibérico de bellota, ubicada en la localidad salmantina de Guijuelo y con más de 100 años de tradición productora. Desde 1910 han pasado cuatro generaciones, que se han dedicado a la crianza tradicional de cerdo ibérico y de bellota, gracias a las dehesas en propiedad que suman 1.700 ha en Salamanca, la Sierra Norte de Sevilla y en Extremadura donde pueden criar sus ejemplares de ibéricos de bellota y proporcionarles alimento y espacio suficiente para obtener piezas de insuperable calidad. Para más información. Alicia Huidobro. Móvil 629647315.. Email: ali.huidobro@quintagamacomunicacion.com

**Datos de contacto:**

Alicia Huidobro

629647315

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/fusion-el-iberico-que-rompe-moldes-y-desafia](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Nacional Gastronomía Madrid Andalucia

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)