GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

Interpalm destaca el sabor del foie gras en Navidad

Comunicados | 19/12/2024 | 00:00

Este producto ocupa un lugar destacado en las mesas estos días, no solo por su sabor inigualable, sino por la capacidad para reunir a familias y amigos en torno a momentos inolvidables. "Descubre los diferentes formatos en los que se puede utilizar el foie gras en tu cocina, y si es español, mejor"

Este producto ocupa un lugar destacado en las mesas estos días, no solo por su sabor inigualable, sino por la capacidad para reunir a familias y amigos en torno a momentos inolvidables. "Descubre los diferentes formatos en los que se puede utilizar el foie gras en tu cocina, y si es español, mejor"

Con la llegada de la Navidad, los hogares españoles se preparan para disfrutar de los sabores más exquisitos y emblemáticos de la gastronomía. Entre ellos, el foie gras ocupa un lugar destacado en las mesas estos días, no solo por su sabor inigualable, sino por la capacidad para reunir a familias y amigos en torno a momentos inolvidables.

La magia de la Navidad está en los detalles y nada aporta más sofisticación a las recetas festivas que el foie gras, y si es español, mejor #FoieGrasEspañol. Su versatilidad permite crear desde entrantes refinados hasta platos principales memorables.

La Asociación Interprofesional de las Palmípedas Grasas (Interpalm), promueve desde hace años el conocimiento sobre el foie gras: como se produce, quién lo elabora y qué cualidades nutricionales tiene el producto, para que los consumidores puedan apreciarlo en toda su esencia. En la actualidad, existen en España 12 empresas que forman esta organización, ubicadas en principalmente en zonas rurales, donde contribuyen a generar riqueza y empleo en las regiones de Castilla y León, Navarra, País Vasco, Aragón y Cataluña.

Interpalm está desarrollando en España una campaña de promoción europea con la que pretende hacer llegar el producto a los más jóvenes, bajo el título "El Foie Gras", donde a través del cocinero estrella Michelin Juanlu Fernández ha desarrollado diferentes recetas que pueden hacer las delicias de todos durante estas fiestas navideñas, como una sopa de guisantes, foie mi cuit y espárragos verdes, un pan brioche con foie gras y tortilla de patata o una tartaleta de virutas de foie mi cuit y setas salteadas cuya elaboración se puede descubrir a través de las vídeo-recetas del chef disponibles aquí.

Para Enrique de Prado, presidente de Interpalm, "esta campaña reafirma la convicción de que el foie gras no solo merece ser defendido como parte de nuestro patrimonio gastronómico, sino que tiene un potencial increíble para adaptarse y destacar en la gastronomía moderna". "Queremos que las nuevas generaciones lo redescubran y lo hagan suyo, contribuyendo a que siga siendo un símbolo de la excelencia culinaria española y europea por muchos años más", ha añadido.

Este excelente producto puede degustarse de muchas formas y a cada persona le gusta hacerlo a su manera. En este sentido, Interpalm quiere mostrar los diferentes formatos que pueden utilizarse para los menús navideños:

Foie gras Entero: Ideal para presentar en finas láminas sobre tostadas con mermeladas o chutney. Su textura firme y sabor auténtico lo convierten en un clásico infalible.

Bloc de foie gras: Perfecto para elaborar aperitivos o terrinas. Su consistencia cremosa lo hace fácil de cortar y presentar con estilo.

Mi-Cuit (Semi-Cocido): Un formato delicado que resalta por su sabor fresco y natural. Ideal para ensaladas sofisticadas o como acompañamiento de carnes.

Foie gras en conserva: Práctico y siempre disponible en la despensa para sorprender con recetas improvisadas de lujo.

"Más allá de su sabor, el foie gras representa un estilo de vida que combina elegancia y tradición. Incluirlo en tus celebraciones navideñas no solo transforma cualquier mesa, sino que también crea una atmósfera especial, donde cada bocado se convierte en un recuerdo inolvidable. Decora tus platos con detalles festivos, combina sabores y convierte cada comida en un momento único para compartir".

"Estas fiestas, celebra con los sabores que unen. El foie gras es más que un manjar: es una tradición cargada de historia y un símbolo de calidad y dedicación".

"¿Buscas inspiración para tus platos navideños? Visita www.rutadelfoiegras.es y descubre recetas creativas y deliciosas para sorprender a tus seres queridos".

En redes sociales se encontrarán recetas del chef Juanlu Fernández y de grandes colaboradores de esta campaña europea de promoción.

España, Referente en Producción de foie gras

España es uno de los principales productores de Foie Gras en Europa. Gracias al compromiso del sector, el país ha logrado posicionarse como un referente en calidad y sostenibilidad. La producción nacional sigue estrictos estándares de bienestar animal, convirtiéndose en un modelo a nivel internacional.

En España, los patos se crían al aire libre, respetando su desarrollo natural y garantizando su bienestar en cada etapa del proceso. El sector está regulado por normativas rigurosas que aseguran prácticas responsables y sostenibles, algo que distingue al Foie Gras español en el mercado global.

Más información sobre Interpalm

La Asociación Interprofesional de las Palmípedas Grasas (Interpalm), constituida y reconocida por el Ministerio de Agricultura en 2010, surge de la necesidad de integrar a todos los eslabones de la cadena de valor del foie gras y productos derivados del pato en el país (ganadería; cría, sacrificio y despiece; transformación), a través de la Asociación de Empresas de Cría y Engorde de Palmípedas Grasas, la Asociación de Empresas de Sacrificio y Despiece de Palmípedas Grasas y la Asociación Sectorial del Hígado Graso (ASEHGRA). Desde su creación, Interpalm ha impulsado el buen funcionamiento, el desarrollo y la sostenibilidad de la cadena de valor de las palmípedas grasas; así como la promoción y mejora de la información y conocimiento de los productos del sector.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/comunicado/257269-interpalm-destaca-el-sabor-del-foie-gras-en-navidad.htm