

El Foie Gras español se promociona en Europa con la campaña ‘El Foie Gras’

La iniciativa se desarrolla en España, Francia y Bélgica, y tiene como objetivo a llegar a todos los jóvenes de entre 18 y 35 años. El chef jerezano estrella Michelin, Juanlu Fernández, como embajador de la campaña, será quien acerque el Foie Gras al público joven a través de sus creaciones culinarias

La Asociación Interprofesional de Palmípedas Grasas de España (Interpalm) participa activamente en la promoción del patrimonio gastronómico europeo a través de la campaña ‘El Foie Gras’, financiada con fondos europeos y dirigida a todos los jóvenes de entre 18 y 35 años.

Esta iniciativa, que estará vigente durante 2024, 2025 y 2026 en España, Francia y Bélgica, quiere concienciar sobre las bondades del Foie Gras, considerado patrimonio gastronómico europeo, al mismo tiempo que formar e informar acerca de su proceso de producción y transformación. Para ello, cuenta con Juanlu Fernández, el chef jerezano con 1* Estrella Michelin, como embajador de la campaña. Juanlu ha colaborado activamente a través de la elaboración de recetas y creaciones culinarias con el Foie Gras como protagonista.

Entre las otras acciones desarrolladas en el marco de la campaña, Interpalm organizó los pasados 20 y 21 de mayo un viaje de prensa al que acudieron periodistas e influencers para informarles acerca del proceso de producción y transformación del Foie Gras. El viaje tuvo lugar en Navarra, comunidad que destaca por la producción de esta delicatessen, y consistió en una visita a las granjas de cría, recría y cebo de patos de Lerín, y a una planta de transformación del producto.

Próximamente, se prevé la participación de la campaña en el Forum Gastronomic de Barcelona durante los días 4, 5 y 6 de noviembre; la realización de dos clases magistrales en el Basque Culinary Center de San Sebastián, y una en la Escuela Internacional de Cocina de Valladolid.

Se esperan nuevas colaboraciones con otros chefs, de tal forma que todo el mundo pueda disfrutar cocinando sus recetas favoritas con Foie Gras de forma fácil, sencilla y deliciosa. Se puede seguir la campaña "El Foie Gras" a través de @tododelfoiegras en Instagram, Foie Gras en España en Facebook, y @elfoiegras en la red social X; además de la web: rutadelfoiegras.es

Datos de contacto:

Glenda López

Agrifood

91 721 79 29

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Internacional](#) [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Madrid](#) [Industria Alimentaria](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>