

## **#FoieGrasEspañol en Navidad. Un producto típico, para una Navidad atípica**

### **Interpalm anima a no dejar de disfrutar de la gastronomía típica de estas fechas**

Se aproximan unas navidades atípicas, que nunca se hubiesen podido imaginar. Unas fiestas en las que se echarán de menos villancicos por las calles y cenas de Navidad con amigos y familiares, con la esperanza de que pronto todo volverá a ser como antes.

Aunque este año muchas cosas sean diferentes y estén fuera del control, nunca se perderá la ilusión por mantener las tradiciones navideñas. No dejar de poner el árbol de Navidad, de comprar un calendario de adviento, de celebrar las doce campanadas, de compartir tiempo con la familia y, cómo no, de disfrutar de la gastronomía típica de estas fechas en las mesas, en las que uno de los protagonistas que no puede faltar es el #FoieGrasEspañol.

En palabras de Enrique de Prado, presidente de la Asociación Interprofesional de las Palmípedas Grasas (Interpalm), "el sector está atravesando unos momentos muy complicados con la falta de turismo y el cierre al público de la restauración, que supone un 70% del total de las ventas. Confiamos en que estas fechas, en las que se realiza en torno al 30% de la facturación anual, los consumidores mantengan la tradición y continúen apoyándonos incluyendo nuestros productos en sus menús navideños".

El foie gras y los productos que se obtienen del pato son unos de los alimentos más selectos y apreciados por los chefs, pero también por los consumidores de todo el mundo. Un producto presente en muchas recetas por su versatilidad y calidad, que se puede consumir en distintos formatos como son el foie gras entero, el bloc de foie gras, el mi-cuit de foie, el parfait de foie o la mousse de foie.

Además del foie gras, del pato también se puede disfrutar de otros productos como son el magret, el confit de pato, las mollejas o el jamón. Se trata de productos exquisitos, que vestirán las mesas con espíritu navideño, con elaboraciones como una tosta de bloc de foie gras con mermelada de frutos rojos, un delicioso plato de jamón de pato o un confit de pato con salsa de pera, cebolla y Pedro Ximénez. Consultar más recetas en la web [www.elfoiegras.es/recetas](http://www.elfoiegras.es/recetas)

En estas fechas tan señaladas, la asociación quiere trasladar un mensaje de agradecimiento a los consumidores por seguir confiando en ellos y en sus productos, con la intención de ayudar a que estas celebraciones no dejen de ser especiales y para ensalzar la emoción propia de estos días, animando a no perder la esperanza, a mantener la ilusión y a continuar apoyando a todas sus empresas y ganaderos. Ellos, que durante el confinamiento no dejaron de trabajar para poder seguir proporcionando su producto y garantizar el abastecimiento.

El #FoieGrasEspañol es un producto de calidad que desean siga llenando las casas de los españoles y

traiga nuevas ilusiones y propósitos en este año nuevo.

"Interpalm os desea unas felices fiestas que, a pesar de la distancia que nos pueda separar de nuestros seres queridos, debemos hacer que sean lo más especiales posibles. Por ello y para alegrar estas Navidades os proponemos una exquisita receta de pato para seis comensales. ¡Feliz Navidad y próspero 2021!".

Propuesta de receta de navidad para 6.

**Datos de contacto:**

Paloma Fernandez  
629012509

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

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

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>