

‘El Foie Gras’ visita la Escuela de Cocina de Valladolid

[Multimedia](#)

Estas acciones tienen como objetivo enseñar a los jóvenes estudiantes el proceso de producción y las correctas técnicas de uso culinario del Foie Gras en la cocina castellana

La Asociación Interprofesional de las Palmípedas Grasas (Interpalm) continúa con las acciones relativas a la campaña europea "El Foie Gras", que cuenta con el reconocido chef con estrella Michelin, Juanlu Fernández, como embajador oficial de la campaña.

El objetivo central de esta acción de promoción ha sido promover el conocimiento y uso creativo del Foie Gras, a través de la celebración de una sesión en una de las más prestigiosas escuelas de cocina en España: la Escuela de Cocina de Valladolid, donde se ha enseñado a los jóvenes estudiantes el proceso de producción y las correctas técnicas de uso de este afamado producto de calidad y alto valor añadido para manejarlo de manera creativa.

En esta sesión, los estudiantes tuvieron la oportunidad única de aprender estas técnicas de la mano de expertos en la materia, descubrir nuevas recetas y explorar las distintas aplicaciones del Foie Gras, desde la que se lleva a cabo en la cocina tradicional hasta la que representa una vanguardia gastronómica.

Así, el pasado 10 de octubre se celebró la masterclass en la Escuela de Cocina de Valladolid, dirigido a alumnos de segundo curso de Cocina y Sumillería, donde Interpalm contó con la presencia de su presidente, Enrique de Prado.

Enrique de Prado afirmó que "es un orgullo para Interpalm haber podido participar en esta importante masterclass, que refleja no solo la calidad excepcional del Foie Gras español, sino también el profundo arraigo y tradición que este producto tiene en nuestra tierra".

El presidente de Interpalm recalcó también "el hecho de haber celebrado este evento en la Escuela de Cocina de Valladolid no es casualidad. Esta ciudad y su entorno han sido históricamente un epicentro de la cultura culinaria en España, donde la tradición y la innovación coexisten y se enriquecen mutuamente".

De Prado añadió que "a través de esta actividad, no solo damos a conocer la versatilidad y el sabor inigualable de nuestro foie gras, sino que también subrayamos el impacto económico que su producción tiene en las zonas rurales, contribuyendo a mantener la vida en el campo y respetando el equilibrio con la

Naturaleza".

Asimismo, el chef Raúl del Moral y Manuel de Prado, profesor de la institución culinaria, fueron los encargados de impartir la sesión de técnicas de uso, mediante demostraciones con dos recetas, en las que el principal producto era precisamente el Foie Gras.

Descargar las fotos [aquí](#)

Descargar el [vídeo](#) de la Masterclass en la Escuela Internacional de Cocina de Valladolid.

Para más información sobre la campaña "El Foie Gras" visitar: rutadelfoiegras.es

En las redes sociales encontrarás recetas del chef Juanlu Fernández y de grandes colaboradores de esta campaña europea de promoción, además de otras acciones que realizaremos durante 2024 hasta 2026:

- @tododelfoiegras en Instagram
- Foie Gras en España, en Facebook
- @elfoiegras, en X (antes Twitter)

"Compartamos el patrimonio gastronómico europeo".

Financiado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados solo comprometen a su(s) autor(es) y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o de la Agencia Ejecutiva Europea de Investigación (REA). Ni la Unión Europea ni la autoridad otorgante pueden ser considerados responsables de ellos.

Para obtener consejos sobre una dieta sana y equilibrada, consultar las recomendaciones alimentarias de la Estrategia NAOS.
