

"El Foie Gras es mucho más que un alimento; es una expresión de nuestra herencia gastronómica"

[Multimedia](#)

La campaña europea "El Foie Gras" ha organizado una masterclass en el Basque Culinary Center para los futuros cocineros de esta prestigiosa escuela y así mostrarles los diferentes usos de este producto en la cocina moderna

La Asociación Española de Palmípedas Grasas (Interpalm), continúa con las acciones de formación para futuros cocineros previstas en la campaña europea "El Foie Gras", y ha celebrado una *masterclass* en el Basque Culinary Center (BCC) para mostrar a sus alumnos los diferentes usos de este producto en la cocina moderna.

El objetivo de este tipo de acciones es promover el conocimiento y el uso creativo del Foie Gras en la cocina entre las jóvenes futuras estrellas de la gastronomía mundial, ya que solo conociendo bien el producto, su forma de elaboración y transformación pueden optar por utilizarlo en el futuro en sus creaciones culinarias.

En este sentido, y tras una breve explicación sobre el Foie Gras y cómo se elabora por parte del vicepresidente de Interpalm, Joseba Martikorena, se ha procedido a transmitir las mejores técnicas de uso de este producto en los fogones para que puedan gestionarlo en su día a día de la manera más creativa posible.

Joseba Martikorena vicepresidente de Interpalm, declaró que "participar en un evento como este en el BCC es un verdadero honor para Interpalm. El Foie Gras español, un producto de gran calidad y tradición, se ha convertido en un símbolo de la gastronomía de nuestra tierra, y es especialmente significativo presentarlo en una institución tan prestigiosa y vinculada a la excelencia culinaria como el BCC".

Martikorena expresó, además, "que esta masterclass no solo refleja la riqueza gastronómica de este producto, sino también el compromiso de nuestros productores con la tradición, el respeto al entorno y el cuidado por cada etapa del proceso".

El vicepresidente de Interpalm destacó "que el impacto de la producción de Foie Gras en la Comunidad vasca y en otras áreas rurales de España es notable. Genera empleo, fomenta el desarrollo local y mantiene viva una tradición, que combina técnicas ancestrales con innovación. Es un claro ejemplo de cómo un

producto tan refinado puede estar profundamente vinculado al territorio, contribuyendo no solo al sector gastronómico, sino también al bienestar de las comunidades que lo producen".

Por su parte, Ignacio Marín, Graduate Chef del BCC, ha sido el encargado de mostrar a los alumnos la mejor forma de uso de este producto en la cocina, así como las técnicas que les pueden permitir obtener el máximo sabor en sus creaciones; pero también les ha enseñado fórmulas para explorar las distintas partes del pato.

Añadió que "el Foie Gras es mucho más que un alimento; es una expresión de nuestra herencia gastronómica, fruto de un proceso artesanal, que se ha perfeccionado a lo largo de generaciones y, por ello, es tan importante transmitir a los chefs del futuro la riqueza y posibilidades culinaria de este alimento".

El Graduate Chef del BCC afirmó también que "en el País Vasco, donde la cultura culinaria es un pilar fundamental, creemos que este tipo de productos tienen una relevancia particular. El Foie Gras no solo es una delicadeza que enriquece la cocina, sino que además conecta con el sentido de arraigo a la tierra, con el trabajo paciente y artesanal que define nuestra forma de vida en el campo".

Para Ignacio Marín, "este tipo de iniciativas son claves para reforzar el valor de nuestros productos a nivel nacional e internacional, y muestran que el Foie Gras español está al nivel de los mejores del mundo. Con este tipo de eventos, promovemos el orgullo por lo nuestro, por lo que sale de nuestra tierra, y demostramos que podemos competir en los mercados más exigentes sin perder de vista nuestra identidad y nuestras raíces".

"Juntos seguiremos trabajando para llevar lo mejor de nuestra tierra a las mesas de todo el mundo".

Ignacio Marín elaboró durante su intervención práctica dos recetas, donde destacó las diferentes formas de las que se puede preparar el Foie Gras y la gran versatilidad que ofrece este producto.

[Masterclass "Técnicas del uso del Foie Gras" en el Basque Culinary Center organizada por Interpalm](#)

Estas acciones forman parte de la serie de actividades que se vienen llevando a cabo en el marco de la campaña europea de promoción "*El Foie Gras*", dirigida precisamente a informar y a concienciar a los jóvenes, que son los que más utilizan Internet y las redes sociales como vía de expresión y comunicación prioritaria, acerca de las propiedades nutricionales y cualitativas de este alimento tan emblemático de la gastronomía.

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

En sus redes sociales se encontrarán recetas del chef Juanlu Fernández y de grandes colaboradores de esta campaña europea de promoción, además de otras acciones que se realizarán:

- @tododelfoiegras en Instagram

- Foie Gras en España, en Facebook

- @elfoiegras, en X (antes Twiter)

'Compartamos el patrimonio gastronómico europeo'.
