

# COMPARTAMOS EL PATRIMONIO GASTRONÓMICO EUROPEO



*- Descubre la ruta -*

**DEL FOIE GRAS**

**NOTA DE PRENSA**

Septiembre 2021

# EL FOIE GRAS ESPAÑOL PRESENTA SU PRIMERA CAMPAÑA DE PROMOCIÓN EUROPEA

- La Asociación Interprofesional de las Palmípedas Grasas (Interpalm) dirige su primera campaña divulgativa al público joven
- El chef estrella Michelin Leandro Gil y la televisiva Ketty Fresneda, serán los encargados de descubrir las peculiaridades de este producto gourmet a los jóvenes españoles

Las interprofesionales del Foie Gras europeas, agrupadas en la federación Euro Foie Gras, ponen en marcha este mes su primera campaña de promoción europea que tendrá una duración total de dos años. Bajo el lema “**Compartamos el patrimonio gastronómico europeo**”, este programa divulgativo se llevará a cabo en los mercados de España, Francia, Bélgica y Hungría.

*“Con esta campaña queremos ofrecer información transparente y veraz, especialmente a los jóvenes de 18 a 35 años, ya que este es el segmento de población donde hemos detectado un mayor desconocimiento acerca de nuestro producto”,* afirma Enrique de Prado, presidente de la Asociación Interprofesional de las Palmípedas Grasas (Interpalm).

*“La elaboración de Foie Gras en España cuenta con una larga tradición. Somos un sector pequeño, pero muy activo y ofrecemos una alta calidad. Trabajamos cumpliendo estrictamente la normativa legal, garantizando el bienestar animal y nuestra actividad se desarrolla en el medio rural, donde jugamos un papel esencial para mantener la población y generar economía en nuestros pueblos. Todos estos aspectos la gente los desconoce y nos parece importante transmitirlos”,* añade.

La campaña se presenta como un viaje al mundo rural en el que la televisiva Ketty Fresneda y el joven chef estrella Michelin Leandro Gil descubrirán los pormenores de la producción y elaboración del Foie Gras español de la mano de sus protagonistas. Empezarán así la Ruta del Foie Gras que les llevará a conocer los secretos de un producto gourmet que es patrimonio gastronómico europeo.

La web [www.rutadelfoiegras.es](http://www.rutadelfoiegras.es) servirá de eje central a una campaña que se desarrollará principalmente en el ámbito digital. Vídeos, redes sociales, eventos y otras acciones de comunicación completan el programa de promoción.

## EL FOIE GRAS EN ESPAÑA

España es el cuarto productor europeo de Foie Gras y el segundo consumidor europeo. Cerca del 10% del Foie Gras español se destina a la exportación, llegando a más de 40 países. La producción de Foie Gras en España se localiza principalmente en las zonas de Castilla y León, Navarra, País Vasco, Cataluña y Aragón.

Interpalm representa a todos los eslabones de la cadena de valor del Foie Gras en España. Creada y reconocida por el Ministerio de Agricultura en 2010, vela por el cumplimiento de los requisitos de calidad, bienestar y sostenibilidad con el medio rural.

# COMPARTAMOS EL PATRIMONIO GASTRONÓMICO EUROPEO

*Leandro*

📷 @leandrogilchef



*Ketty*

📷 @kettymchef6



*- Descubre la ruta -*

**DEL FOIE GRAS**

## Contacto de prensa

Raquel Herce

MINT - Agencia de Comunicación

+ 34 679 829 042

raquel@somosmint.com

