

# INICIATIVA PARA ACERCAR EL FOIE GRAS A LOS JOVENES CHEFS

**El cocinero con estrella Michelin Leandro Gil realizará tres talleres de cocina con Foie Gras**



**L**a Federación de Cocineros y Reposteros de España (FACYRE) ha firmado un acuerdo de colaboración con la Interprofesional de las Palmípedas Grasas (Interpalm) para realizar tres talleres de cocina con un protagonista de excepción: el Foie Gras español.

El joven chef estrella Michelin Leandro Gil será el encargado de descubrir a los estudiantes los pormenores de este producto que ya es Patrimonio Gastronómico Europeo.



Durante la jornada, los jóvenes estudiantes aprendieron a elaborar dos recetas de alta cocina con Foie Gras español creadas por Leandro Gil para la ocasión. Además, recibirán un diploma acreditativo de su asistencia firmado por el reconocido cocinero.

La actividad se encuadra dentro de la campaña de promoción que, cofinanciada por la Unión Europea y bajo el lema "Compartamos el patrimonio gastronómico europeo", está llevando a cabo INTERPALM en España.

Informar a los jóvenes y profesionales ofreciendo información transparente y veraz sobre el modo de producción y los usos gastronómicos del Foie Gras español es el objetivo principal de estas acciones de promoción.

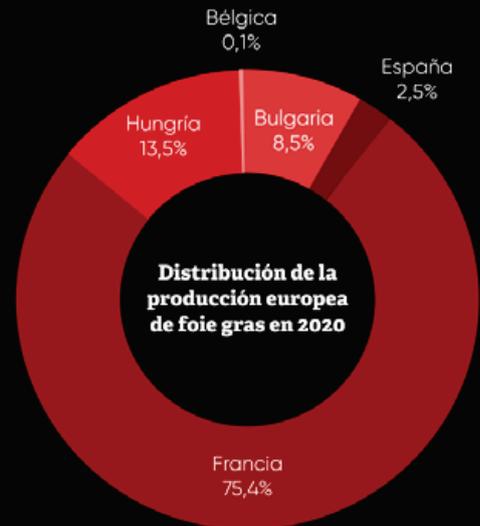
## EL FOIE GRAS EN ESPAÑA y EN EUROPA

España es el cuarto productor europeo de Foie Gras y el segundo consumidor europeo. Cerca del 10% de la producción se destina a la exportación, llegando a más de 40 países. El sector del Foie Gras en España genera más de 1.200 empleos de forma directa y 5.000 de forma indirecta, contribuyendo a la dinamización de la economía rural.

La Asociación Interprofesional de las Palmípedas Grasas (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.

Principales magnitudes:

- En la UE se han producido cerca de **19.620 toneladas de foie gras en 2020** (18.180 toneladas de foie gras de pato y 1.440 toneladas de foie gras de oca).
- El sector genera más de **50.000 empleos directos** en la UE.
- La UE produce alrededor del 90 % del foie gras del mundo. Los otros principales productores son China, Estados Unidos y Canadá.
- Según Eurostat, el comercio intracomunitario representó 110 millones de euros en 2020.
- Según Eurostat en 2020, las exportaciones de foie gras de la UE a terceros países han tenido un valor de 56 millones de euros.



## Uvesa lanza una gama de embutidos Halal

Grupo Uvesa lanza al mercado Basmahal, una nueva línea de embutido curado de pollo nacida con una clara vocación exportadora y el objetivo de ofrecer productos cotidianos y saludables respetando las exigencias Halal. La compañía presentó la nueva marca y los productos que la integran en la feria profesional Gulfood, que se celebró del 8 al 13 de marzo en Dubai.

Basmahal comprende embutidos (chorizo, salchichón y fuet), sin gluten y sin lactosa elaborados 100% con carne de pollo procedente de las granjas integradas de Grupo Uvesa y que cuenta con la certificación Halal de Halal Quality Control, entidad internacional que asegura que la materia prima y todos los procesos cumplen los requisitos de la religión musulmana.

Los formatos comercializados, de momento, son packs al vacío de loncheados con peso neto de 100 gramos y piezas enteras al vacío de 400 gramos (en el caso del chorizo y el salchichón) y de 250 gramos (para el fuet).

Para explicar al detalle las características de esta gama Uvesa ha creado la web [basmahal.es](http://basmahal.es) en tres idiomas (francés, inglés y castellano)

