

"40 rutas del foie" para volver a enamorarse de un producto inimitable

El Trotamanteles reúne a más de 40 amantes del #FoieGrasEspañol. El sabor, el aroma y la delicadez que transportan a las personas a sus mejores recuerdos

Se acercan fechas especiales, donde se hace balance de los recuerdos que llevarse del año que termina y se preparan los propósitos de año nuevo, y qué mejor momento para dar a conocer una iniciativa tan emotiva como esta que lanza el periodista gastronómico Rafael Rincón desde el blog El Trotamanteles. Hace unos meses, Rafael se embarcó en una aventura para ayudar al mundo del foie gras y pensó que no había mejor manera que juntar a grandes gastrónomos y escritores para transmitir al público la importancia, cultural y gastronómica de este manjar.

En este 2020 marcado por la pandemia de la COVID-19, la sociedad ha visto cómo el sector primario, muy desfavorecido en los últimos años, ha seguido adelante produciendo para asegurar el abastecimiento de todos los hogares. En declaraciones de Rafael Rincón, promotor de la iniciativa, "concienciado de la gran importancia que en el sector agrario español tienen las granjas de palmípedas grasas, para la sostenibilidad del medio ambiente y del empleo rural. Así nació la idea de "40 Rutas del foie", que conecta a un nutrido, selecto y experto grupo de gastronomía que representan tres generaciones unidas por las excelencias de un secular manjar que la naturaleza nos ha dado, como el foie gras".

En este proyecto, se pueden encontrar declaraciones y vivencias de 41 personajes conocidos en el ámbito gastronómico y periodístico, todos motivados por el deseo de ayudar a un sector que, como muchas personas en nuestro país, está pasando por momentos difíciles.

Luis Cepeda, periodista y escritor gastronómico, Premio Nacional de Gastronomía y organizador del Concurso Nacional y Mundial de Tapas Ciudad de Valladolid, habla del pato y de lo mucho que da la gastronomía: "Su pechuga es colosal y proporciona magrets succulentos y su molleja salteada o acompañando ensaladas todo un manjar. Los corazones de pato guisados con setas resultan inolvidables, sus muslos sugieren el magnífico jamón de pato y rillettes gelatinosos. La piel del pato se transforma en cortezas crujientes y sabrosas, de las carcasas se extraen soberbios consomés, su sabroso cuello se aprovecha en rellenos y el hígado origina foie gras, una exquisitez instalada entre las grandes delicias gastronómicas universales".

María Jesús Gil de Antuñano, escritora gastronómica y cocinera, cuenta su historia de "Amor a primera vista" con el foie gras y su leal relación de amistad: "Soy niña de la postguerra, hermana pequeña de familia numerosa y harta de oír: ¿pan?, tú no sabes lo que es pan, pan el de antes de la guerra...¿y muñecos?, para muñecos los que tenían tus hermanas de celuloide rosado y con pelo de verdad...Pues lo mismo me pasaba con el fuagrás. Resultaba que esa crema grisácea que te untaban en el bocadillo de la merienda, no era foie gras. La verdad es que no me gustaba mucho, prefería el leberwurst que me daban en casa del tío Ramón... Hasta que un día, mi padre decidió que todos fuéramos a comer foie gras y pato a la naranja...Y fuimos. Y por fin nos encontramos. Y surgió la amistad". Además,

brinda en su artículo una receta original casera para poder disfrutarlo.

Miguel Ángel Almodóvar, investigador y divulgador en ciencia nutricional y gastronomía, cuenta la historia del foie de hito en hito con un toque de humor: “El cuarto y último guardacantón histórico sucedió un día de vaya usted a saber cuándo y en una recepción durante cuyo transcurso fueron presentados una dama de la alta sociedad y un humorista centroeuropeo. La señora le hizo saber que le fascinaban sus obras y él le respondió: “Pues lo lamento por usted porque admirar a un humorista y llegar a conocerlo, es como disfrutar del foie gras de oca y un día conocer a la oca”. Ahí empezó a torcerse la cosa”.

La publicación también cuenta con las vivencias y anécdotas de muchos otros personajes como José Ribagorda, periodista especializado en gastronomía, Víctor de la Serna, periodista gastronómico de El Mundo o Carlos Maribona, periodista gastronómico en ABC y blog Salsa de Chiles y Premio Nacional Gastronomía 2016.

La publicación está disponible para descargar de manera gratuita en la página web de la Asociación Interprofesional de las Palmípedas Grasas (Interpalm), a través del siguiente enlace <http://www.elfoiegras.es/40-rutas-del-foie/>, donde cada día se irá publicando una de estas cartas, para que se pueda disfrutar de su lectura pausadamente, como se disfrutaría de un buen #FoieGrasEspañol.

Datos de contacto:

Paloma Fernandez
62901259

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

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

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>