[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Madrid el 12/05/2020

# [El concurso de recetas #FoieGrasEspañol ya tiene ganador](http://www.notasdeprensa.es)

## El concurso forma parte de las actividades desarrolladas en la campaña de apoyo a los ganaderos y empresas españolas de foie gras y derivados del pato

Tras dos semanas de participación, la Asociación Interprofesional de las Palmípedas Grasas (Interpalm) puso fin el pasado 4 de mayo al concurso de recetas #FoieGrasEspañol a través de su perfil de Instagram @tododelfoiegras. Esta iniciativa ha formado parte de la campaña que la interprofesional ha lanzado para fomentar el consumo del #FoieGrasEspañol y los productos derivados del pato nacionales, así como para apoyar, en estos difíciles momentos, la importante labor que desarrollan los ganaderos y las empresas españolas que los elaboran. El ganador, @carlessvicens\_cuiner, será obsequiado con productos de foie gras y derivados del pato producidos en España por valor de 250 euros, con los que podrá continuar descubriendo el #FoieGrasEspañol en casa. Gracias a su receta, elaborada con magret de pato, puré de calabaza, salsa de chalota al vino dulce, cebolla a la llama, esferas de manzana impregnadas con yuzu y crujiente de azafrán, el ganador ha conseguido que el jurado, formado por la Junta Directiva de Interpalm y los periodistas gastronómicos Ángel Marqués y Miguel Ángel Almodóvar, valorasen con la mayor puntuación la originalidad de su receta, la armonía de los ingredientes elegidos y la creatividad de su emplatado. Enrique de Prado, presidente de Interpalm, ha querido agradecer a todos los concursantes su participación y ha comentado que “España ha criado a más de un millón de patos y ha producido más de 600 toneladas de foie gras en 2019, lo que ha permitido al consumidor conocer, tratar y degustar este manjar”. El #FoieGrasEspañol y los productos derivados del pato de carácter nacional son muy apreciados tanto en el mercado nacional como internacional, tal y como demuestran los 4,4 millones de euros obtenidos en exportaciones, que han convertido a España en el cuarto productor europeo de foie gras, por detrás de Francia, Bulgaria y Hungría, y el segundo consumidor a nivel mundial.

**Datos de contacto:**

Amparo

917217929

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/el-concurso-de-recetas-foiegrasespanol-ya](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Nacional Nutrición Gastronomía Industria Alimentaria Restauración Consumo

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)