

# OCAS Y PATOS

---

## *el Foie Gras*



A lo largo de los años, personas, ocas, patos y tierras...

## *El Foie Gras: más de 4.500 años de historia llena de sabor*

En tiempos inmemoriales, cuando el hombre empezó a sedentarizarse abandonando poco a poco sus actividades de caza y recolección, inició la domesticación y más tarde la ganadería de animales para alimentarse. Así, desde la Antigüedad, se han criado palmípedos como ocas y patos.



Nuestros ancestros descubrieron el Foie Gras reproduciendo una tendencia natural que poseen ciertos animales, particularmente los palmípedos, que es sobrealimentarse para soportar el invierno o poder realizar largos trayectos migratorios.

# *Acerca de el Foie Gras*

## *¿Qué es el Foie Gras?*

El Foie Gras es obligatoriamente el hígado sano de una oca o de un pato adulto, robusto y con buena salud, criado según la tradición, pero también y sobre todo según las reglamentaciones francesa y europea.

## *El Foie Gras, un producto estrictamente definido por la Unión Europea*

Según la reglamentación europea, los Foie Gras deben proceder de ocas o patos especialmente engordados por lo que se denomina "cebado". Deben presentar un peso mínimo de 400g para el Foie Gras de oca y de 300g para el Foie Gras de pato.

## *El Foie Gras, Patrimonio Cultural y Gastronómico Protegido en Francia*



El Foie Gras está reconocido por el artículo 654-27-1 del Código Rural como "parte del Patrimonio Cultural y Gastronómico Protegido en Francia", y lo define como un hígado de pato o de oca especialmente engordado por cebado. En efecto, el Foie Gras, especialidad culinaria francesa, es por excelencia un producto tradicional y casero. A lo largo de los siglos ha ido convirtiendo en todo el mundo en embajador ineludible de la gastronomía francesa. Además, Francia es líder en el mercado del Foie Gras, ya que registra el 75% de su producción mundial.

## *Cría de palmípedos: una atención diaria*

A partir del día en que anarones y crías de pato, procedentes únicamente de salas de incubación certificadas por el Ministerio de Agricultura, son recibidos en una explotación, hasta el momento en que, ya adultos, reciben una alimentación adaptada, el criador les prodiga una atención permanente. Así, en rigurosas condiciones sanitarias y profilácticas, diariamente se dispensan a los palmípedos los cuidados necesarios, donde bienestar y comodidad constituyen la preocupación principal de los criadores.

# *y lo que nos gustaría saber de él...*

## *El período esencial de cría*

En cuanto nacen, los animales están llevados a las instalaciones de los criadores que disponen de edificios calentados con agua y todo el alimento necesario. Tan pronto como empiezan a crecer sus plumas protectoras acceden a un entorno exterior herboso. Hacia la 9ª semana de vida reciben una alimentación progresiva adaptada que los prepara para el cebado, aplicado en torno a los 3 meses de edad, ya adultos, en un medio exterior con agua a disposición. En un criadero, la profesión recomienda un número de animales compatible con los cuidados que puede proporcionarles convenientemente el criador.



## *Denominaciones del Foie Gras... ¿Cómo orientarse?*

El Decreto del 9 de agosto de 1993 reglamenta rigurosamente las 3 denominaciones oficiales de "Foie Gras".

- **Foie Gras entero:** compuesto únicamente por uno o varios lóbulos de Foie Gras entero y un aliño.
- **Foie Gras (sin otro calificativo):** unión de trozos de varios lóbulos de Foie Gras y un aliño.
- **Bloc de Foie Gras:** compuesto de Foie Gras finamente cortado, luego sazonado y emulsionado. Puede contener trozos de Foie Gras entero.

## *Una actividad económica esencial para ciertas regiones rurales*

El sector de los palmípedos grasos permite vivir a 30.000 familias y proporciona cerca de 100.000 empleos indirectos en Francia, principalmente en el suroeste, el oeste y el este del país. Esta actividad ha contribuido a frenar el éxodo rural de estas regiones. Las familias participan de modo importante y según el espíritu de la tradición local en el esplendor del turismo verde y gastronómico de nuestro país: acogida en la granja, Marchés au Gras, especialidades gastronómicas regionales, degustación de vinos, turismo de puertas abiertas en la granja, cursos de cocina, etc.



## ¿Qué es el cebado?

Una vez preparados, los animales adultos se trasladan a instalaciones especializadas para su cebado.

El cebado consiste en alimentarlos con conocimiento y destreza por profesionales cualificados.

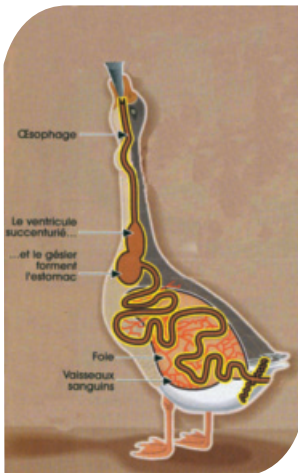
Los palmípedos son grandes comedores, con ciertos periodos contrastados por una bulimia natural.

Como muchas aves tienen pico, y su garganta y esófago se dilatan para engullir presas de todo tipo, como podemos observar en la naturaleza.

Sólo un pato o una oca adultos (de 10 a 15 semanas), con buena salud y tras un período de alimentación a voluntad, recibirá dos veces cada 24 horas, durante unos 12 días para los patos y 16 días para las ocas, una ración progresiva que consiste en llenarles el buche. El acto de cebar no estresa al palmípedo, que se habitúa progresivamente a recibir el alimento que le produce un estado de saciedad\*. Esta fase representa el 10% del periodo de cría del animal.

\* Diversos estudios del INRA, la Ferme de l'Oie e investigadores como Pr Labie, entre otros.

## Una anatomía adaptada al engorde



Las ocas y los patos tienen una anatomía particular : su cabeza y su cuello están perfectamente alineados.

Carecen de glotis y su esófago elástico y no cartilaginoso permite introducir sin dolor el embudo para alimentarlos.

Distribuyendo una alimentación rica en almidón (maíz), la transformación de los azúcares en ácidos grasos conduce de forma natural a almacenar grasas en la células del hígado.



## El engorde es un fenómeno reversible

Tras el engorde, si un pato o una oca vuelven a su prado, su hígado recupera su peso inicial en unos días, sin modificación de sus funciones fisiológicas. Esta reversibilidad en el engorde\* es idéntica a la que se produce de forma natural cuando un ave ha agotado sus reservas de grasa después de un largo viaje migratorio.

\* Estudio sobre la reversibilidad - profesores P. Bernard, T. Bengone, D. Prehn, J. Tanguy, R. Babilé, F. Grimm - ENSA, Env - Toulouse 1994

## *Sólo ciertas especies de ocas y patos especialmente seleccionadas a lo largo de los años*

Sólo ciertas especies seleccionadas de ocas y patos se utilizan para la producción de Foie Gras. Primero fue la oca la que dio sus cartas de nobleza para este plato excepcional. Más tarde, desde el siglo XX, el pato de Berbería también dio pruebas de su aptitud para ofrecer un excelente Foie Gras. Hoy es el pato mulard, cruce natural de un pato de Berbería y de una pata Pekín, el animal que aporta la mayor parte de la producción de Foie Gras.

## *Nutrición y Foie Gras, una buena armonía*

Los recientes descubrimientos de los investigadores han puesto de manifiesto las cualidades de los lípidos poli y monoinsaturados del Foie Gras, beneficiosos para la salud. El Foie-gras es rico en ambos ácidos grasos: 30 por cada 100g, y sólo 12g de ácidos grasos saturados.



## *En noviembre, el Foie Gras de San Martín: una fiesta antes de las fiestas*



Como antaño, el Foie Gras vuelve cada mes de noviembre al mercado para nuestras fiestas de fin de año.

**En San Martín, los primeros Foie Gras vuelven al mercado** Tras la puesta de las ocas, marcada por la naturaleza en primavera, los jóvenes ansarones se crían durante el verano antes de su engorde desde la primera cosecha de maíz. Los primeros Foie Gras de la temporada llegan así al mercado, con la fiesta de San Martín, hasta mediados de noviembre.

### **San Martín: raíces ancestrales**

En nuestras latitudes, la fiesta de San Martín se inscribe en la continuidad de las festividades y ritos agrarios, muy influidos por el ritmo de las estaciones. Antaño, este periodo correspondía al pago de los arrendamientos rústicos y aparcerías, por el que los propietarios recibían “ocas grasas”.





## *El rincón del gastrónomo*

### **Algunas reglas simples para la degustación :**

- Extraer el Foie Gras de su envase (o del frigorífico) de 10 a 20 minutos para un Foie Gras semicocido y de 20 a 30 minutos para un Foie Gras en conserva antes de servirlo.
- Para facilitar la extracción, sumergir unos instantes el envase en agua caliente.
- Para un corte perfecto del FoieGras, poner el cuchillo bajo un chorro de agua caliente.
- Una vez extraído, no retirar toda la grasa, es deliciosa.
- Preservar el paladar: en el aperitivo, por ejemplo, no tomar un alcohol fuerte, aceitunas o cacahuetes. El vino es el mejor complemento para el Foie Gras como entrada.
- No untar el Foie Gras. Poner un trozo sobre pan o degustarlo sencillamente sólo con el tenedor.

## *Asociaciones de productores para descubrir la diversidad regional del Foie-gras*

- Asociación de productores de Foie Gras de Périgord [www.foiegras-perigord.com](http://www.foiegras-perigord.com)
- Asociación de Gers para la promoción del Foie Gras [www.foie-gras-gers.com](http://www.foie-gras-gers.com)
- Asociación de productores de la granja de las Landas [www.qualitelandes.com/canardlandais.html](http://www.qualitelandes.com/canardlandais.html)
- Asociación de productores de Foie Gras Normando de Caen [www.fermiers-des-becs.com](http://www.fermiers-des-becs.com)
- Asociación de productores de Foie Gras de Alsacia [www.alsacefoiegras.fr](http://www.alsacefoiegras.fr)
- IGP Sud-Ouest [www.foiegrasusudouest.fr](http://www.foiegrasusudouest.fr)
- [www.elevage-gavage.fr](http://www.elevage-gavage.fr)

## *Los productores de Foie Gras y sus socios le reservan un festival de recetas y sabrosas ideas que podrá descubrir en la web del Foie Gras:*

**[www.lefoiegras.fr](http://www.lefoiegras.fr)  
[www.leblogdufoiegras.com](http://www.leblogdufoiegras.com)  
[www.lefoiegrasdelasaintmartin.fr](http://www.lefoiegrasdelasaintmartin.fr)**