

*LE OCHE,
LE ANATRE,*

il Foie Gras



Negli anni, uomini, oche, anatre e terroir...

Foie Gras, oltre 4.500 anni di storia golosa

Secoli fa, quando cominciarono a stanziarsi, abbandonando progressivamente le attività di raccolta e di caccia, gli uomini intrapresero la via della domesticazione e dell'allevamento degli animali per trovare sostentamento. I palmipedi: oche e anatre vengono allevate sin dall'antichità.



Gli antenati scoprirono il Foie Gras, riproducendo la tendenza di alcuni animali, i palmipedi in particolare, a una sovralimentazione al fine di poter affrontare l'inverno e compiere lunghe migrazioni.

A proposito del Foie Gras,

Cos'è il Foie Gras?

Il Foie Gras è necessariamente costituito dal fegato sano di un'anatra o di un'oca adulta, robusta e in piena salute, allevata secondo la tradizione, ma anche e soprattutto secondo le normative francesi e europee.

Il Foie Gras, un prodotto severamente regolamentato dall'Unione Europea

La normativa europea impone che il Foie Gras provenga da oche o anatre sottoposte a un processo di ingrassamento mediante ingozzamento. Il peso minimo è di 400 g per il Foie Gras d'oca e 300 g per il Foie Gras d'anatra.

Il Foie Gras Patrimonio Culturale e Gastronomico francese protetto



In Francia, il Foie Gras è riconosciuto dall'articolo 654-27-1 del codice rurale come "parte del Patrimonio Culturale e Gastronomico protetto" e definito come uno fegato d'anatra o d'oca sottoposte a uno speciale processo di ingrassamento mediante ingozzamento. Infatti, il Foie Gras, specialità culinaria della Francia, è il "prodotto locale" per eccellenza. Nei secoli, è divenuto un vero ambasciatore della gastronomia francese in tutto il mondo. Non a caso, la Francia, con il 75% della produzione mondiale, è leader del mercato del Foie Gras.

Allevamento dei palmipedi: una cura quotidiana

Dal momento in cui pulcini e anatroccoli arrivano all'allevamento, dopo l'incubazione condotta nei luoghi prestabiliti dal Ministero dell'Agricoltura, e sino al momento in cui, divenuti adulti, ricevono un tipo di alimentazione adeguato, l'allevatore presterà loro cure attente e costanti. Le cure ai palmipedi, nel rispetto rigoroso delle condizioni sanitarie e della normale profilassi, vengono dispensate quotidianamente. Il benessere e il comfort degli animali costituiscono infatti la preoccupazione principale degli allevatori.

quello che tutti noi vorremmo sapere

L'allevamento, periodo essenziale

Sin dalla nascita, i piccoli ricevono le attenzioni e le cure degli allevatori. Gli animali vengono posti all'interno di edifici riscaldati, con acqua e cibo a volontà. Una volta cresciute le piume, gli animali hanno accesso a spazi e percorsi erbosi in esterno. Verso la 9a settimana, cominciano a ricevere un'alimentazione che li abitui progressivamente all'ingozzamento che ha luogo in età adulta, ovvero intorno al 3° mese, il tutto in un ambiente esterno dove vi sia acqua a disposizione. In un allevamento, si raccomanda la presenza di un numero di animali compatibile con le cure che un allevatore può prestare.



Denominazioni del Foie Gras... Come riconoscerle?

Il decreto del 9 agosto 1993 regola in maniera rigorosa le 3 denominazioni ufficiali di Foie Gras.

- **Foie Gras intero:** composto unicamente da uno o più lobi di fegato grasso intero e da un condimento.
- **Foie Gras** composto da pezzi provenienti da diversi lobi di Foie Gras e da un condimento.
- **bloc de Foie Gras:** composto da Foie Gras tagliato finemente, poi condito ed emulsionato. Può contenere pezzi di Foie Gras intero.

Un'attività economica cruciale per alcune aree rurali

La filiera dei palmipedi grassi permette il sostentamento di 30.000 famiglie e assicura 100.000 posti di lavoro indiretti in Francia, concentrati principalmente nel Sud-Ouest, l'Ouest e l'Est della Francia. L'attività ha contribuito a evitare l'esodo rurale da queste zone. Nello spirito della tradizione del terroir, le famiglie che abitano in queste aree della Francia partecipano attivamente allo sviluppo del turismo verde e gastronomico del paese: accoglienza in fattorie, Marché au gras, specialità gastronomiche regionali, degustazione di vini, turismo verde "porte aperte", corsi di cucina...



Cos'è l'ingozzamento?

Una volta preparati, gli animali vengono posti in impianti ad hoc pronti all'ingrassamento. L'ingozzamento, praticato da professionisti qualificati, è un processo di nutrizione degli animali e richiede estrema destrezza e competenza.

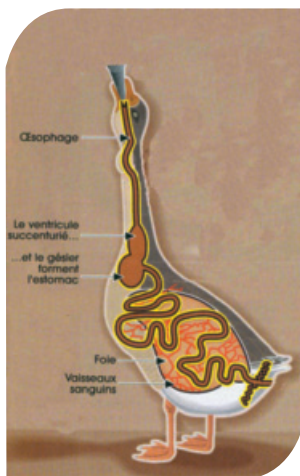
I palmipedi sono animali voraci e in alcuni periodi diventano bulimici.

Come diversi uccelli, hanno un becco, una gola e un esofago che si dilatano per inghiottire prede di qualsiasi tipo, come accade in natura.

Solo gli adulti di oche e anatre (da 10 a 15 settimane) in buona salute, dopo un periodo di alimentazione libera, riceveranno due volte al giorno, per circa 12 giorni per le anatre, 16 per le oche, razioni progressivamente più grandi per permettere la dilatazione del gozzo. L'ingozzamento non è causa di stress nel palmipede che, gradualmente, s'abituata a ricevere una quantità, sempre crescente, necessaria a saziarlo*. Questa fase rappresenta il 10% della durata dell'allevamento dell'animale.

*È quanto riportano diversi studi condotti dall'INRA (Istituto Nazionale di Ricerca Agronomica Francese), dalla Ferme de l'Oie, dai ricercatori diretti dal Prof. Labie, tra gli altri.

Un'anatomia perfetta per l'ingrassamento



Oche e anatre hanno un'anatomia particolare: la testa e il collo sono perfettamente allineati. Non hanno glottide e l'esofago elastico e non cartilagineo permette l'introduzione indolore dell'imbuto necessario a nutrirle. Grazie a un'alimentazione ricca di amidi (grano), la trasformazione degli zuccheri in acidi grassi determina un naturale immagazzinamento dei grassi nel fegato.



L'ingrassamento è un procedimento reversibile

Dopo l'ingrassamento, riconsegnate anatre e oche agli spazi erbosi in esterno, il fegato riprende il peso iniziale nel giro di qualche giorno, senza compromettere le funzioni cerebrali. La natura reversibile dell'ingrassamento contraddistingue anche la fase successiva alle lunghe migrazioni quando questi uccelli (oche o anatre) esauriscono le riserve di grasso.

* Studio sulla reversibilità dei professori P.Bernard, T.Bengine, D.Prehn, J.Tanguy, R.Babilé, F.Grimm - ENSA, Env - Tolosa 1994.

Solo oche e anatre rigorosamente selezionate nel corso degli anni

Soltanto oche e anatre rigorosamente selezionate vengono allevate per la produzione di Foie Gras. È anzitutto l'oca che ha conferito un titolo nobile a questa pietanza eccezionale, ma dal XX secolo, l'anatra di Barberia ha mostrato la naturale predisposizione a offrire dell'ottimo Foie Gras. Oggi, è l'anatra Mulard, incrocio naturale tra un'anatra di Barberia e una Pechino, a dare la maggiore quantità di Foie Gras.

Nutrizione e Foie Gras, un'intesa perfetta

Le recenti scoperte dei ricercatori hanno messo in luce le qualità e l'apporto benefico dei grassi poli e monoinsaturi del Foie Gras. Il Foie Gras è infatti ricco di acidi grassi mono o poliinsaturi: 30 g ogni 100, e 12 g soltanto di acidi grassi saturi.



A novembre, il Foie Gras di San Martino, la prima di tutte le feste!



Come già in passato, da novembre, il Foie Gras torna nei mercati per le feste di fine anno!

Nel giorno di San Martino: i primi Foie Gras arrivano nei mercati

Poiché la deposizione delle uova delle oche ha inizio naturalmente in primavera, i piccoli pulcini vengono allevati durante l'estate per essere sottoposti a ingrassamento con il primo raccolto di grano. I primi Foie Gras della stagione arrivano sul mercato proprio nel giorno di San Martino a metà novembre.

Festa di San Martino: radici antichissime

La Festa di San Martino nasce poco sotto le nostre latitudini nella continuità delle feste e dei riti agricoli, fortemente influenzati dall'alternarsi delle stagioni. In passato, questo periodo era destinato al pagamento di affitti e mezzadrie, periodo in cui i proprietari ricevevano "oche grasse".





Le associazioni di produttori per scoprire i diversi tipi di Foie Gras di regione in regione

- Associazione dei produttori di Foie Gras del Perigord (www.foiegras-perigord.com)
- Associazione del Gers per la promozione di Foie Gras (www.foie-gras-gers.com)
- Associazione dei produttori nelle Landes (www.qualitelandes.com/canard-landais.html)
- Associazione dei produttori di Foie Gras Caen (www.fermiers-des-becs.com)
- Associazione dei produttori di Foie Gras d'Alsace (www.alsacefoiegras.fr)
- IGP Sud-Ouest (www.foiegrasdusudouest.fr)
- www.elevage-gavage.fr

L'angolo del buongustaio

Poche semplici regole per la degustazione:

- Prima di servirlo, estrarre il Foie Gras dal suo contenitore (e/o dal frigo) per 10-20 minuti per un foie gras semicotto e per 20-30 per una conserva di Foie Gras
- Per estrarre facilmente il Foie Gras, immergere rapidamente il contenitore nell'acqua calda..
- Per ottenere fette perfette, passare il coltello sotto il getto di acqua calda.
- Una volta estratto, non disfarsi del grasso perché è delizioso.
- Preservare le papille gustative: all'aperitivo non servire superalcolici, ad esempio, né olive o arachidi. Il vino che dovrà accompagnare il Foie Gras a cena è perfetto anche all'aperitivo.
- Non spalmare il Foie Gras. Deporlo su un pezzo di pane o "raccoglierlo" semplicemente con una forchetta...

I produttori di Foie Gras e i loro partner hanno preparato per voi tante deliziose ricette e idee, tutte da scoprire sul sito del Foie Gras:

**www.lefoiegras.fr
www.leblogdufoiegras.com
www.lefoiegrasdelasaintmartin.fr**