

*GANSOS,
PATOS,*

o Foie Gras



Ao longo dos anos, os homens, os gansos, os patos e as regiões...

Foie Gras, mais de 4.500 anos de história magnífica

Em tempos imemoriais, quando os homens começaram se estabelecendo, abandonando gradualmente suas atividades de colheita e caça, eles começaram a domesticação e a criação de animais para se alimentarem. Os palmípedes: gansos e patos são assim criados desde a antiguidade.



Antepassados muito antigos descobriram o Foie Gras, reproduzindo uma tendência natural de alguns animais, especialmente dos palmípedes, para comer em excesso, a fim de suportar o inverno ou para realizar longas viagens migratórias.

Sobre o Foie Gras,

O que é o Foie Gras?

O Foie Gras é, obrigatoriamente o fígado saudável de um ganso ou pato adulto, robusto e de boa saúde, criado de acordo com a tradição, mas, sobretudo, em conformidade com a legislação francesa e europeia.

O Foie Gras, um produto rigorosamente definido pela União Europeia

De acordo com a legislação europeia, o Foie Gras deve provir de gansos ou patos especialmente engordados por gavagem. Eles devem ter um peso mínimo de 400 g para o Foie Gras de ganso e 300 g para o Foie Gras de pato.

Foie Gras - Patrimônio Cultural e Gastronômico protegido na França



O Foie Gras é reconhecido pelo artigo 654-27-1 do Código Rural como "parte do Patrimônio Cultural e Gastronômico protegido na França" e definido como sendo um fígado de um pato ou um ganso especialmente engordado por gavagem. De fato, o Foie Gras, especialidade culinária francesa, é um produto territorial por excelência. Ele se tornou, ao longo dos séculos, um embaixador incontornável da Gastronomia francesa em todo o mundo. A França é também líder no mercado do Foie Gras, pois gera 75% da produção mundial.

Criação dos palmípedes: um cuidado diário

Desde o dia em que os gansos e os patos jovens, provenientes somente de incubadoras aprovadas pelo Ministério da Agricultura, são recebidos em uma fazenda, até o momento em que, como adultos, eles recebem alimentação adequada, o criador lhes terá dado atenção em todos os momentos. De fato, os cuidados, respeitando rigorosas condições sanitárias e profiláticas, são providenciados diariamente aos palmípedes, cujo bem-estar e conforto são a principal preocupação dos criadores.

o que a gente ia amar saber...

O período essencial da criação

Os animais jovens chegam desde que nascem até os criadores, onde são colocados em edifícios aquecidos com água e ração em abundância. Assim que suas penas de proteção tiverem crescido, eles têm acesso ao exterior gramado. Na 9.^a semana, eles recebem uma alimentação progressiva adaptada, preparando-os para a gavagem que se efetua no 3.^o mês da idade adulta, num ambiente exterior com água à disposição. Em uma exploração agrícola, a profissão recomenda a presença de um número de animais compatível com os cuidados adequados que um criador lhes possa fornecer.



Designações Foie Gras... Como as reconhecer?

O decreto de 9 de agosto de 1993 regula estritamente as três designações oficiais de "Foie Gras".

- **O Foie Gras inteiro:** composto exclusivamente por um ou mais lobos de Foie Gras e tempero.
- **O Foie Gras (sem outro qualificativo):** conjunto de pedaços de vários lobos de Foie Gras e tempero.
- **O bloco de Foie Gras:** composto por Foie Gras finamente cortado e, em seguida, temperado e emulsionado. Pode conter pedaços de Foie Gras inteiro.

Uma atividade econômica essencial para algumas regiões rurais

A cadeia de palmípedes gordos sustenta 30.000 famílias e proporciona cerca de 100.000 empregos indiretos na França, principalmente no sudoeste, oeste e leste da França. Esta atividade tem ajudado a conter o êxodo rural nessas regiões. Essas famílias participam de forma significativa e no espírito da tradição local para o desenvolvimento do turismo ecológico e da gastronomia no nosso país: recepção na fazenda, mercados de palmípedes, especialidades gastronômicas regionais, degustação de vinhos, turismo rural com casa aberta, aulas de culinária, etc.



Em que consiste a gavagem?

Assim que estão preparados, os animais adultos são colocados em instalações especializadas para serem engordados. A gavagem consiste em alimentá-los com conhecimentos e destreza por profissionais qualificados.

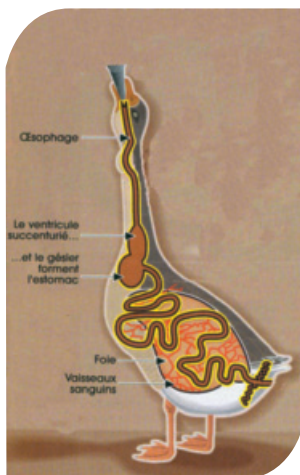
Os palmípedes são grandes comedores e, por vezes, tornam-se bulímicos.

Assim como várias aves, eles têm um bico, uma garganta e um esôfago, que se dilatam para engolir todos tipos de presa, tal como podemos observar na natureza.

Um único pato ou ganso adulto (de 10 a 15 semanas) em bom estado de saúde, após um período de alimentação em abundância, recebe duas vezes a cada 24 horas, durante cerca de 12 dias para os patos e 16 dias para os gansos, uma ração progressiva que consiste em encher o papo. O ato de gavagem não estressa o palmípede, que se habitua progressivamente a receber o alimento que lhe proporciona o estado de saciedade*. Esta fase representa 10% da duração da criação do animal.

* Diversos estudos do INRA, da Ferme de l'Oie, de pesquisadores da Pr Labie, entre outros.

Uma anatomia adaptada à engorda



Os gansos e os patos têm uma anatomia especial: sua cabeça e seu pescoço estão perfeitamente alinhados. Eles não têm glote, e seu esôfago elástico e sem cartilagem permite a introdução do funil para alimentá-los, sem provocar dor. Proporcionando uma alimentação rica em amido (milho), a transformação dos açúcares em ácidos gordos conduz naturalmente ao armazenamento de gordura na célula do fígado.



A engorda é um fenômeno reversível

Após a engorda, quando o pato ou o ganso é recolocado no prado, o fígado recupera seu peso original em poucos dias, sem modificação de suas funções fisiológicas. Esta reversibilidade da engorda* é idêntico ao que acontece naturalmente quando uma ave (pato, ganso) esgotou suas reservas de gordura depois de uma longa viagem migratória.

* Estudo sobre a reversibilidade - professores P.Bernard, T.Bengone, D.Prehn, J.Tanguy, R.Babilé, F.Grimm - ENSA, Env - Toulouse 1994

Somente espécies de gansos e de patos especialmente selecionadas ao longo dos anos

Somente espécies selecionadas de gansos e patos são utilizadas para a produção de Foie Gras. De fato, foi o ganso (oie em francês) que deu as letras de nobreza a este pitêu excepcional. No entanto, desde o século XX, o pato de Barbarie deu provas de sua aptidão em oferecer um excelente Foie Gras. Atualmente, é o pato de Mulard, proveniente do cruzamento natural de um pato de Barbarie e de um marreco de Pequim, que fornece a maior parte da produção de Foie Gras.

Nutrição e Foie Gras, uma boa combinação cordial

Recentes descobertas de pesquisadores destacaram as qualidades de gorduras poliinsaturadas e monoinsaturadas do Foie Gras, conhecidas como sendo benéficas para a saúde. O Foie Gras é rico em ácidos gordos monoinsaturados ou poliinsaturados: 30 g por 100 g, e apenas 12 g de ácidos gordos saturados.



Em novembro, o Foie Gras de São Martinho é a festa principal entre todas as festas!



Como antes, o Foie Gras regressa em novembro aos mercados para nossas festas de final de ano!

Na altura do São Martinho: os primeiros Foies Gras chegam aos mercados

Com a nidificação dos gansos começando naturalmente na primavera, os jovens gansos são criados durante o verão para, em seguida, serem engordados com a primeira colheita de milho. Os primeiros Foies Gras chegam então aos mercados de balcão desde o São Martinho até meados de novembro

O dia de São Martinho: raízes ancestrais

A festa de São Martinho se encaixa em nossas latitudes na continuidade de festivais e ritos agrários fortemente influenciados pela fluência das estações. Antigamente, este período estava reservado para pagamentos de rendas e de partilha de colheitas, em que os proprietários recebiam "gansos gordos".





Associações de produtores para descobrir a diversidade regional de Foie Gras

- Associação dos produtores de Foie Gras do Périgord (www.foiegras-perigord.com)
- Associação do Gers para a promoção do Foie Gras (www.foie-gras-gers.com)
- Associação dos produtores na quinta de Landes (www.qualitelandes.com/canard-landais.html)
- Associação dos produtores de Foie Gras Normand a Caen (www.fermiers-des-beccs.com)
- Associação dos produtores de Foie Gras d'Alsace (www.foiegras-perigord.com)
- IGP Sud-Ouest (www.foiegrasdusudouest.fr)
- www.elevage-gavage.fr

O canto do gastrônomo

Algumas regras simples para degustação:

- Retirar o Foie Gras do invólucro (e/ou do frigorífico) cerca de 10 a 20 minutos para um Foie Gras semi-cozido e 20 a 30 minutos para um Foie Gras em conserva antes de servir.
- Para facilitar a remoção, mergulhar muito rapidamente o invólucro do Foie Gras em água quente.
- Passar a faca por água quente para um corte perfeito do Foie Gras.
- Quando estiver desenhado, não retirar toda a gordura, ela é deliciosa.
- Preservar o paladar: durante o aperitivo, por exemplo, não consumir álcool forte, azeitonas nem amendoins. O vinho destinado a acompanhar o Foie Gras no aperitivo é bem-vindo nesse momento.
- Não barrar o Foie Gras. Colocá-lo sobre uma fatia de pão ou "colhê-lo" simplesmente com um garfo...

Os produtores de Foie Gras e seus parceiros reservaram para você um festival de receitas e ideias deliciosas, para descobrir nos sites de Foie Gras :

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