

40 RUTAS DEL FOIE



CELSO VÁZQUEZ



PROLOGO

Como director de El Trotamanteles tengo el honor de presentar este álbum compendio de cuarenta firmas de compañeros, comunicadores gastronómicos, de tres generaciones, con opiniones diversas y a veces contradictorias, pero que en conjunto son un real, extraordinario y completo documento socio gastronómico de lo que en la España, del 2020, representa y es EL FOIE GRAS y sus derivados.

Desde El Trotamanteles hemos querido recopilar no sólo una serie de artículos alabando las cualidades del foie, sino también que en estos "escritos" estén recogidas múltiples visiones variopintas, desde vivencias, recetas, historia, en definitiva un amplio compendio de experiencias para transmitir las virtudes y/o defectos del señor "FOIE GRAS".

Hay muchas cosas que nos llegan a gustar, unas porque nos trasladan a idílicos lugares, otros porque recogen recuerdos gratos o no, otras por su simple apariencia y apreciación, pero el foie gras creo que reúne para muchos todas las cualidades que buscamos en un excelente producto.

En mi caso, debiera empezar por las ya famosas "guarrindongadas" de David de Jorge, cuando en aquellos bocadillos de la merienda, una barrita bien untada de "fuagras" y que adornábamos con patatas fritas de bolsa que al pasar en boca, rompían dando un toque salado al foie gras Mina de la época. A veces también se incluía algún que otro cacahuete...

Pero en realidad, cuando si llegó mi devoción por el disfrute del foie, fue en mi primer viaje con mis tíos desde San Sebastián a Baqueira Beret por Francia. Al llegar al Valle de Arán, en cualquier bar, tasca, restaurante o pequeña tienda, encontrabamos distintos foie gras elaborados artesanalmente que eran unos verdaderos tesoros gourmets tradicionales, llenos de sabor, en esas tarrinas de cristal con su cierre hermético, y que, si por mi fuera, hubiese estado alimentándome a lo largo de todos los días de ese maravilloso alimento.

A la vuelta desde el Valle de Arán hacia la frontera española, a lo largo de los años fuimos parando en distintos lugares desde la ciudad de Tarbes o la de Orthez y en sus restaurantes nunca faltaba el FOIE con mayúsculas. Siempre llamaba la atención al camarero por la escasez de plato que, ahora con la edad reconozco que lo exquisito mejor en pequeñas dosis, pero no tan pequeñas....

Con la edad vas adquiriendo más conocimientos gastronómicos que nos aportan una cultura para saber seleccionar y en algún caso opinar sobre productos o elaboraciones. Es el caso de la elaboración, por ejemplo, del micuit. Muchas son las recetas, en mi caso pasan desde las que preparábamos en la Sociedad Gastronómica decana de Madrid, Txoko Zar, o las elaboradas con un gran oriotarra como es Iñaki Iturrioz, todas sencillas y alcance de todos, y algunas que se pueden encontrar en estas páginas.

Y quiero recordar con grato placer, el viaje "trotamanteril" por tierras de Palencia, en donde visitamos las instalaciones, granja y obrador, de Selectos de Castilla y el gran trabajo que realiza Manuel de Prado, su familia y equipo, nos descubrió los secretos del pato de Villamartín, su cría, su alimentación, su sacrificio, en resumen conocimos todos los pasos hasta llegar a una infinidad de productos que encontramos en nuestras tiendas gourmet de referencia.

Como oriundo de las tierras vascas, el foie siempre ha estado presente en los platos cuando queremos programar una celebración, pero también recordar los miles de pintxos que con el foie gras como protagonista, se elaboran en el Casco Viejo donostiarra.

A continuación, vamos a disfrutar del amplio recorrido que un producto tiene a lo largo de la historia gastronómica de nuestros invitados, en un viaje con el foie gras, preparéense a disfrutar y salivar con cada palabra y cada párrafo.

¡¡¡ ONEGIN, buen provecho !!!

Celso Vázquez Manzanares
Periodista
Director de El Tortamanteles



ALBERTO GRANADOS



La noche había caído y los pocos transeúntes que quedaban se dirigían raudos a recogerse en sus hogares tras una jornada de niebla y frío intenso. Yo dirigía mis pasos con ritmo acelerado por la calle casi desierta, subí los cuellos de mi cazadora térmica y me encaminé hacia un callejón cercano, había realizado aquel recorrido en innumerables ocasiones, aunque como siempre, me dejé guiar por mis gafas geolocalizadoras.

Antes de adentrarme miré en todas las direcciones para asegurarme que nadie me había seguido. Al fondo del callejón había una puerta de metal, no parecía que allí hubiera ningún tipo de actividad. Golpeé tres veces la puerta y se abrió una pequeña cancela, una mirada penetrante me observaba desde el otro lado...

Acerqué mis ojos a la cancela, me los escanearon y la puerta se abrió, automáticamente un estiloso robot me acompañó por un largo pasillo, abrió una puerta y allí me encontré a varios de mis queridos amigos gastronómicos, muchos de ellos empresarios del sector, algún periodista como yo, bodegueros, chefs... El barman me reconoció enseguida y me regaló una sonrisa...

-Buenas noches señor Granados... ¿Qué desea tomar?

-Ponme un Fino, por favor.

En ese momento se me iluminó en mis gafas una carta con los productos que tenían ese día disponibles para degustar: caviar, steak tartare, angulas, foiegras, algo de casquería... materias primas que llevaban años prohibidas y que teníamos que tomar en la clandestinidad, temerosos de las represalias que tomarían si fuésemos descubiertos...

Esto que acabáis de leer es simplemente una ficción de lo que nos podríamos encontrar dentro de 15 o 20 años si no terminamos con esta “ola” de desinformación e intolerancia, que como “modas” aparecen en los medios de comunicación o en las redes sociales, en contra de producto y materias primas que ni siquiera se conocen en profundidad. Aún recuerdo como hace unos meses, dos veganas indignadas, salían en todos los medios de comunicación reclamando el cese de la “violación” sistemática que realizan los gallos con las gallinas en los corrales de nuestro País (tan surrealista como cierto).

En este artículo podría hablar, por ejemplo, de la carne y de la persecución que en algunos países se comete contra los carniceros, que además del gran problema económico que sufren tienen que soportar a muchos intolerantes que les lanzan sobre sus negocios botes de pintura roja; no es el caso, y nos centraremos en otra de las materias primas perseguidas por muchos “desinformados”, el pato y la mayoría de sus

derivados, principalmente el Foie gras, un producto que lleva miles de años en nuestros hogares (se calcula que desde hace más de 4.500 años) y que si sigue esta “ola” de intolerantes terminará por desaparecer.

Es cierto que hay que perseguir a todo aquel que se salte la ley y tenga métodos de producción no responsables, aunque para tranquilidad de los consumidores habría que asegurar que al menos productores de derivados del pato, ya quedan menos al margen de una normativa, cada vez más estricta, y que busca que el “engorde” animal (lo que más indigna a muchos colectivos) se haga de la manera más natural y ecológica.

Yo no os voy a explicar ni la elaboración ni los cuidados del pato, para eso ya están muchos de mis colegas como Rafael Rincón, que os analizarán todos los métodos de producción y los diferentes productos que encontramos del pato, solamente quería recalcar la importancia de la información tan necesaria en estos días de incertidumbre. Tenemos que llevar la educación gastronómica a las escuelas, a los hogares, a las empresas... porque si no, puede que algún día no muy lejano, la comida sea un mero acto de engorde con los productos que a los que verdaderamente mandan les interesen. ¿Les suena?

Alberto Granados

Periodista y escritor

www.albertogranados.com/planetaenconserva/





ALEJANDRO MAGLIONE

EL FOIE GRAS EN LA ARGENTINA

La alta gastronomía argentina ha tenido un vínculo muy estrecho con la gastronomía europea en general, particularmente la que se ha desarrollado en la ciudad de Buenos Aires. Cuando se habla sobre los orígenes de la gastronomía “porteña” es muy habitual que se diga que “descendió de los barcos”.

Desde fines del siglo XIX y durante todo el siglo XX, hubo una división clara: la influencia de la cocina española e italiana estaba presente en las mesas de la creciente clase media. La francesa se la reservaban las clases más adineradas, que solían viajar y pasar largos períodos del año en Europa.

Los restaurantes más refinados tuvieron sus menús escritos en francés hasta pasada la década del '80 en el siglo pasado. Aún hoy, no es raro que si uno va a algún club privado donde se reúne la alta sociedad, se siga encontrando con esta particularidad.

Buenos Aires tuvo durante más de 20 años, allá por 1920, una sucursal del Cordon Bleu de París, donde las cocineras autóctonas adquirían los secretos de la haute cuisine.

Como nota de color, es interesante recordar que alrededor del salón había una suerte de hilera de palcos, donde se ubicaban las patronas de las aprendices, para estar al tanto de lo que aprendían cada día.

Con todo esto, es fácil colegir que en las buenas cocinas porteñas el foie gras ocupaba un lugar destacado.

Grandes cocineros como Carlos Alberto “Gato” Dumas, entre muchos otros, tenían al foie gras como parte de varios de sus platos. Al punto que hace unos 20 años unos franceses instalaron un lugar de producción de este producto en las cercanías de la ciudad de Córdoba, ubicada a 700 kilómetros de Buenos Aires, en el centro país, que tenía singular éxito, ya que el aprovisionamiento en esos años provenía de Perú, donde la producción continúa hasta el presente. Desde comienzos del siglo XX fue Francia la proveedora prioritaria de los cocineros del Río de la Plata.

Incluso, el año pasado, en el mes de septiembre, hubo una suerte de fiesta del foie gras que fue un rotundo éxito, donde cocinó el francés Jérôme Mathe, afincado desde hace muchos años en la Argentina.

Una Resolución N°413, del año 2003, expedida por el organismo de control y reglamentación SENASA (Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria) no prohíbe de manera directa la producción de foie gras, pero sí “se prohíbe el método de alimentación forzada en las aves, cualquiera fuera la posible utilización de las mismas, sus productos u órganos”.

Fue el final de las incipientes granjas productoras.

De esta forma pasamos a formar parte de los países que prohíben su producción como Luxemburgo (1965), Alemania (1972), Noruega (1974), Suiza (1989), Dinamarca (1991), Holanda (1992), República Checa (1993), Finlandia (1996), Polonia (1997), Inglaterra (2000), Italia (2001), Israel (2003), Turquía (2004).

Habían ganado los movimientos muy fuertes que se vienen desarrollando en nuestro país, que han hecho del evitar el sufrimiento animal, real o supuesto, una bandera y una suerte de razón de existir.

Estas costas siempre fueron sensibles al tema, al punto que, con la independencia sucedida en 1810, una de las primeras medidas en el Virreinato del Río de la Plata, fue suspender las corridas de toros.

Los amantes de la gastronomía tenemos que enfrentar duramente a los grupos radicalizados como el veganismo, que han intentado hasta hacer fracasar la Exposición Rural, que anualmente inaugura con toda pompa el Presidente de la República, a la que acuden todo rango de autoridades nacionales y provinciales, incluidos los embajadores acreditados ante nuestro gobierno.

Lo que no han logrado los activistas es pasar de una resolución de un organismo oficial de control, que prohíbe la producción, pero como dijimos, no el consumo. Yace en el Senado de la Nación un proyecto de ley de incorporar al Código Alimentario un artículo que lisa y llanamente prohíba el consumo en todo el país.

Nadie espera que tenga la menor posibilidad de éxito.

Hoy, muchos comunicadores observamos atentamente el ejemplo de España, dentro de la Unión Europea, que ha tomado muy en serio el tema del bienestar animal, siendo uno de los cinco productores elaboradores, (con Francia, Bélgica, Hungría y Bulgaria) que más hincapié en el respeto y cuidado animal se atiende por un lado y por otro devolviendo a la Naturaleza su huella.

Personalmente quedé muy positivamente impresionado en un viaje que hiciera el año pasado por la tarea que se desarrolla en España, en la que se puede hacer una elaboración de manera más correcta, y reconocemos, como dije, en España, un modelo a imitar.

El foie gras ha sido por siglos comida de aristócratas, nobles y príncipes, es de desear que las nuevas formas de crianza y faena, nos la devuelvan a las mesas de la gente del común, para que de tanto en tanto se pueda regalar esta suerte de ambrosía digna de los dioses del Olimpo.

De lo que estoy absolutamente seguro es que los argentinos amantes incondicionales de este producto, lo seguiremos consumiendo con la misma fruición que lo hicieran nuestros abuelos y padres antes que nosotros.

Al fin y al cabo, en tiempos de la colonia, ante ordenanzas reales injustas o impracticables, el virrey de turno las daba a conocer y remata con su firma un frase libertaria: “se acata pero no se cumple”...

Alejandro Maglione

Periodista. Reconocido como el Mejor Periodista Gastronómico de Argentina 2014, presidente de la Asociación de Periodistas Gastronómicos de Latino América (APEGLA)





ALEXANDRA SUMASI

EN DEFENSA DEL FOIE GRAS

Hay motivos para no consumir foie-gras. Pero también los hay para hacerlo.

Como ocurre con muchos productos gastronómicos, el placer de su consumo, el bienestar que otorgan al espíritu, son razones de peso para, en contadas ocasiones, dejarnos llevar por la lujuria culinaria sin que la culpa, en un sentido u otro, haga apenas mella.

Fue a finales de verano del 1997. Una noche aún calurosa en un piso de la barcelonesa Diagonal. Tres parejas reunidas y una de ellas ávida de darnos a probar el foie gras vuelta y vuelta, apenas hecho, ligeramente tostado. Recuerdo que tuvo una aceptación irregular. Para alguno, pasó sin pena ni gloria; para algún otro, digamos que no fue su mejor momento gastronómico; y para mí fue la apoteosis del sabor, la rendición ante una soberbia textura, el convencimiento de que jamás en mi vida iba a probar nada tan delicioso.

Mi vida no ha acabado, pero han pasado más de 23 años desde aquel momento y, sin duda, en todo este tiempo, no he probado absolutamente nada que me arrebatara de la misma manera.

Antes de todo eso, ya el foie gras mi-cuit formaba parte de mis bocados favoritos. De oca o de pato, el mi-cuit está especialmente delicioso si se toma bien atemperado, y me gusta tanto, tantísimo, que cualquier aderezo le sobra. Aunque hay quien lo prefiere con un contraste dulce -ya sea mermelada, higos, frutas pasas, chutneys o, incluso, huevo hilado-, en mi caso el limpio sabor del hígado fresco del ave ya me fascina.

Corren malos tiempos para decir en voz alta que una come foie gras.

Dicen los animalistas que el maltrato que sufren los animales para que, frívolamente, las personas nos comamos su hígado graso, es indescriptible.

Los productores, por su parte, alegan que la elaboración de foie gras se hace respetando el bienestar de los animales.

Para descubrirlo, basta con ir a una granja de palmípedos criados para producir tan codiciado manjar. Ahí lo dejo: en manos de cada uno está descubrir la realidad. No me pienso meter más allá en este charco.

Lo que sí es un hecho es que no es, precisamente, un bocado saludable. 100 gramos de producto suponen 462 calorías y casi la mitad de contenido graso. No es, sin duda, alimento para todos los días. Pero tan refinada exquisitez debe probarse, al menos, una vez en la vida.

Un foie gras a la plancha, bien desvenado, apenas cocinado, con ambas caras de sutil caramelizado, con textura trémula y de sabores concentrados es, en el paladar, una fiesta llena de matices, de sensaciones.

Y esa fiesta, yo no me la quiero perder.

Alexandra Sumasi
Periodista gastronómica.
Gourmet Magazine News.
Revista BEEF





NO CORREN BUENOS TIEMPOS PARA EL FOIE (FÚA)

(Me han pedido que escriba un artículo sobre el sabor de las estrellas. En defensa, apoyo y protección de uno de los astros de la gastronomía universal, capaces de elevar al 7º cielo el espíritu de los que le rodean. Quieren acabar con él).

Inimaginable relacionar el foie gras con la pirámide de Saqqara 2700 a.C. Pero en uno de sus comics en piedra tan característicos de estos monumentos funerarios, se demuestra que a las ocas ya las cebaban con higos para obtener hígados grasos.

Por los siglos de los siglos cebando palmípedas, hasta su nombre viene de aquel entonces:

" Jecur Ficatum > figue > foie. El adjetivo ficatum, que provenía de la técnica de engorde, permaneció y le dio el nombre definitivo.

Curioso, foie se escribe con tres vocales y se pronuncia con las dos restantes".

En 1651 en "Le Cuisineir Français", el Señor de la Varenne utiliza por primera vez el término foie gras. Casi un siglo después, 1747, Le Cuisinier Gascón publica la primera receta de foie gras de oca alimentado con maíz.

Hoy se sigue alimentando a los patos de igual manera, 4720 años puliendo el sabor de las estrellas.

Mágico y único, es uno de los más grandes productos de la gastronomía mundial. Cuando es bueno y sedoso, se convierte en una vivificante experiencia sensorial.

Tuvo un pasado rodeado de exclusividad, fascinación y celebración:
¡mi cuit y champagne!

Aunque la democratización de su consumo, que llegó con su producción generalizada en todo el mundo, trajo consigo cierta vulgarización.

Se lo decía a uno de los grandes artesanos de pato en España, el único que hay "Label Rouge" en nuestro país.

-El foie gras, el mi cuit, se ha vulgarizado tanto, que algunos parecen sacados de la lata de fuagrás del bocata de cuando éramos niños. Me resumía con una frase demoledora.

-El mi cuit lo único que lleva es sal y pimienta, luego "todo" lo que leas en la etiqueta que no sean estos tres ingredientes, básicamente es agua.

-¡No me digas! Ahora lo entiendo todo. Bueno, hay algunas elaboraciones que incluyen un poquito de azúcar, un marinado en oporto, jerez, brandy, coñac o armagnac...

-Sí claro, pero ojo, la alimentación del pato también es crucial y saberlo elaborar otro tanto.

Es curioso, pero los más trascendentes productos de la gastronomía universal son sencillos en su composición y elaboración. Sencilla es su explicación y sencilla su degustación. En este caso, unas rebanadas de pan poco tostado y caliente bastan.

El pan, siempre el pan. Es el que mejor ata los productos e incluso sus mejores recuerdos.

En una época que iba a París con cierta regularidad, me cogía el penúltimo avión por si me daba tiempo a alguna descubierta gastronómica.

Visitaba las calles próximas al antiguo mercado de Les Halles, para proveerme de material fungible (y mil cazuelas y accesorios). Daba gloria ver en las tiendas especializadas, los foies frescos alineados en perfecta formación, por variedades, tipos y procedencias.

Era muy difícil no sucumbir. Ya saben, la carne es débil y el foie una tentación insoportable que añade incitación al pecado. Ni san Apapucio de Cirene en sus 40 días y 40 noches del desierto lo hubiera soportado.

Uno de esos días acabé muy pronto. Nada de “cherchez la femme”... “cherchez le pied” de cochon Sainte Menehould en un barrio periférico.

Cuando llegué, se les había incendiado la cocina y el maître, que le había dicho a lo que iba, me quiso ayudar:

¿Le gusta el foie y las trufas?

¿Y a usted no?

Jejeje...

Acabo de hablar con el dueño de aquel restaurante, vaya de parte de Antoine.

El patrón esperaba al español. Mientras hacía tiempo en la pequeña barra, vi al vecino de mesa comerse una tostada de mi cuit.

Pordiooosss pordiossss, si vous plais... pedí una... pedí dos... vi que sacaban una forrada con trufa por encima. Mondieuuu Mondieuuuu... si vous plais... pedí una... pedí dos... ¡uuufff!

Monsieur... que digo que ya no necesito mesa, que de postre otra de mi cuit. ¡Ouiii! Jejeje... que digo que me he quedado corto en el postre... la dernière con trufa (no eran grandes).

Por lo visto su familia era del Perigord y le mandaban todas las semanas ambos productos. Aurevoire... ¡Aaahhh! y dígale a Antoine que gracias.

Le diré lo que ha comido... jajaja (doblado de risa). ¡Chapeau monsieur!.

Fue trascendente, lo recordaré siempre. Quizás es un buen ejemplo de lo que decía: El pan ata mejor los productos y sus recuerdos.

Qué sucede si en la mesa de un restaurante dices: ¿comemos este hígado encebollado de la carta? “Todos” contestarán: nooooo!!!... no me gusta la casquería. Pero si dices: ¿pedimos una de mi cuit al medio? A los que no les gusta la casquería dirán: ¡qué buena idea!

A todo el mundo le gusta, nadie dice no y no la consideran casquería.

Eso demuestra su excepcionalidad.

Hoy vivimos tiempos de beligerancia radical. De Colón hacia acá todo está en revisión en un clima de “guerra sin cuartel”. En la gastronomía también. Todo puede ser denigrado, destruido y abolido.

No basta con no consumir esto o aquello si no te gusta. Todo debe ser vilipendiado, malmirado, difamado, proscrito y eliminado, porque es lo consecuente. Si solo hay unos pocos belicosos y el resto del mundo está en contra de esa tesis, no importa: ¡abolición!.

Hace unas semanas re-publicué en Los 5 Mejores, un artículo largo sobre el foie gras que había escrito hace años en Vino + Gastronomía, donde colaboré con un par de secciones más de 15 años:

www.los5mejores.com/blog/todo-lo-que-siempre-quiso-saber-del-foie-gras-y-nunca-supu-donde-leerlo

Al comentar su publicación en redes sociales, en Twiter, (en las otras dos no pasó nada, claro), un par de periodistas gastronómicos, me criticaron haber escrito sobre la ricura de este producto. Alguno debió entrar a leerlo, digo yo que juzgó que no era oportuno, porque eliminó los dos comentarios en muy poco tiempo.

Hoy todo puede ser criticado con el objetivo de ser proscrito:

¿Por qué no abolimos las vacas de leche?.

Muchas atadas a un pesebre y alimentadas con el objetivo de estrujarlas las tetas con una máquina dos veces al día. Todo para que bebamos su rica leche y comamos sus deliciosos derivados. Sería un crimen sin sentido, ¿verdad?

Hay que ser mariconazo y retorcido, para inventar un anzuelo y ponerle una gusarapa para que lo muerda un pez sin saber lo que hay dentro. Él no sabe que le atravesará su mandíbula y se quedará atrapado para siempre. Miles de peces a diario, con un estrés de muerte, esperando horas a que los pescadores vuelvan a por sus palangres. Pues que se acabe el pescado mejor pescado. Que dejen de sufrir las merluzas de pincho. ¿Acabamos con ellas? ¿Una barbaridad, no?

Los conejos en jaulas y en el momento que paren las conejas, las echan al conejo para que las cubra de nuevo. Toda su vida pariendo como máquinas. ¿Nos los liquidamos también?.

Y hablando de mierda, que de todo hay en la viña del señor, ¿qué me dicen de los purines de los cerdos. los pedos y defecaciones de los vacunos? Estos se convertirán, si no lo son ya, en los primeros polucionares de la tierra. Todo porque al personal le gusta la leche, el chuletón, la cecina y los callos.

¿Qué hacemos con el vacuno de carne y los cerdos? ¿A la mierda con ellos? ¿Y por qué no con todo?.

En fin, para qué alargarme más. Tengamos la mirada puesta en defender y preservar el mundo en que vivimos y cambiemos lo que hacemos mal sin destruir.

¿Quién puede estar en contra de que no se maltrate a los animales? ¿A quién le puede parecer mal, que si hay que revisar algún proceso de alimentación se haga y encuentre el mejor camino?

Pero de eso a demonizar el foie gras y querer desterrar de su consumo hay un abismo. Si esa evolución cuesta más dinero, pues qué le vamos a hacer.

Seamos creadores de una evolución constructiva, pero no destruyamos casi 5.000 años de un producto.

Alfredo Franco Jubete
Gastrónomo, publicista y editor de los5mejores.com



ALICIA GÓMEZ

FOIE CASI HASTA EN EL BOCADILLO DEL COLE

El día que Rafa Rincón me propuso escribir desde mi perspectiva sobre el foie, pensé: ¿por dónde empiezo? ¿Qué significa este producto desde una visión Millennial?

Todo esto, mientras escuchaba canciones de 'El columpio asesino' y engullía un trozo de pan cristal embadurnado con foie gras soriano – de la casa Malvasía más concretamente -. Sin duda, uno de mis fetiches desde bien pequeña, de hecho... nunca falta una lata en mi frigorífico.

Tener esta visión retroactiva para comprender mis gustos y pensamiento actual, es vital... porque lo cierto es que siempre me ha encantado el foie gras.

Un placer que ha continuado con el consumo de este hígado especiado y cocido, y evolucionado hacia la pieza en fresco.

Así que empiezo por el comienzo...

Para mí, este producto, siempre ha sido y es lo primero que he apuntado en las tediosas listas de la compra para las cenas de Navidad... qué hubiera Coca-Cola u otros hipotéticos manjares festivos, me era indiferente. Eso sí, ¡que hubiera foie gras!.

Niña peculiar y con gustos infantiles poco convencionales, a la que flipaba la asadurilla encebollada y uno de sus platos favoritos siempre han sido las lenguas de cerdo en salsa jardinera. Así que el hecho de que disfrutara con una barra de pan de pueblo con foie gras (y ahora me entusiasme el foie fresco a la plancha) no extrañó ni extraña a nadie.

Soy carnívora nata y me gusta la casquería, obviamente, al margen del foie, de las lenguas y de esa asadurilla que os mencionaba... tuve que aprender a comer, más bien: a degustar este tipo de comida.

¿Tal vez por eso la generación Millennial no ha sido capaz de apreciar de verdad estos bocados casqueros que fueron comida de pobres, pero también de ricos en distintos momentos? Lo ignoro, pero es una posibilidad sin duda.

Dentro de mis rarezas puedo comprender que a la mayoría de las personas de mi generación les horrorice la idea de comer hígado con sal gruesa, calor y nada más.

ALICIA GÓMEZ

Somos una generación cuya vida laboral comenzó a golpe de crisis, que asumió desde las aulas del colegio que el ser humano estaba matando el planeta, que se acortó los pantalones y se puso tirantes para devolver a la vida la subcultura hípster, la primera generación en ser nativos digitales y que algunos de sus logros son crear APP y filtros de Instagram, una de las generaciones “más preparadas” de la historia (o al menos, la que más ha tenido que pagar por su formación, porque sin una carrera y dos máster no eres nadie), que está viendo como una causa imposible salir de la casa de sus padres, que eludimos el compromiso y formamos familias más tarde que pronto, que algunos otros acuñan como “la generación perdida” ... no es de extrañar que con toda esta presión, se nos haya olvidado aprender a disfrutar de la mesa omnívora de toda la vida.

Pete Wells, en un tweet de octubre de 2019 dijo “Los Millennials mataron el foie gras, ¿no?”. Es posible, pero creo que todavía hay un lugar para la esperanza.

¿Por qué lo digo? Te preguntarás. Porque soy Millennial y me apasiona el foie, quiero que quede claro. Y si existo yo, pueden que existan otros. Así que, #foielovers... ¡salid a la luz!

Alicia Gómez

Master superior en periodismo gastronómico, de www.devinosconalicia.com



ALICIA GÓMEZ



ANA ALONSO DE LETAMENDIA

MIS RECUERDOS DE LA HISTORIA Y EL RECETARIO DEL FOIE GRAS

La Historia.

Desconozco los datos de la fecha del primer experimento que se hiciera con el hígado de una oca o de un pato, ni quién ni donde consiguió tal sublime “invento” para la gastronomía mundial. (el foie pertenece al “repoker de ases” de los ingredientes culinarios acompañado del jamón de bellota, el caviar, la trufa y el AOVE).

Tengo recuerdos de mi infancia en San Sebastián en los que de vez en cuando, mis padres traían de Francia unas terrinas de foie micuit que nos dejaban “solo probar” y que compartían con sus amigos en nuestra casa, como si se tratara de un tesoro.

Era lo que hoy se llama “una delicatessen”; de hecho, bajo mi punto de vista lo sigue siendo.

Y también otro recuerdo muy real que quiero compartir con vosotros. Es la historia de unos buenos amigos visionarios y de su atrevimiento en su misión.

Hacia el año 1952, el padre de un buen amigo, viajó a la Alsacia y descubrió una granja donde se producía esta receta y otras derivadas de las ocas y patos. No solamente quedó sorprendido sino que decidió hacer lo propio en Navarra.

Adecuó un pequeño terreno de tierra, compró unas Ocas de la Alsacia y algunos patos de Las Landas y comenzó la gran aventura. La primera tarea era engordar ambas especies hasta conseguir el engorde final. La alimentación era 100% maíz; en el caso de las ocas, tres veces al día durante tres semanas y en el caso de los patos, las mismas veces pero una semana menos.

El sacrificio del animal se llevaba a cabo siguiendo el método “gavage”, seguido del despiece; básicamente destinado a la posterior obtención del foie, confit y magret. Otras partes como las mollejas y corazones no tenían valor y las plumas, valiosas pero destinadas a otro mercado.

El resultado final era conseguir unos hígados de entre unos 500/800 grs., y a partir de ahí, comenzar su elaboración, que una vez conseguida, se compartía con amigos sin ninguna intención comercial.

El Recetario

A finales de la década de los 70 un grupo de cocineros y periodistas en su mayoría vascos, adaptaron el recetario de la “nouvelle cuisine” a la gastronomía española sustituyendo productos nacionales por otros de procedencia gala tales como la mantequilla por el aceite de oliva virgen.

El resultado, como todos sabemos, fue un éxito rotundo. Pero una de las pocas recetas que dejaron intactas fue la famosa Terrina de Foie, que sigue vigente hoy en día: “atemperar el hígado, desvenarlo, especiarlo adecuadamente, cocerlo al baño maría, enfriarlo y servirlo en frío”.

Quizás el formato haya variado en determinados casos pero poco más.

Los acompañamientos tales como panes crujientes o blandos, brioche, mantequilla, lechugas varias, carnes, mermeladas o chutneys son meros comparsas. En cualquier caso, el foie gras es el rey de la receta.

La técnica actual es exactamente la misma que se utilizó por primera vez (tal y como he comenzado estas líneas), en algún lugar y en cierta fecha.

Más no se puede añadir. El foie, igual que el jamón de bellota, el caviar, la trufa y el AOVE son los imprescindibles en cualquier cocina internacional.

Y, personalmente, espero seguir degustándolo durante muchos años.

Y, por lo tanto, permítanme acabar este artículo proclamando:

¡¡ Muchísimas gracias mi querido FOIE !!

Ana Alonso de Letamendia
Periodista gastronómica



ANA BELÉN GONZÁLEZ PINOS



HABLANDO ENTRE TANTOS DEL FOIE GRAS: YO DIGO...

Me invita D. Rafael Rincón a escribir algo sobre el foie para un especial que está preparando. Lo primero que he de decir es que no soy la única porque logra reunir a unas cuarenta plumas de lo mejorcito del país. Y ahí comienza mi quebradero de cabeza pues, con tanto insigne escritor/periodista que se dedica a ello, tengo muchas dudas de cómo enfrentarme a tremendo reto.

Pienso que alguno de ellos hablará de la historia del foie. Quizás haga una mención al fresco hallado en una tumba egipcia hace unos 4.500 años en Necrópolis de Saqqara, donde un esclavo está representado dándole de comer higos a una oca. El Nilo era zona de paso de patos y ocas en sus migraciones.

Con eso ya estaría documentado que no estamos hablando de un producto de hace dos días. Creo que habrá más referencias históricas.

Se sabe que los judíos en su éxodo engordaban estos ánades para obtener grasas ya que, como bien sabéis, del cerdo nada de nada. En el siglo I A.C, Horacio ya nos cuenta que aparece en un extraordinario banquete romano.

La historia da para muchos artículos.

Estoy segura que habrá quien comente la relación del foie con Francia y de cómo ya forma parte de su patrimonio cultural y gastronómico, que para eso los franceses son muy listos. Además fueron los primeros que se dieron cuenta de los beneficios del maíz traído por Colón del Nuevo Mundo para la alimentación de los animales. Osea que, a partir del siglo XV, se comienza a cebar a los patos/ocas con maíz en vez de con higos.

Deduzco que también saldrá en algún artículo las diferencias entre foie, foie gras, micuit o paté. Estará muy bien para cuando vayamos a la compra no liarnos, que no nos den liebre por pato y sobre todo, que sepamos elegir lo que nos gusta.

Sería perfecto si llegamos a saber que el paté, entendido en España como "fuagras", no es precisamente el mejor producto ya que éste es la mezcla de grasa de cerdo e hígado del mismo amo o aves, gallinas.

En Francia el paté es, significa, una pasta o mezcla de foie gras de pago y o de carnes de cerdo, caza, etc. Vamos, que no es lo que buscamos si pretendemos el auténtico foie gras.. Deberíamos saber que el denominado micuit es el hígado de pato graso

semicocido (traducido del francés) y que tiene más vida al estar pasteurizado. Y que el foie o simplemente foie gras como debe denominarse, es el hígado graso que pesa entre trescientos cincuenta y quinientos gramos en el pato y alrededor de seiscientos cincuenta en la oca o ganso, es el auténtico hígado cebado o embuchado.

Con tantos insignes escribiendo sobre el foie gras se contarán muchas anécdotas o su relación personal con el producto. Yo, que provengo de un pequeño pueblo de la provincia de León, poco contacto directo, que yo recuerde, tuve con el auténtico. Eso sí, como mis padres tenían bar-restaurante sí comía paté y similares, (si no saben a qué me refiero, me remito a unas líneas anteriores).

No obstante, para documentarme, utilicé el comodín de la llamada y confirmé con mi señora madre estos datos. Del auténtico foie gras ni rastro, de patés y similares bastantes y buenos (madre dixit).

No fue hasta mi salida por otros mundos que descubrí tal singular producto, del que sigo disfrutando en cada ocasión que puedo. Supongo que de esto también hablarán mis compañeros.

Eso sí, hace más de treinta años, unos franceses me enseñaron que el foie gras no se extiende en las tostaditas, se pone un pedazo y se come. Si no es así no me lo digan por favor, déjenme vivir en mi confusión. Es de esta forma como me gusta comerlo. Y si es acompañado con champagne o cava ya ni te cuento lo sublime que puede resultar la experiencia.

Como preferencia personal me decanto por tomarlo a la plancha y con unas escamas de sal Maldon.

Lo que no cabe ninguna duda es que este producto es uno de los grandes bocados de la humanidad, presente en las grandes mesas, incluidas las reales, y que lo asociamos a nuestras celebraciones como un producto gourmet y de excelencia.

Bueno, al lío. Que sigo sin saber realmente qué escribir sobre el foie gras y se me acaba el tiempo.

Creo que lo mejor es recomendar que lean al resto de los que participan con sus letras.

Estoy segura que será una magistral clase sobre historia, cultura y gastronomía. Yo así lo haré.

Ana Belén González Pinos
Comunicadora gastronómica
Experta y catadora oficial de
Quesos y Vinos del Marco de Jerez

ANA BELÉN TOTIBIO



¿Es foie gras o es paté?

Te damos las claves para diferenciarlo

Aunque cada vez la cultura gastronómica es mayor hay terminología extendida, a veces equívoca, como lo relativo al foie gras. Los consumidores generalmente no conocen la diferencia entre estos productos pero, en mi caso, he de confesar que me apasiona y es uno de mis platos favoritos.

Confieso que el «foie» es, sin lugar a dudas, uno de los bocados gourmet que más disfruto en momentos especiales. Su sabor y su textura hacen de él un ingrediente perfecto en cualquier mesa, ya sea como aperitivo o como aderezo de otros platos, desde ensaladas hasta potajes.

¿Quién se resiste a un pedacito de foie gras?.

Hay datos que señalan su origen en el Antiguo Egipto (donde ya se cebaban ocas para su consumo), aunque se popularizó en Grecia y más adelante en Roma, donde un experto en la cocina de la época llamado Marcus Apicius, perfeccionó la que se conoce como la primera receta de Foie: «Iecur Ficatum».

Es el plato preferido de los franceses y el más emblemático del país galo aunque es reconocido como una «exquisitez gastronómica mundial». Los franceses se apropiaron de la receta en la corte de Luis XV bajo el nombre de «Paté à la Contades» en honor al cocinero del gobernador de Estrasburgo, el Mariscal Cotandes. La Unión Europea lo reconoce como un producto hecho con métodos tradicionales y, por tanto, con la etiqueta roja que le otorga la «calidad de primer orden» y por eso en España se puede producir.

Sin embargo, su producción está prohibida en más de 15 países por leyes específicas que lo tachan de «alimentación forzada» y, por tanto, de maltrato animal.

La temperatura en que tomamos este producto es tan importante como la del vino. Demasiado frío de la nevera, evita que aparezcan las distintas tonalidades gustativas, si lo tomamos demasiado caliente potenciaremos el punto amargo del hígado y no podremos contrastarlo debidamente en su totalidad.

La delicia francesa favorita de los sibaritas es un imprescindible en toda celebración gourmet de alto copete y que se precie de poner lo mejor y estar a la última. Pero

suscita muchas dudas en su comparación con patés y mousses. No tienen nada que ver ni en sabor, ni textura ni en sus propiedades. Existe cierta confusión entre los consumidores a la hora de diferenciar foie gras de paté.

Ambos son productos que a pesar de tener ingredientes comunes, su composición y proceso de elaboración son diferentes. Se ofrece un análisis de las características de cada uno para que el consumidor elija el más adecuado según qué receta quiere cocinar.

El foie gras es el hígado sano hipertrofiado de pato u oca entero y limpio. Se suele presentar envasado al vacío y debe cocinarse inmediatamente, ya que su fecha de caducidad es de 2 a 3 días. Para poder llamarse foie gras en la Unión Europea el hígado entero debe pesar entre 350 gr y 500 gr. y debe tener un peso mínimo de 300g y 400g respectivamente si es de pato u oca.

Dependiendo del grado de cocción, el foie gras puede ser: foie gras fresco que, en general se cocina a la plancha, en medallones y con una pizca de sal y puede servirse como primer plato o acompañamiento o guarnición de una carne como el solomillo.

O, foie gras en conserva. Cocido a más alta temperatura y esterilizado, al que se pueden añadir otros componentes además del hígado de pato. Se suele preparar en canapés, acompañado de sabores como mermeladas de frutos del bosque, manzana o higos.

El foie micuit

El foie micuit es el hígado de un pato limpio semicocido. Al semicocerlo, la duración del producto es más larga. Se suele servir loncheado y fresco, y se debe conservar en temperatura de 1º a 5º, tiene una fecha de caducidad de 3 meses. Dependiendo del % de hígado graso en su composición el foie gras se clasifica en: foie gras entero, el bloc de foie gras y el foie gras a trozos.

Foie gras entier que, es 100% hígado graso entero, sin partir, lleva condimentos como sal o pimienta y se suele tomar en lonchas. Se recomienda acompañarlo de panes rústicos artesanales y de pan tostado con nueces o frutos secos. Armoniza estupendamente con vinos dulces de Jerez.

Bloc de foie gras que, es también 100%, pero en este caso se trata de una emulsión suave y cremosa a partir de trozos muy finos cortados de foie gras. Se puede tomar untado o en lonchas. Tiene una calidad excepcional, muy parecida a la del entier pero con un precio menor. Y por último, el Parfait de foie gras que, contiene 75% de hígado graso y el 25% restante puede ser hígado magro o grasa de pato, ganso u oca.

O, Mousse de foie gras que contiene el 20% de hígado graso, además de grasas animales, huevos, especias, licores etc. y está sometido a un sometido a un

tratamiento de presión y color que le aporta su textura característica. El foie gras más extendido es el de pato, aunque también se comercializa el de oca. Éste de oca es más caro, más grande, se suele considerar más fino y delicado y tiene un sabor más suave, incluso dulce.

El paté

Por otro lado el paté puede ser de carne o de hígado. El paté elaborado a base de carne picada, que puede ser de pato u otros animales. Está mezclado con otros ingredientes, condimentos y aditivos. Y el paté de hígado picado también puede estar mezclado con pato u otras carnes.

Es un derivado cárnico elaborado a base de vísceras, principalmente del hígado, y carne de diversos animales, además de aditivos y especias, que le dan el sabor, textura y consistencia que necesita. En Francia se considera que es una mezcla de carnes y foie.

También, se produce con pescados y mariscos, llegando a haber una infinita gama de patés distintos en todo el mundo. Para no caer en equívocos es muy importante leer la lista de ingredientes y evitar los productos que contengan añadidos químicos. Lo ideal es comprar en tiendas gourmet especializadas donde nos aseguran una garantía de calidad y rechazo a los métodos agresivos contra los animales.

El foie gras suele ser sinónimo de excelencia, tradición, calidad y autenticidad. Espero que con esta información la diferencia quede aún más clara pues es uno de los productos más selectos del panorama culinario aún. Textura y consistencia: El foie gras es más compacto y su gusto más suave que el paté.

Por su lado el paté de carne tiene una textura más fina que la del paté de hígado que es más untuosa y ligera.

Formas de consumo: El foie gras tiene múltiples presentaciones entre ellas en bloque para untar, cocinar a la plancha o se puede incluir en muchas recetas. El paté se puede presentar para untar o en bloque.

Composición nutricional: El foie gras es rico en ácidos grasos insaturados y en hierro, muy recomendables en la alimentación. Por su lado el paté tiene un menos contenido en ácidos grasos insaturados y en hierro, debido al bajo porcentaje de foie gras en su composición.

Tan importante es conocer la materia prima que hay en España, como lo es consumirla, cocinarla y degustarla. Para conocer más información sobre el sector de

las palmípedas grasas se puede acceder a www.elfoiegras.es, una nueva web que se ha lanzado para acercar toda la información del sector a la sociedad en general.

Ana Belén Toribio

Periodista

www.gastrostyle.com



ANA LORENTE



Mi vida sin foie

Vivir la infancia entre dos países, entre dos continentes, abre los sentidos y la mente, estimula la curiosidad y el análisis y enseña, sobre todo, los principios de la relatividad einsteniana: “Todo es relativo”

Así viví rodeada de gente exquisita que despreciaban los melocotones porque solamente los conocían reblandecidos en almíbar, en lata. Mientras al otro lado, a este lado del Atlántico, pasaba lo mismo con la piña: “que asquito, tan dulce, tan lánguida”...

Pero no había que ir tan lejos. Mis abuelos tenían unos cuantos olivos y unas cuantas cepas en La Mancha. A veces, si el calendario lo permitía, ayudábamos a vear o a vendimiar en una fiesta campestre que nos dejaba desriñonados y felices.

El resultado de la cosecha se procesaba en cooperativa, en la almazara o la bodega del pueblo. El vino - una Monastell de libro- era contundente, maduro, alcohólico, corpulento... alabado como el mejor del contorno y más aún cuando se comparaba con una botella de marca comercial, de fama riojana o incluso de mítica procedencia francesa, aportada por algún emigrante en su viaje de regreso al pueblo - ¡ Bahh, estos franceses es que saben vender bien, pero esto es un aguachirli!, ¡ni color!

La valoración sobre el aceite, sin embargo, pasó del conformismo, de “esto es lo que hay y esta cosecha ha salido muy buena” al momento en que una abuela, ya en la capital, descubrió las botellas de aceite “refinado”. Porque ser “refinado” es mucho mejor que ser un vulgar aceite rural, paleta. Y así dejaron de llegar a su casa las garrafas de aceite virgen de la almazara. Claro que por entonces no se llamaba virgen.

Otro hito de los que han marcado el aprendizaje y la relatividad fue, por ejemplo, el descubrimiento del cerdo ibérico, más concretamente del jamón. Porque el resultado de la matanza de cerdo blanco, criado en familia y conservado con buen aceite y con sabiduría en la tradición de las especias, producía sabrosos chorizos, salchichones, longanizas de todos los colores, lomos de orza....

Pero el jamón, no. Esa carne cruda y bicolor, por un lado el magro seco y salado como bacalao, por otro el tocino. Eso si que no. Además las madres y abuelas mimosas retiraban el tocino ¡que era lo único ricooo!. De modo que mientras los demás se abalanzaban a la bandejita de jamón o a los secos bocatas mi infancia se decantaba por sandwich a la plancha de jamón cocido y queso fundido. Hasta que descubrí ¡El

Jamón!, una lonchita fina como una hostia que se derretía en la boca y hacía que durante un largo rato todo el paladar oliera a gloria bendita. Esa inolvidable primera vez fue en Salamanca, aunque después de la experiencia me dedique a rastrear el cerdo ibérico en toda la geografía.

Bueno, pues con el foie, no fue un descubrimiento, un grito de eureka, una queja de ¿Por qué nadie me había contado esto?. Fueron dos. Y memorables.

Durante años el término fuagrás tenía un significado único: era una grasilla aromática y un tanto artificiosa que aparecía untada en el bocadillo de las meriendas de internado, de lunes a jueves. (Los viernes, día de abstinencia cuando no de ayuno, el bocadillo era de ricas sardinas en aceite).

Un año, para la celebración de las primeras comuniones apareció en el colegio un banquete lujoso en vez del chocolate habitual. Era lo que hoy llamaríamos un Brunch, dulce y salado, para los niños y los adultos, y servido por el más famoso y rimbombante restaurante local. Todo un acontecimiento.

Pues bien, en aquellas bandejitas con su blonda plateada estaban mis bocados favoritos, salmón ahumado, huevo hilado, coctail de gambas, tartaletas de ensaladilla, merluza rebozada, huevos rellenos, croquetitas.... y en medio de aquel cuerno de la abundancia aparecieron para mi sorpresa unos canapés con lonchas de vulgar fuagrás.

Me perdió la curiosidad. Soy incapaz de resistirme a catar cualquier cosa que pase por delante de mis ojos, de modo que después de disfrutar todo lo demás acudí a la bandeja de aquellas tostaditas triangulares. La tercera la comí ya sin pan, dejando que aquel bocado cremoso se fuera disolviendo sin más que el calor de mi cuerpo. Pero no todo, no era pura crema sino algo un poco más terso, que se mantenía firme y que despertaba el paladar con una delicada punzada amargosa y a la vez dulce y salada: deliciosa.

Y pregunté, allí y después. Y así me enteré de que los romanos cebaban a los patos y a las ocas con higos y que por eso el “hepatos” griego, palabra que ya solo se emplea en medicina, se torno en lengua vulgar en el “hígado” latino: figatum. Por los higos. Y así, entre historias y bocados, me enamoré perdidamente de aquella víscera mágica que había recorrido los siglos y seguía tan deseable, tan apreciada, tan fresca.

¿Tan fresca?. No. Ese fue el segundo descubrimiento.

El foie gras de aquel canapé y los que le siguieron eran, y son, una conserva. Sea entero o troceado se cuece y se aromatiza con licores y especias. Todo muy bien pensado y que además dura. Ahí empecé a discriminar recetas y calidades sin perder ocasión. Y ya creía que lo sabía todo, las combinaciones con sabores dulces, con toques ácidos, los refuerzos amargos...

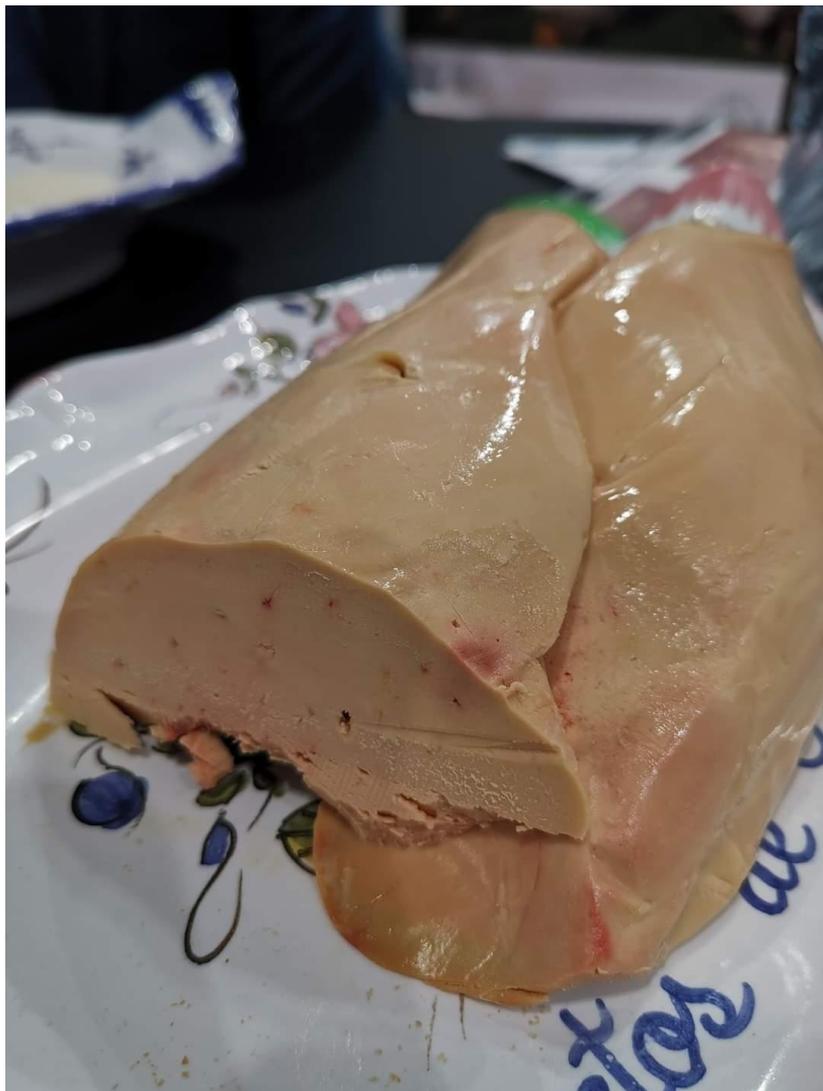
Hasta que unos cuantos comentaristas de esto de la gastronomía convencimos al gran chef Luis Irizar de que nos diera unas clases, que nos enseñara desde dentro los

secretos de la alta cocina. Con su generosidad y paciencia infinita aceptó, y nos enseñó concienzudamente a hacer el endiablado hojaldre, vuelta tras vuelta, y a no cocer las espinacas para presentarlas tibias y crujientes en una ensalada tibia – era la última moda- con cigalitas; y a desvenar un hígado de pato a ciegas, con los ojos cerrados, simplemente al tacto.

Y ese hígado fresco, en vez de cocerlo como toda la vida, convertirlo en escalopes y pasarlo por la plancha, vuelta y vuelta, para evitar que la grasa se derrita, y comerlo así, como un filete, sin más que escamas de sal y pimienta molida gruesa. Aquel tacto, aquella pureza solo se podía comparar a una pechuga de ángel, y aquel descubrimiento, aquella revelación de algo tan simple, tan evidente y a la vez tan novedoso fue una verdadera epifanía.

Y así quedó en mi memoria para siempre, para cada vez que puedo regalarme y regalar un verdadero banquete.

Ana Lorente
Periodista gastronómica
Librería gastronómica A Punto



ANDRÉS SÁNCHEZ MAGRO



AQUELLOS BANQUETES CON FOIE...

Se dice que el foie gras es uno de los productos míticos de los gourmands, junto al caviar, las angulas, el jamón ibérico y la trufa blanca. Y a fe que es codiciado por su intenso sabor, su trazabilidad rara y la indómita voluntad de los productores frente a modas y tiranías bienpensantes.

¿ Siempre fue así?. Desde luego si uno repasa los menús de la aristocracia pudiente de nuestro país, en los tiempos en que los ricos eran orondos y no sabían lo que era una maratón que no fuera la de la Grecia clásica, el foie gras ocupaba lugar privilegiado. Todo en un ambiente marcado por la entronización de la comida francesa.

Así, no era raro encontrarse con menús en lengua gala de arriba abajo. Así, se puede leer la cena de gala del Gran Casino de Madrid el 1 de septiembre de 1903, cocinada por Gastón, donde se sirven el potage, relevé, poisson, legume y rôti, y como entréee unas coquilles de foie gras en Bellevue. O el banquete en honor del Archiduque Carlos que ofreció la Reina Regente en 1888 y donde la estrella cuentan fueron unos escalopes de foie gras a la bohémienne.

Mundos que quedan en la nostalgia por elegancia, toques decadentes hoy con nuestra mirada pero donde frente a las difíciles circunstancias de una nación tras el 98, y con grandes dosis de analfabetismo y dificultades de subsistencia, la magia de la cocina francesa adquiere notas legendarias.

Un aspic de foie gras colocada en una gran mesa, y en vajilla de plata, en algún caso con las ramas de alguna orden, da motivo para la literatura y las conjuras chestertonianas.

Precisamente en ese año fatídico de la pérdida de Cuba y Filipinas, el 23 de enero, en el Palacio Real se sirvió cena con supremas de foie gras au Johannisberg. Asistieron Ministros, caballeros del Toisón, Prelados, Presidentes de los Altos tribunales, y todo tipo de autoridades... Eso sí, al foie, con un detalle castizo, le siguieron jijasperges d'Aranjuezjij

Una España de primeros del XX con todos los conflictos abiertos y de negro horizonte pero que tenía el foie gras como objeto de deseo.

Es célebre del anuncio de inicios de 1918, donde una oca con una corona decía “Con alegría muero por el Foie gras Siberia”, la marca por excelencia de la época con una

calidad insólita para las industrializadas y vulgares que hemos conocido en la últimas décadas y cuyo nombre preferimos omitir.

Por aquella época los emergentes negocios de ultramarinos, como el mítico de Agustín Piñero, con sede en la madrileña calle Arenal (y sucursales en Paseo de Recoletos y Génova) ofrecían como delicatesen las tarrinas de foie gras, anunciando incluso el día como gran primicia en que estarían disponibles. Y como detalle comercial, se ofrecía a los señores que gusten favorecer esos establecimientos ser servidos con gran puntualidad...Los diarios como El Imparcial, El Herald de Madrid, o el fugaz La Monarquía, anunciaban regalos de navidad entre los que destacaba con fuerza el foie gras.

El foie como ilusión, como signo de identidad de una cocina francesa a la que venerar. Nunca desaparecerá la estela de un producto que encierra tanto simbolismo para vestir una mesa o justificar un ágape.

Porque además entronca y sirve de tributo a uno de los imaginarios más refinados como es el campo galo. Las explotaciones agropecuarias de nuestros vecinos motivan numerosos viajes reales o soñados.

De aquellas cenas de rigodón queda la memoria, y hoy la gastronomía sufre los avatares de productos que aparecen y desaparecen por modas y la tiranía de lo llamado saludable.

El foie en el desarrollismo y en la transición se convirtió en “fuagrás”, conviviendo con una tendencia snob de consumir buen hígado de pato fresco como signo de distinción para los burgueses de nuevo cuño justo cuando despegó nuestra cocina en los dorados 80.

Hoy vivimos tiempos de equilibrio, y el foie está donde debe estar, a pesar de la desconfianza ignorante respecto a la gran cocina afrancesada. Aunque esa manía de laminar y de vestir platos para incautos no sea lo más relevante ni sabroso.

Cenas de gala, ocasión para disfrutar de ese enorme paté de foie gras de Strasbourg en forma de baluarte, del que pontificó Brillat-Savarin como ejemplo de refinamiento.

Foie gras que estaba en el interminable elenco de platos de la fabulosa cena de 145 platos en un Hotel neoyorquino en 1867. Y por supuesto en la gran agenda de amores perdidos detrás de algún recuerdo en París.

Andrés Sánchez Magro
Gastrónomo, editor de El Gatogourmet

CARLOS MARIBONA



MEMORIA DEL FOIE-GRAS

Comía hace unas semanas en Yume, un restaurante de Avilés que me gusta especialmente. No es un sitio puntero, ni especialmente célebre, pero su cocinero, Adrián San Julián, lo hace muy bien. Puntos perfectos y fondos impecables. Dentro del notable nivel general, una de las cosas que más me gustó fue un foie-gras curado con maíz en texturas. Le van muy bien al hígado el toque dulce del cereal y el punto cítrico de la crema base.

Me gusta que los cocineros, jueguen en la liga que jueguen, trabajen el foie-gras. Mientras disfrutaba de este plato recordé que tal vez me queden pocas ocasiones de comer un producto que me encanta y que está en un preocupante peligro.

Se trata sin duda de una de las mayores exquisiteces de la gastronomía, pero atraviesa tiempos difíciles.

Lo políticamente correcto ha llegado también al mundo de la cocina y los movimientos animalistas han incrementado su cruzada contra este hígado graso de ocas y de patos que durante siglos ha hecho las delicias de los gastrónomos.

El último paso, por el momento, es el que ha dado el Ayuntamiento de Nueva York, que tomó el acuerdo de prohibir la comercialización del foie-gras en toda la ciudad. Aunque la medida no se aplicará hasta el año 2022, ha reabierto una agria polémica que en Estados Unidos comenzó ya en 2004 cuando el estado de California aprobó la primera ley que prohibía la presencia de estos hígados en tiendas y restaurantes.

Los criadores de aves estadounidenses y canadienses y algunos restaurantes emprendieron una batalla legal en su defensa, batalla que llegó a su fin el pasado mes de enero cuando el Tribunal Supremo ratificó la ley californiana. En el caso de Nueva York, cualquier establecimiento que venda, sirva, o incluso almacene este producto se expondrá a cuantiosas multas de entre 500 y 2.000 dólares, multas que, además, podrán renovarse cada 24 horas.

En otras ciudades como Chicago también se aprobó una prohibición en 2006, pero la presión popular obligó a revocarla dos años más tarde. Curiosamente, en el estado de Nueva York se encuentran algunos de los más importantes elaboradores de foie-gras de Estados Unidos. Granjas como Hudson Valley y La Belle Farms ya han emprendido medidas legales contra una ley que les va a perjudicar de manera notable.

La guerra del foie-gras responde a la acusación de las asociaciones animalistas de que en la forma de obtenerlo hay crueldad hacia los animales.

Es cierto que en algunos casos, para lograr que los hígados se desarrollen, ocas y patos reciben durante unos días una alimentación forzada a base de maíz. En dos o tres semanas, el hígado, que pesa al principio poco más de ciento treinta gramos, llegará a pesar más de medio kilo.

Estas aves disponen de una capacidad natural para acumular grasa en su hígado, algo que les permite realizar sus largas migraciones de norte a sur.

Fue en el antiguo Egipto donde primero se puso en práctica este sistema de engorde artificial, adoptado posteriormente por los griegos y, sobre todo, por los romanos, que eran grandes consumidores.

Pero sin duda ha sido Francia el país que mejor ha sabido sacar provecho del foie-gras. En una envidiable defensa de uno de sus productos más emblemáticos, en 2006 fue proclamado patrimonio gastronómico y cultural protegido. En el país vecino se producen al año unas 27.000 toneladas de hígados grasos, el 75 por ciento del total mundial, de los que dos terceras partes se exportan a todo el mundo.

Algunos países como Gran Bretaña y todos los de la Unión Europea, tienen leyes que prohíben que se elabore en su territorio, pero no que se consuma. Si lo permiten, la cría y elaboración, cinco, Francia, Hungría, Bulgaria, Bélgica y España.

En nuestro país también se produce un buen foie-gras, especialmente en Navarra, Castilla y León y en Cataluña, aunque en cantidades pequeñas. Sin embargo, somos uno de los países del mundo con mayor consumo. Al menos mientras nos dejen.

Está claro que a los españoles nos gusta mucho, pero tal y como están las cosas tal vez nos quede poco tiempo para disfrutarlo.

Por suerte soy mayor, porque no me gustaría vivir el momento en el que el foie-gras, en lugar de en el plato, que es donde debe estar, sólo esté en nuestra memoria.

Memoria del académico e impecable foie-gras a la sal del gran Santi Santamaría; de los sutiles tratamientos que le da Josean Alia; de la elegancia y clasicismo del que prepara en caldo de garbanzos Hilario Arbelaitz en Zuberoa, o, sencillamente, memoria del foie-gras mi-cuit, con sus correspondientes tostadas, un contrapunto dulce y una copa de buen Sauternes, en cualquier bistro de Francia. Que Dios, y las autoridades, no lo permitan.

Carlos Maribona
Periodista gastronómico
ABC y blog Salsa de Chiles
Premio Nacional Gastronomía 2016

CARLOS SANTOS



LA CULPA ES DE MI ABUELA

A mi amigo Adrián y a mí nos llevó meses planificar nuestra primera incursión en el Jockey, que entonces pasaba por ser uno de los restaurantes mejores de Europa aunque, para mi gusto, era mucho más interesante e innovadora la cocina que en esos mismos años hacía Ramon Roteta en El Amparo, donde, además, nos dejaban entrar sin corbata y el equipo de Carmen Guasp nos trataba como reinas.

En Jockey -como en Horcher y Zalacaín, con quienes compartía el podium- la corbata y la chaqueta eran obligatorias, por esa anacrónica costumbre, aún vigente, de identificar calidad con exclusividad y exclusividad con ranciedad. Hablo además de unos años, primera mitad de los 80, en los que la democratización de la alta cocina ni estaba ni se esperaba.

El asalto al Jockey nos llevó meses de preparativos, ya digo, porque ya entonces teníamos unos sueldos miserables y llevaba un tiempo ahorrar la pasta suficiente para entrar en uno de esos templos tan sagrados. Nos la gastábamos con alegría, eso sí. La comida la empezábamos con Dry Martini, la terminábamos con un Partagás 8-9-8 y de camino pasábamos con soltura por el champán o el cava (desde unos meses antes se llamaba así, cava) por los tintos de crianza y reserva y por los territorios más inaccesibles de la carta.

La primera vez que fuimos al Amparo fue para celebrar que cerraban el periódico donde trabajaba y me queda a en el paro.

-Cuarenta talegos me van a dar, Adri. Invito a cenar en un sitio que he leído que estuvo la otra noche el Rey y tiene una pinta cojonuda,

Al Jockey fuimos un par de años después, cuando ya teníamos empleos un poco más estables, aunque con sueldos igualmente miserables, dispuestos a emplear en una cena el salario de un mes, aunque luego dejáramos a deber las copas de El Avión, de la calle Hermosilla, donde invariablemente terminábamos la noche. No nos costó ningún trabajo.

Nos dejamos aconsejar en los vinos y nos tiramos a la parte alta de la carta, donde ocupaba un papel estelar... el foie gras, el famoso foie gras del Hockey al que solo accedían los directivos de Caja Madrid, los ministros y unos cuantos privilegiados más, montados en el dólar como ellos.

Esa noche probé el fuagrás por primera vez, comprobando que no tenía nada que ver con lo que me ponía mi madre en el pan para merendar, con el mismo nombre, y esa noche llegó a sus peores extremos una relación que nunca sería fácil. Antes de salir del exclusivo local tuve que pasar por su exclusivo cuarto de baño para devolver el foie enterito, con exclusivos espasmos y procurando no salpicar la corbata. Pasarían muchos años hasta que, ya entrados los 90, cuando era imposible dar un paso por la España moderna sin que te lo pusieran sobre la mesa, volví a probar fortuna con el foie gras, con quien ahora mantengo un romance ocasional, placentero y agradable.

De todos modos, mi relaciones con el hígado, en general, y con el foie, en particular, nunca han sido fáciles. La culpa es de mi abuela. Rosario López -que así se llamaba- ideó un mecanismo para que durante la comida no pudiéramos escapar de la mesa, la enorme mesa de madera de su cocina que un carpintero construyó siguiendo sus precisas instrucciones: los niños se sentaban en el escaño pagado a la pared y entonces ella bajaba el pesado tablero que nos dejaba como única salida la de escurrirnos por debajo, operación nada fácil porque el tablero era bajo y el escaño, muy alto. Una vez que nos tenía bajo control, ponía el filete de hígado sobre la mesa y nos obligaba a comerlo, con toda suerte de amenazas y engaños, convencida de que en ese filete hígado residía el secreto de nuestro crecimiento y nuestra salud futura.

Tardaría muchos años en reconciliarme con semejante personaje, en todas sus manifestaciones. Por suerte, en esa cocina aprendí también el amor por la empanada y el caldo gallego, la curiosidad por los sabores y el interés por la cocina de raíz, con la que me sigo nutriendo incluso cuando de esas raíces salen ramas de muy alta creatividad.

La reconciliación con el hígado, en general, la conseguí gracias a los higadillos de pollo, que hacen por toda España en mil maneras y todas con mucha gracia, a los guisos de conejo, donde yo lo hago pasar primero por la sartén y el mortero, las fritadillas, las asadurillas y los encebollados varios, que me encantan.

Por lo que respecta al feliz reencuentro con el foie, tras el desgraciado episodio iniciático del Jockey (jamás he devuelto tanta pasta en tan poco tiempo) contribuyeron viajes por países como Hungría o Francia donde me enseñaron que el foie gras, más que un sabor o un producto, es un elemento sustancial de la cultura. Y si te lo arrimas con un Sauternes o con determinadas criaturas del Marco de Jerez, ni te cuento.

Carlos Santos

Periodista Director del programa 'Entre dos Luces', de RNE, tertuliano en Al Rojo Vivo, de La Sexta y presentador en Grupo Gourmets.

CONCHA CRESPO



CONFIESO QUE HE COMIDO
MUCHO HIGADO DE PATO.

Mi querido Rafael Rincón me pide que escriba algunas de las experiencias vividas a propósito del foie gras y después de darle algunas vueltas he de empezar confesando que siempre tengo en mi nevera algún “ejemplar”, fresco, congelado, semicocido... para las grandes ocasiones (que si no llegan solas procuro inventarme con frecuencia). Mis amigos Miguel y Christa, viajeros infatigables acaban de traerme uno de Austria que vamos a comparar con el anterior que me compraron en Alsacia...

Podría detallar el impacto que causó en mí ver cómo embuchan a los patos...fue durante una grabación para Madrid Directo en Alsasua.

Podría narrar aquel viaje bucólico a Las Landas donde, ví (en familia) patos y ocas campar a sus anchas “felices”.

Podría compartir la receta del maestro Miguel López Castanier, tantas navidades reproducida en directo para Telemadrid...

Recuerdo el desvenado minucioso especialmente, y el chorrito de coñac antes de introducir en el horno.

Incluso me viene ahora a la memoria aquel foie gras, vuelta y vuelta en la sartén que me sentó tan mal como para dar vacaciones a este manjar durante unos años.

Antes, el erudito Luis Cepeda me había agasajado en su casa con unos magníficos filetes de hígado graso de pato, según receta de otro maestro, Salvador Gallego.

Sinceramente, hace mucho que perdí la cuenta de tanto foie como hemos comido, sobre todo durante la época de las vacas locas...tanto como para volver a estar un tiempo sin querer oír ni su nombre.

Hoy ya reconciliada sobre todo con el micuit no se me ocurre nada mejor que recurrir a Pablo Neruda para echarle los piropos que se merece. Creo que yo no lo podría escribir mejor, ja, ja!

Atención al poema que dedica al foie-gras en su libro "Comiendo en Hungría":

“Hígado de ángel eres! Suavísima substancia, peso puro del goce!. Sacrosanto esplendor de la cocina: compacto es tu regalo: es intensa su estática riqueza, tu forma: un continente diminuto: tu sabor toca el arpa del paladar, extiende su sonido en los tímpanos del gusto, y desde la cabeza hasta los pies, nos recorre una ola de delicia”.

Concha Crespo
Periodista gastronómica



DAVID RUIZ ARRANZ

NO SE LIBRA NADIE

Hasta el foie está politizado. Lo queramos o no, nos guste más o menos, todo en esta vida se politiza. Y si no que se lo digan a los patos, que hasta cuatro individuos con el lema de ser animalistas le sacan rédito político a su hígado.

Quizá no valga de mucho la pena hablar de cómo es el proceso de cría del pato, especies, controles de calidad y demás datos para intentar convencer de que no se está haciendo nada malo, por ello hablaremos de otros temas quizá más “morales”.

El tema de “foie sí” o “foie no”, se debe enfocar, bajo mi punto de vista, desde tres ámbitos: el **amor a los animales**, el **amor a la gastronomía** y la **libertad**. Quizá esta última sería la que debería reinar en cualquier aspecto de la vida, pero de nuevo, hay un puñado de individuos, que se empeñan en hacer cambiar todo lo que llevamos recorrido. Adentrémonos en esos tres ámbitos mencionados anteriormente.

El amor a los animales. Nadie discute que hay que amar, apreciar, valorar y cuidar nuestro medio ambiente y con ello, a los animales. Por activa y por pasiva, nos quieren “lavar el cerebro” y hacer ver que el ser humano es el lastre del universo con frases como “los taurinos son unos asesinos”, “los gallos violan a las gallinas” o que “se ceban a los patos para engordar su hígado”.

Probablemente un animal salvaje nunca haya recibido más amor en su vida que estas aves por parte de su propio ganadero, el cual, mimar, cuida e invierte mucho dinero (para, a veces, recibir muy poco a cambio) poniéndolo todo para que sus animales nos lleguen en perfectas condiciones a nuestras mesas.

La labor del hombre en el medio ambiente es clave como por ejemplo la caza, que en muchas ocasiones descargan de posibles plagas de jabalíes, liebres y conejos hectáreas de terreno agrario para que no se coman esas ricas verduras que tanto gustan a los animalistas.

¿Qué diferencia hay entre un pato y el famoso Marrano de San Antón? Que el cerdo de San Antón va libremente por un pueblo siendo alimentado/cebado por los vecinos y después se sacrificará para realizar la matanza, vale, giremos la cabeza y digamos que el cerdo no sufre. Y, ¿por qué el pato sí? Toda una incógnita... Miles de años se llevan criando patos y usando su hígado como alimento y la sociedad ha seguido avanzando, tan mal no estará la práctica de la cría de patos, ¿no?

El amor a la gastronomía. En este ámbito, creo que sobra hablar de las bondades de este producto. Una materia prima que nos transporta involuntariamente a Francia pero que aquí en España estamos sabiendo introducir en las cartas de los restaurantes. Foie gras fresco, foie micuit, mousse de foie, a la plancha, flambeado, rallado sobre una pasta, disuelto en una salsa... Innumerables son las recetas y los usos de este maravilloso producto.

Recientemente pude disfrutar de unos medallones de foie a la plancha en un arroz meloso con setas. Con el calor del arroz, el foie se fundía y otorgaba un brillo, una melosidad y un sabor espectacular al arroz.

¿Por qué cargarnos todo esto? Nadie sabe por qué el ser humano se empeña en deshacer y autodestruir todo lo hecho a lo largo de los años. En la gastronomía es sin duda un ingrediente clave y forma parte de la evolución culinaria que se lleva desarrollando desde varios años atrás, ¿nos pueden explicar los activistas animalistas por qué ingrediente debemos sustituir el foie, el magret o el confit? Ya sabemos la respuesta, por tofu...

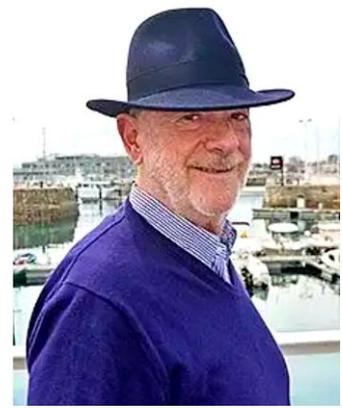
La Libertad. Quizá este tercer y último ámbito, debería ser el que más reluciera, pero lamentablemente, no lo es. ¿Por qué en las últimas décadas, principalmente la última, da la sensación de que no se puede hacer lo que uno quiera? Respetando siempre a los demás, claro está.

Hay que abogar por la libertad de ideología, de religión, de expresión... y sí, también por la libertad de alimentación. Libertad de alimentarnos a base de los productos que deseemos.

Al igual que unos respetan que ciertas personas deciden consumir productos que no sean de origen animal, también deberían respetar que otras personas decidan consumir productos de origen animal. Eso es la libertad.

Probablemente con esta batería de artículos a favor de la cría y consumo del pato, no consigamos hacer ver que no estamos cometiendo un delito ni haremos cambiar de opinión a los que lo critican, tampoco lo pretendemos, pero sí que esperamos que les dé por pensar en esa libertad que hemos mencionado y reclamamos.

David Ruiz Arranz
Director en David GastroMarketing
www.davidpormadrid.com



EUFRASIO SÁNCHEZ

FOIE GRAS

Me pide Rafael Rincón, distinguido “trotamanteles”, que le eche una mano en su cruzada, en su acción en pro del Foie gras, como reacción a lo que considera una <<multitud de mentiras y manipulaciones que sobre él sueltan ciertos talibanes proanimalistas que si les dejásemos acabarían con los patos, conduciéndolos a la extinción>>.

No lo dudé. Escribir sobre el foie gras (hígado graso); elemento gastronómico de primerísimo nivel excita mis papilas gustativas y mi pluma a modo de espada para sumarme a sus huestes en defensa del preciado alimento y de librar a estas aves de su aniquilación, en la que se verían inmersos si llegara a producirse la prohibición de su cría, privándonos del hedonismo y deleite que su degustación nos proporciona, como venía sucediendo desde las antiguas civilizaciones.

Aunque según parece, los egipcios ya practicaban el cebado de las ocas, el erudito gastrónomo Nestor Luján, atribuye la autoría de ser el primero en atrofiar los hígados de la oca al romano Scipio Metellus, en el siglo I a. C.. La etimología de la palabra hígado se explica entrando de lleno en la filología. Oca era, en latín clásico, *jecur*.

Cuando Scipio Metellus decidió hipertrofiar el hígado de las ocas, lo hizo atiborrándolas de higos marinados en leche y miel. Así lo cuenta Apicius <<... Después, aparecen los sirvientes y traen en una bandeja, con una grulla macho ya trinchada y el hígado de una oca blanca engordada con higos>>. *Jecur Ficatum* -de *Ficus*, hígado- era, pues, en términos gastronómicos, el hígado de la ocas deformado por los higos. De ahí, en el bajo latín, se pasó a usar el adjetivo por el sustantivo: desapareció *jecur* y quedó solo el exadjetivo *ficatum*, de donde viene la palabra española hígado y la francesa foie. Sin las ocas y la gastronomía, esta víscera seguro que tendría otro nombre.

El origen de la conservación del foie gras se sitúa en la segunda mitad del siglo XVIII. El cocinero del Mariscal de Francia, el Marqués de Contades, llamado Close, conociendo el gusto que tenía el marqués por el foie gras, inventó el procedimiento de conservarlo envolviéndolo en una especie de telilla de grasa de ternera. El éxito de Close fue fulminante. Y es que, para los franceses, además de ser considerado patrimonio cultural, el foie gras resulta el fruto supremo de su gastronomía, como lo es para muchos de nosotros, españoles rendidos a esa rara combinación de suavidad y firmeza y a su grato aroma, a su aspecto, sea rosado o marfileño; y a su sabor que en unos casos se revela lentamente y en otros de modo más directo.

Esperemos que en España no llegue a calar la decisión judicial que se produjo en California, que prohíbe tanto la producción como la comercialización del foie gras, dejándose llevar por la creencia de que el engorde de las aves se produce de manera forzada. Basta con demostrar que en nuestras granjas se cumplen los requisitos exigibles para el bienestar del animal, sin que se produzca ningún maltrato.

No sé si en todas las granjas de nuestro país se utilizan las buenas artes debidas, pero de lo que no me cabe duda es de que en muchas de ellas el modo de alimentación es el correcto, con el maíz como protagonista principal de su dieta, y con unas placenteras condiciones de vida, y que su sobrealimentación nada tiene que ver con las denunciados tormentos ni con la pretendida crueldad de la que son acusados los productores por parte de las organizaciones pro-derecho de los animales. Que no nos amarguen la vida, privándonos del goce de las cualidades gustativas de este precioso manjar.

Eufrasio Sánchez
Crítico Gastronómico
Articulista de Opinión
Colaborador de Yantar





EVA CELADA

DEL BOCADILLO DE PATÉ DE LA INFANCIA AL BOMBON DE FOIE GRAS DE CAN ROCA

Lo mejor de aquel bocadillo de paté 'La Piara' era el pan, aunque el anuncio televisivo de la marca: “más bueno que el pan”, dijera lo contrario. Aquel pan era blanco, crujiente, con una miga ligera que se mezclaba con esa untuosa crema con sabor salado que lo hacía aún más jugoso.

En definitiva la merienda o el bocadillo del recreo, se tomaba en un segundo.

Como hacía el cocinero Dani García, que añadía a las lentejas de su madre quesitos para hacer más solvente la salsa, yo, siendo niña, a mi bocadillo de paté, le añadía mermelada para disimular ese regusto del hígado de cerdo potenciado con aditivos.

Prefería sin lugar a dudas el bocata de chocolate, o incluso en plan pobre el de aceite con azúcar.

En los años sesenta de mi infancia no se cuestionaba demasiado el origen de los alimentos, bastante tenían las madres con poner comida en la mesa cada día para familias, en muchos casos numerosas.

En las tiendas de alimentación o mercados, aún no habían desembarcado en nuestro país las grandes superficies, había poca variedad y menos cantidad de productos.

En mi Palencia natal se las llamaba Tienda de Comestibles, y alguna de mayor envergadura se denominaba Tiendas de Ultramarinos, supongo que porque tendrían algún producto de otras latitudes.

Pasada la infancia, olvidé aquel famoso paté, nunca se lo ofrecí a mis hijos. Tampoco lo utilicé para hacer canapés o tartaletas e incluso lo obvié para los famosos canelones.

Aquel paté de cerdo se transformó, gracias a Dios, en su excelencia el Foie o hígado de pato y su descubrimiento debo agradeceré a la alta cocina, en cuyos restaurantes pude disfrutar, sin equívocos, de platos sublimes como el Milhojas de foie y manzana de Martín Berasategui o el Bombón de Foie del Restaurante Can Roca.

Puesto en el plato con unas tostaditas, ya lo había tomado anteriormente en el menú degustación, uno de los primeros que pude disfrutar en mi vida, en el restaurante Cabo Verde, que entonces denominaban como menú Largo y Estrecho, también en el

elegante Zalacaín, maridado por el insigne Custodio con un vino dulce, ahora no recuerdo cual.

El flechazo con este producto ha durado hasta hoy, aunque he de reconocer que si me excedo en su consumo no me sienta bien.

Recuerdo un menú degustación en Can Roca en el que se ofrecían tres platos con foie gras. A las cinco de la tarde debía coger un avión de Girona a Madrid, y en el aeropuerto creí no poder contarle a mis descendientes, me puse malísima.

No seré yo quien descubra que el foie es una de las grandes exquisiteces de la gastronomía mundial junto con otras como el caviar o el jamón ibérico de bellota.

Muchas marcas francesas los hacen extraordinarios. También la empresa palentina Selectos de Castilla tiene productos como el foie gras y otros derivados del pato que son una maravilla.

Muchas personas desconocen que es el Foie y es muy sencillo, el foie o foie gras (se puede decir de las dos maneras) es el hígado graso del pato, y es graso porque el pato esta embuchado y ha acumulado gotitas lipídicas en su interior.

El embuche realizado en granja no va en contra de la naturaleza del animal, ya que al ser un ave migratoria come en exceso antes de emprender sus largos viajes, acumulando grasas poliinsaturadas en el hígado, principalmente. Esta grasa le permite tener reservas de energía mientras recorre miles de kilómetros en un solo vuelo.

Su sistema de embuche por tanto es natural en su fisiología. La forma de embuche del pato es importante. La citada empresa Selectos de Castilla (no me pagan, lo prometo) cuentan con el certificado «label Rouge», que garantiza la cría de patos imitando al engorde de su propia naturaleza, y que se hace en 14 semanas como mínimo, más otros 14 días como mínimo para el embuche y, lo más importante, se alimentan con maíz en grano y no con papilla, que es como fuerzas a que se alimente sin control. Con el maíz en grano el pato digiere lo que decide él. Desafortunadamente este certificado de garantía solo lo tiene esta empresa en nuestro país.

El tuétano es el foie más español, algunos restaurantes como el de Sacha Ormaechea o Vaca Nostra lo sirven templado aderezado y acompañado de unas tostaditas.

Sin duda es también una delicia, pero aun así nada comparable con el foie de calidad que debe tomarse despacio disfrutándolo con un buen vino, a mí me encanta con champagne.

Eva Celada

Periodista, escritora y gastronoma

FERNANDO GARCÍA BILBAO



Y SURGIO EL FOIE GRAS...

La historia de la gastronomía y la cocina está llena de ejemplos de platos sencillos y populares (de pescadores o agricultores y ganaderos, por ejemplo), que con el tiempo se han transformado en verdaderas delicias para el paladar, en aquello que se menciona como elaboraciones gourmet. Pero también hay casos, como el foie gras, que ya nacieron como un manjar de faraones.

Aquellas ocas eran animales sagrados, y se convirtieron en platos para el disfrute, en forma de hígado graso (foie gras). Y se destinaron ocas (y después patos) para la producción, por hipertrofia de sus hígados por engorde (es un proceso natural cuando migran), con higos secos, sésamo, hortalizas y, después, cereales como el maíz. Llegó a los romanos, pasó por los visigodos, y así, paso a paso, hasta nuestros tiempos.

Pues bien, mi buen amigo Rafael Rincón (El Trotamanteles), enorme gastrónomo, se ha propuesto reunir lo que ha denominado "Los 40 del Foie Gras", y resulta un orgullo estar dentro de ese listado de periodistas y gastrónomos varios (yo debo ser el infiltrado). La idea es una exposición personal sobre este delicioso producto.

Siempre he sido de disfrutar con la comida y la cocina, desde muy joven, pero no es menos cierto que, como mucha gente en España, durante un tiempo mezclaba paté con foie. Aquello de la "Tapa Negra" algo nos confundió, y entiendo que sin mala intención (en pequeñito ponía paté), ¿qué creéis? ¿Decíais foie gras o paté?

Y es que todavía hay quien cree que lo de mayor calidad es el paté y no el foie gras, cuando un paté (que además puede serlo de otras muchas cosas, al ser una pasta con unos mínimos grasos) resulta más un derivado del hígado graso. Pues 100% hígado graso es el foie fresco (perfecto a la plancha), el foie gras (conserva, con un proceso térmico) o micuit (semicocido); todo lo demás, con distintos porcentajes, es bloc, paté u otras fórmulas.

Pero vuelvo a mi experiencia vital. Casi de niño, creo recordar, fue cuando disfruté por primera vez de verdadero foie gras, en formato micuit, que siempre me ha gustado pasado ligeramente por congelador antes de su uso, y que además permite trabajarlo en virutas y lascas, para distintas combinaciones.

Y muchos años después, mi hija menor es la que se convirtió (y sigue en ello) en una apasionada del buen foie gras. Desde muy pequeñas, siempre nos ha gustado que nuestras hijas prueben manjares de primera calidad, y decidan por ellas mismas lo que les gusta o no, así que cuando casi no levantaba un palmo del suelo, Laura se

aficionó...hasta tal nivel que en alguna ocasión se ha preparado un buen bocadillo de foie gras; sí, como lo digo, y es que siempre he dicho que mejor un bocadillo con un buen relleno (es como hacer una sangría con un buen vino; seguro que estará mucho mejor).

Anécdotas aparte, en casa creo que nunca dejaremos de ser consumidores de foie gras, por su calidad, por su sabor y por su versatilidad (no han sido pocas las pruebas que he realizado con legumbres y arroces).

Me gusta solo con un poco de sal en escamas, con un toque de mermelada (que le aporte acidez), acompañado de un buen Sauternes y en distintas fórmulas de ensalada, con notas de fruto seco. Pero creo que una de las combinaciones que más me agradan es la que lo empareja con higos (y no para tomar de higos a brevas), rematado con un ligero nivel de sal y pimienta.

Os voy a dejar un par de datos interesantes, a tener en cuenta: España es el cuarto productor europeo (y a su vez mundial), pero es que, además, somos el segundo consumidor mundial, y es que siempre nos gustó comer bien.

En definitiva, dame pan.....pero ponle un poco de foie; luego, si quieres, me llamas tonto.

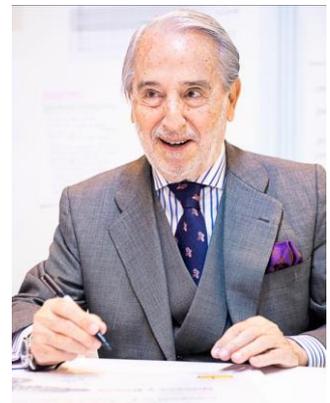
Fernando García Bilbao

Gastrónomo

Entre Gin Tonics, vinos y buenos manjares...

vinogastronomiayviajes.blogspot.com





FRANCISCO LÓPEZ CANÍS

"REBELIÓN EN LA GRANJA" *

Viví mi adolescencia agazapado en el extremeño APIS, elaborado mayoritariamente con grasa de cerdo, apenas había alternativas al alcance de mi escaso bolsillo.

Por diversos avatares de la vida irrumpí en el mariachi gastronómico y supe de la existencia de esta otra grasa, reverenciada en la vecina Francia con alguna otra incursión procedente de las lejanas Hungría, Bulgaria y Bélgica.

Con el paso del tiempo y, sobre todo, en el último cuarto del siglo pasado, acompañado de los cuatro lustros del actual, asistí a la canonización de este producto elaborado en múltiples aplicaciones, tanto en la nueva cocina como en la tradicional.

Paralelamente en España se multiplican una línea de preparaciones con esta grasa cuyos ingredientes básicos eran la carne de cerdo así como la grasa de oca y el pato con sus derivados, estos dos últimos destierran al primero en aras de una mayor calidad.

Al amparo del auge de nuestra gastronomía, desde los 70 hasta hoy, alcanza un gran protagonismo y, adquiere la consideración de ingrediente de calidad cuya presencia era obligada en las mejores mesas, públicas y domésticas; los cambios socioeconómicos del último decenio surgen movimientos grupusculares en contra del foie-gras, destaca la prohibición generada en USA cuya trayectoria gastronómica sería discutible, aunque también es tangible la evolución positiva en los últimos tiempos.

Coincide cronológicamente con la irrupción de movimientos animalistas en favor de las condiciones de vida de la fauna superviviente. Obvio resulta decir apelando a la manida libertad de expresión que todos tenemos derecho a expresar nuestra opinión sobre los temas cotidianos más dispares, y, como no podía ser menos con la moda actual sobre la gastronomía.

En los tiempos que estamos viviendo, pre y pospandemia, aflora la sensación de movimientos politizados en los más diversos campus: la economía, el deporte, las religiones, la ciudadanía, etc...

Así es el tsunami político que nos invade y al que no podían estar ajenos los placeres de la mesa, para algunos un anatema político-social, aquí se hermanan la ignorancia con la tergiversación ideológica, ¡Qué pena!

Ciñéndonos a octubre 2020, con la complicada situación que padecemos y sobre todo, la incertidumbre que nos aguarda detectamos las ventajas que nos ofrece la praxis de la utilización de este producto en varias vertientes.

Detrás de este producto hay una respetable industria que incide en el campo laboral, mantiene la presencia en el mundo rural, alejando el éxodo, apoya a una floreciente industria conservera, globaliza su consumo y utilización, sin desdeñar que sirve para desarrollar las cocinas y cocineros públicos y domésticos.

¡Hasta qué punto vale la pena cuestionar la historia pasada con los ojos de hoy!, pues eso, mejor no sacrificar una tradición plausible en aras de una corriente, discutible y con orígenes ajenos al tema que nos ocupa. Más aún, España es el segundo consumidor mundial de foie-gras (oca y pato). Nuestras zonas geográficas de producción y elaboración, se localizan en Castilla y León, Navarra, País Vasco, Cataluña y Aragón.

Francisco López Canís
Creador y Presidente Honorario
del Grupo Gourmets

*trampantojo orwelliano





JAVIER COMPÁS

A la espera del Foie Gras perfecto

Todo gastrónomo guarda en su memoria sensorial, pues en la gastronomía intervienen todos los sentidos y no solo el gusto, momentos gratificantes, sitios, aromas, sabores, sensaciones en definitiva, que les proporcionó algo que probó. Un plato creado por un cocinero, pero también un producto único, solo, a pecho descubierto, como se dice tomando la frase, como tantas, del mundo taurino. Esos productos únicos son tan especiales que, cuando hablamos de alguno de ellos evocamos aquel que probamos en una fecha y en un sitio concreto.

Recuerdo un luminoso mediodía en la playa de Bajo de Guía (Sanlúcar de Barrameda, Cádiz), donde las aguas verdosas del Guadalquivir se unen a las del Atlántico, entre la raya de Doñana y las arenas de Sanlúcar. Las barcas de los pescadores pespuntean la zona, un paseo marítimo a ras de arena donde se suceden bares y restaurantes de intenso sabor marino. Era principios de los noventa, no recuerdo el año concreto, cuando en la barra de Bigote probé los langostinos más exquisitos que recuerdo, los he vuelto a comer allí y en muchos otros sitios, pero aquellos fueron especiales, quizás porque aún era yo muy joven y mi capacidad de impresión gastronómica estaba mucho menos saturada que ahora.

Bastantes años después recuerdo unas ostras en una pequeña taberna de Burdeos, muy cerca de las aguas del Garona. Soy un fan de las ostras, que como cuando puedo, espaciando las ocasiones, porque creo que esos placeres no deben ser demasiado frecuentes, para que no pierdan su encanto. Aquellas me parecieron extraordinarias. Hay otros productos que están en el panteón de los manjares ilustres de la gastronomía. El jamón ibérico de bellota es uno de ellos, pero, lo que decía antes, tal vez por la frecuencia con las que en Sevilla se come esta joya de nuestras sierras, es difícil destacar un plato en especial, aunque recuerdo con mucho cariño, y sabor, uno que compartí en la barra del Bar Las Teresas de Sevilla con mi amigo José Antonio Martín “Petón” y con la, entonces mi editora, Rosa García Perea. Finas lonchas rojizas veteadas de grasa que se fundían en la boca, acompañadas de Manzanilla sanluqueña, desde la pared, los trabajados cuchillos jamoneros, cada uno con su fecha de inicio laboral y de jubilación, nos contemplaban.

También he probado de los mejores caviars, pero al ser un producto que considero sobrevalorado y que, estando muy bueno, no acaba de parecerme algo excepcional, o quizás por no haber tenido esa ocasión especial en algún momento, no tengo guardado ningún bocado apasionante de las huevas de las esturionas (si se me permite el feminismo).

JAVIER COMPÁS

Esto último tiene mucho que ver con la inseparable relación entre un momento de disfrute y la percepción sensorial de lo que estamos tomando. Por ejemplo, en mi larga carrera como director de catas de vinos, no falta casi nunca quien evoca aquel que probó viajando con su pareja, con unos amigos, en aquella cava subterránea de una bodega de piedra antigua y barricas de aromas a roble, es normal, siempre les digo, estaba usted de vacaciones, relajado, disfrutando de un placentero viaje y bebiendo el vino en su entorno natural. Quiero decir con ello, simplificando, que todo está más rico cuando lo compartimos en buena compañía y nuestro espíritu se encuentra relajado y predispuesto al goce.

Pues bien, todo esto me lleva a reconocer que no he probado aún ese Foie Gras, uno de esos míticos productos del Olimpo gastronómico, que se me quede impreso en la memoria para evocarlo toda la vida. Naturalmente he probado buenos hígados de pato, y he disfrutado mucho con los mejores, un producto delicado, lleno de sabor, con una textura acariciante en el paladar que te conducen a una sucesión de sensaciones gastronómicas difícil de igual. Pero me falta ese momento inolvidable especialmente perdurable, no solo en la memoria gastronómica sino también en la meramente vital. Probablemente debido a ciertos prejuicios, más por la desinformación que por la realidad, es menos frecuente encontrarlo en las cartas de los restaurantes, no digamos de eso que se ha dado en llamar los gastrobares, por tanto, los jóvenes que se incorporan al mundo gastronómico tienen menos referencias de buenos Foie Gras, peor aún, en España tenemos el hándicap de la permanente confusión entre el hígado de pato y los diversos patés que se sirven y venden con el nombre de Foie Gras.

Yo, mientras tanto, seguiré a la espera de ese Foie Gras ideal, perfecto, aquel que quede grabado en mi memoria sensorial para el resto de mis días, que espero sean aún muchos y cargados de buenos momentos gastronómicos, y ustedes que lo vean (y lean).

Javier Compás
Periodista especializado en vinos y gastronomía
Escritor y poeta

JOSÉ RIBAGORDA



Reconozco que tengo una relación de amor odio con el foie. Sus virtudes gastronómicas son indudables y ante ellas he caído seducido en innumerables ocasiones, pero, al mismo tiempo, el abuso que se ha hecho de él, sobre todo por pseudocheffs, me ha provocado un hartazgo más que considerable. Durante mucho tiempo no había restaurante que coqueteara con la vanguardia que no te ofreciera foie de una y mil maneras, a cada cual menos atractiva. Hasta la saturación, porque acaba cansando.

Dicha esta reflexión, tengo que confesar que estamos ante una verdadera joya gastronómica y que con como tal hay que tratarla, con el don de la exclusividad. Hablamos del hígado de ganso, oca o pato hipertrofiado por el tipo y modo de alimentación que se les suministra. Conviene diferenciarlo del paté, un derivado cárnico elaborado a base de vísceras fundamentalmente del hígado, pero también procedente de otros animales a las que se añaden diversos aditivos y hasta especias. Las diferencias son notables.

He disfrutado mucho con el buen foie, inspirado por una tradición de buen gusto gastronómico que se remonta al antiguo Egipto y que, como en tantas otras ocasiones, ha sido Francia la que elevó su consumo a la categoría de excelencia. Aunque también debo decir que las campañas, oportunistas e interesadas en muchos casos, de los movimientos animalistas sobre los métodos de engorde de los animales que tanta mella han hecho ya, me han invitado a la reflexión.

Mi concepto sobre el foie cambió cuando en la grabación para Telecinco de la serie “Cocineros sin Estrella” tuve la oportunidad de conocer a un productor extremeño, Eduardo Sousa, propietario de “La Patería de Sousa”. Sousa lidera una revolución mundial con su foie “gastroecológico” y tal vez esté marcando el camino a seguir de cara al futuro.

Sousa no solo alimenta a sus gansos de manera natural, sin forzarlos, sino que, además, está logrando producir un foie que supera en calidad al que elaboran los mismísimos franceses. Algo que le ha hecho sufrir furibundas campañas por parte de estos alegando que no cumple, ni respeta los parámetros y las costumbres tradicionales de elaboración.

Soy un beligerante defensor de la tradición, pero entiendo que esta no puede, ni debe caer en el inmovilismo. Los nuevos tiempos pueden condicionar cambios que no deben caer en el menoscabo ni dejar de tener en cuenta. La propia supervivencia de sabores y costumbres del ayer puede quedar salvaguardada con ello.

José Ribagorda
Periodista y Gastrónomo

JUANTXO SÁNCHEZ



LA ENGORDA DEL PATO Y SU FUTURO, COMENTARIOS DE UN CHEF

Tengo un grato recuerdo del sonido que hacían en las persianas de las ventanas de mi casa los guijarros que nos lanzaba un amigo francés de mi padre François.

Era el preludio de una salida a pescar a Guetaria o a San Juan de Luz habitualmente, con la consiguiente comida que habitualmente traía nuestro amigo.

Esa fue la primera vez que tuve contacto con varios productos franceses y algunas recetas que Fifi su esposa nos mandaba.

Mi primera ensalada de remolacha, un apio remoulade, un buen y gustoso Gateau Basque hecho con cerezas de Itxassou me fueron haciendo adicto a algunos productos y recetas.

Especial impacto tuvo en mi mi primera Andouille, servida fría como embutido acompañada de un pan de campagne con nueces. Pero la gloria llegó cuando un día nuestro amigo sacó un pequeño bocal de vidrio dentro del cual una leve grasa amarillenta dejaba entrever algo que me impactaría para siempre, un buen pedazo de Foie gras entero cocinado al baño maría.

Yo que me alimentaba de un paté Apis, muy bueno por cierto, empecé a preguntar que era la delicia que estaba comiendo, que era tan distinto a mi paté de siempre.

Oí hablar de patos y ocas engordados con maíz, de foie gras y confits, producto este del que sigo enamorado. Paso mucho tiempo antes de que profundizara más en el tema, eso paso cuando entre de alumno en la escuela superior de cocina de San Sebastián y mi profesor, Luis Irizar me enseñó un foie gras enterito y fresco, lo bueno vino después cuando lo comí preparado por un gran amigo y chef, Pedro Gómez, Valias "Pescadilla", él era el chef demostrador de la Empresa Martiko.

Fue precisamente en una visita a esta empresa y a sus criaderos en Aranaz, Navarra, cuando vi como disfrutaban de su semilibertad los patos moulard con los que trabajaban, aquí quiero hacer hincapié en la gran ayuda para la producción que supuso la introducción de un pato de origen centroamericano así como el uso del maíz como sistema de sobrealimentación de los moulard y otros patos usados.

Eran esplendorosas las campos de Aranaz llenas de patos felices y alimentados de manera natural, que solo al final de su madurez reciben una sobrealimentación que los hace engordar y producir ese excelso producto que es el foie gras.

Hay que resaltar que fuimos los humanos los que aprendimos de los patos y usamos en nuestro beneficio la engorda o gavage que de manera natural antes de sus kilométricas migraciones hacen los patos, todo esto para llenarse de grasa que utilizaran como combustible para su viaje.

Hoy en día cada vez se cuida cada vez mas el trato amable y cuidadoso al engordar los patos, ya que el estrés es enemigo de un buen resultado en la engorda.

Ojalá todos los animales que consumimos tuvieran el mismo trato que nuestros amados patos.

No se me olvida una entrevista al expresidente de Francia François Mitterrand en el que un ecologista le cuestiono el tema del gavage de los patos, el presidente en ese entonces bajo la cabeza, aparentemente preocupado, pero luego con un atisbo de ironía pregunto a su interlocutor:

-¿Está usted seguro que el animal que proporciono la piel para hacer sus zapatos vivió tan feliz como los patos de los que usted me habla?

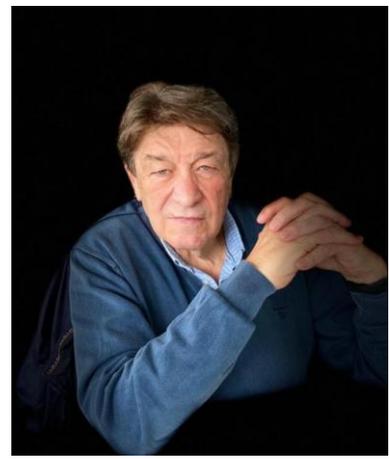
Fin de la historia.

Chef Juan txo Sánchez

Chef vasco, español e internacional, Director de gastronomía Hoteles Mundo Imperial, Acapulco, Guerrero, México.

Chef profesor y juez en Masterchef México.





LUIS CEPEDA

FOIE GRAS, PRODIGIO VIGENTE Y DEBATE CANCELADO

El pato es, como el cerdo, uno de los animales que más nos da o más quitamos.

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.

Sin embargo, el pato, salvo en determinadas áreas geográficas de marismas y albuferas, no ha sido un producto habitual en la alimentación española, salvo en la cocina cinegética del pato azulón que los cazadores aguardan en temporada de otoño, cuando huyen de las frías regiones nórdicas en busca de climas más amables y se cazan en las cercanías de pantanos y lagunas, donde cumplen sus etapas migratorias.

La cocina del pato, cuyo esplendor remoto se sitúa en los periodos más lúcidos de las civilizaciones egipcia, griega y romana, alcanzó en China su mayor apogeo, donde persiste y adquiere la consideración de producto principal de su culinaria.

Mientras que en Europa es Francia quien protagoniza su exaltación gastronómica y entusiasmo mayor de consumo, tanto como producto cárnico como por su condición de conductor graso en el sabor de sus guisos.

Hace años que, lo mismo que los franceses decían con mueca desdeñosa aquello de "se sent déjà l'ail et l'huile" (se huele ya el ajo y aceite), al entrar en España, nosotros podríamos decir que "todo me sabe a grasa de pato" nada más atravesar los Pirineos camino de Toulouse o Las Landas.

De Francia precisamente me trajeron a finales de los años sesenta el primer foie gras que preparé, con instrucciones concretas de cómo elaborarlo al horno, dentro de un pucherete de barro, con su tapa bien sellada con puré de patata y el foie dentro con una docena de hermosas uvas de moscatel peladas, un puñado de piñones, sal y pimienta en grano.

Fue una delicia gastronómica memorable, aunque no dejó de mortificarme el saber, precisamente entonces, que aquella hermosura de hígado se obtenía cebando al pato, mediante un proceso bárbaro, lo que incluía una alimentación forzada embutándole copiosas dosis de puré de higos con maíz molido.

Como reparo, también aprendí que los patos, por su condición de aves migratorias, están predispuestas a la acumulación de grasa en el hígado sin enfermar, pues precisan disponer de esa energía de resistencia para efectuar sus largas migraciones.

Por fortuna, hace unos 20 años que en Europa se extinguió aquella manera bárbara de obtener el hígado graso. Tras el “Manifiesto de la prohibición del gavage (alimentación forzada)”, generado desde organizaciones a favor de los derechos de los animales, se legisló que la alimentación forzada de los patos es ilegal advirtiendo que “ningún animal recibirá comida o bebida de una manera innecesaria” (Directiva del Consejo de la Unión Europea 98/58/EC. Junio, 1999) y que “no se autorizan los métodos de alimentación y aditivos alimentarios que generen dolor, lesión o enfermedades a los patos”.

Lo que no quita que, por asimilación genética, los patos sigan predispuestos (como muchos otros animales; principalmente los pescados) a acumular grasas de resistencia durante el verano que, en su caso se instalan en el hígado de manera natural y generan los hígados grasos o foie-gras, al servicio de la nutrición humana de calidad.

Aunque la cocina de pato -y más propiamente la del foie gras- sobresalga en la alta cocina y su refinamiento participe de manera relevante en las mesas burguesas, su origen es rural y próximo a la comida de subsistencia.

Actualmente, el desarrollo de suministros alimentarios permanentes está generando granjas de patos, una actividad que resulta ejemplar en España, donde alcanza una producción de foie gras notable, aunque bastante inferior aún a la de Francia.

Su crianza al aire libre, difiere extraordinariamente de la aplicada a la cría estabulada del pollo, pues defiende el bienestar animal y supera entre nosotros las exigencias de la normativa europea.

En la población de Vera de Bidasoa, en Navarra, tuve la oportunidad de conocer a comienzos de los años 90 una iniciativa admirable de las granjas o parques colectivos de patos donde cada pato dispone de casi 20 metros cuadrados en terrenos y humedales de hierba y sombra.

Su alimentación está basada en tres cereales: maíz, soja y trigo, que son de cultivo propio y su consumo, por parte de las aves es absolutamente discrecional, aunque regulada y nunca forzada.

Su crianza y sacrificio garantizan esmero en trazabilidad que conduce al suministro de diferentes despieces en crudo, envasado o conserva, entre los que el foie gras resulta primordial.

He gozado en el Perigord de catas de foie en modalidades culinarias diversas: antiguas, vanguardistas o muy simples que, sin embargo, expresan la sensibilidad culinaria y la diferencia posible que cabe en un manjar supremo de tanto carácter, pese a la aparente similitud entre las piezas.

Repetí durante años en la terraza del Bakea de Biriadou, ante la Bidassoa, la degustación suprema del foie mi-cuit que cada noche, a la fresca, elaboraba el gran Claude François.

El hígado de pato al tokaji, tokay, que hacen en Hungría es una de las mayores experiencias gastronómicas vividas a propósito de este manjar y he preparado frecuentemente en mis encuentros domésticos el foie gras fresco, simplemente a la plancha, con aliños varios y he repetido aquella receta inicial de foie en un puchero, con sus hermosas uvas moscatel frescas, que me suministró y enseñó Pierre Guereçague, un célebre charcutero de Hendaya, que antes se me olvidó decirlo.

El Foie gras es el don de la naturaleza de un ave benefactora de la nutrición humana y sus goces, mientras que la aberración de la alimentación forzada del pato, ya es agua pasada, por fortuna.

Y no tiene porque condicionar el placer pleno de saborearlo. Otra cosa es que no te guste, cosa que suele ocurrir a quienes rebasaron el consumo de su dosis.

Luis Cepeda

Periodista y escritor gastronómico

Premio Nacional de Gastronomía

Organizador del Concurso Nacional y Mundial de Tapas Ciudad de Valladolid



MARÍA JESÚS GIL DE ANTUÑANO



Elogio del foie gras

Amor a primera vista

Y por fin nos encontramos. Fue una sorpresa y un encuentro feliz. Yo ya sabía algo de su padre el pato *mulard*, y de sus parientes los *barbarie*, palmípedos todos con la misma capacidad de engorde y absorción de alimentos. También sabía que la disposición del buche de toda la parentela cuando eran todavía salvajes, era para almacenar subsistencias que les permitiera hacer largos recorridos. Había leído que a sus antepasados los cebaban los egipcios con higos secos para forzar su engorde en pocas semanas, y que los romanos, prácticos en aprovechar todo lo bueno de sus conquistas, naturalmente se apuntaron a esa delicia. Nos lo cuenta Scipion Metellus que además de historiador era un *gourmand*, y dice que, aún caliente el hígado, se debía poner a remojo de leche con miel durante varias horas... Hasta aquí mi relación con el *foie gras*. No sabía más.

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.

No era una pasta, ni se parecía en nada a lo que yo suponía que iba a tomar. Era una rodaja de *foie gras micuit*, de tono rosáceo y salpicada con brillantitos de sal gorda y rubíes de granada. Tenía algo más pero, mi atención se centró en el mordisco que le di a un trocito... se deshacía en la boca y bañaba el paladar de un sabor distinto y especial... No lo pensé más y firmé mi leal amistad para siempre.

En aquella época el *foie gras* no era muy conocido en España, quizás en el Norte sabían algo porque lo compraban en Francia. También lo disfrutaba una minoría de gastrónomos y por supuesto alguno de los pocos restaurantes de lujo que entonces teníamos. No obstante la *Marquesa de Parabere* en su *Enciclopedia* editada por primera vez en 1.932, expone una larguísima y delicada preparación -que dura más de dos días -entre remojo y cocción. Se inclina más por el *foie gras* de oca y por los hígados de gran tamaño, en los que la presión del dedo no deja huella por tener menos grasa.

La misma escuela se encuentra en el *Larousse gastronomique*, mientras que autores más modernos hablan más del *foie gras* de pato, más fácil de criar, por lo que resulta más rentable. También consideran que el peso debe estar entre los 450 y 600 gramos, mientras que antes se valoraban más los de mayor peso, hasta 3 kilos se dice que llegaron a tener los de oca...

En España tenemos excelentes criaderos de patos desde hace más de 50 años. Remito a un reportaje de Enric Canut publicado en *Sobremesa* en Mayo de 1987, cuando la primera granja llevaba ya 11 años cebando patos para conseguir foie gras. Es interesantísimo.

Pasó el tiempo y mi amistad con el *foie gras* fue evolucionando y como soy cocinera me dediqué a trabajarlo. Me encantan unos escalopes de foie gras, vuelta y vuelta en sartén de hierro a fuego vivo, servidos sobre unos gajos de manzana salteados con mantequilla, una pizca de azúcar y bañados con calvados. A veces la sartén del *foie gras* la desglasó con unas cucharadas de oporto y de caldo, y lo vierto por encima.

Mi versión del micuit está simplificada (si la Parabere levantara la cabeza...) Después de quitar las venas hay que ponerlo a remojo de agua con hielo 2 horas. Escurrirlo, secarlo y sazonarlo con abundante sal y pimienta. Remojar un paño de cocina con oporto y coñac mezclados, envolverlo y macerar una noche. Envolverlo en papel film, darle forma de cilindro rodándolo sobre la mesa y atar los extremos. Introducirlo en el micro ondas durante 2 minutos al 100%, descansar 15 minutos y volver a introducirlo otros 2 minutos. Guardar en la nevera para consumirlo a las 24-48 horas.

Que usted lo disfrute

María Jesús Gil de Antuñano
Escritora gastronómica



MARÍA ZARZALEJOS



El bocadillo de foie gras

La primera referencia que tengo en mi memoria relacionada con el pato, es el bocadillo de foie gras que me comía cuando era pequeña. Una vez a la semana tocaba ese bocadillo para merendar. A mis hermanos y a mí nos encantaba el de la marca Bolado que era el que se compraba en casa para tal fin. En algún momento, se me ocurrió poner encima del foie gras unas onzas de chocolate con leche de la marca Chobil. Aquel bocadillo triunfó.

Tengo que reconocer que la merienda era mi comida preferida. Significaba que habían terminado las horas de clase en el colegio del que, por cierto, tengo muy buenos recuerdos, pero, a la vez, significaba recuperar mi libertad, llegar a casa, estar los cinco hermanos juntos (las chicas íbamos a un colegio y los chicos a otro) y, antes de empezar a hacer los deberes, celebrábamos el cónclave de la merienda que incluía, además del bocadillo, el cola cao y las anécdotas del día, que no eran pocas.

Hace años que no veo en ningún sitio el foie gras de la marca Bolado aunque sé que sigue existiendo. Por otro lado, el chocolate Chobil (Chocolates Bilbaínos) arrasaba en el País Vasco y llegó a ser una gran empresa que tuvo en sus orígenes y posterior desarrollo, alianzas económicas importantes y de otra índole que han marcado su historia.

Pero vuelvo al pato. En Bilbao, donde nací y viví hasta los dieciocho años, había costumbre, entre los sibaritas de la mesa, ir a Las Landas a comer *Foie con uvas*. Yo lo comí en mi casa en mi adolescencia y tengo que confesar que me preparé varias rebanadas de pan sobre las que puse lonchas de foie y encima alguna media uva pelada con su salsita. Cuando iba a disfrutar de la segunda tostada, mi padre me dijo, muy divertido; María, hija, esto no es el Bolado.... Efectivamente, no era el Bolado. Con el tiempo, aprendí a valorar el foie como se merecía.

A lo largo de los años, he comprobado que es precisamente el hígado y la pechuga o *magret*, las partes que más se conocen y comercializan del pato. Las elaboraciones derivadas del hígado son muchas; patés, mousse, micuit y, como no, el foie gras. El muslo y contramuslo de esta ave se comercializa en forma de conserva de pato confitado. El jamón de pato, que es la pechuga sometida a un proceso de curación con sal gorda y algún ingrediente más, es otro producto elaborado que tiene mucha aceptación, no sólo por su sabor sino también porque su estética transmite delicadeza.

La presencia de cualquiera de los productos derivados del hígado de pato en algunos platos aportan un algo especial. Por ejemplo, incluirlos en rellenos de carne para canelones; en farsas para rellenar pulardas o faisanes; tostaditas de pan grillé o en minitartaletas de hojaldre con un poquito de mermelada de frutos rojos o de manzana especiada. Y, como no, quiero hacer referencia a la exquisita crema de garbanzos con filetito de foie a la plancha que en su día creó Hilario Arbelaitz y que marcó un hito en la cocina del momento. También recuerdo un maravilloso solomillo con foie a la plancha con un fondo oscuro sublime que comí y disfruté en Atrio en su ubicación original y bajo la mano maestra de Toño Pérez. Dos ejemplos de la versatilidad del foie.

Pero, siempre hay un pero, en España hay muy poca tradición de cocinar el pato. No encuentro en ningún restaurante (y seguro que los hay) un pato a la naranja, que es una maravilla aunque con una preparación algo laboriosa o un pato con peras o algo que me apasiona y que es una terrina que lleve pato, además de otras carnes, acompañado de rebanadas de pan fresco y una ensalada de lechuga tierna -sólo de lechuga- de esas pequeñitas de hojas de color verde claro y que crujen al comerlas.

En España hay varias empresas dedicadas a la cría de patos y elaboración de sus productos derivados, así que no nos saldríamos de *lo nuestro*. Me encantaría que igual que se promociona el cordero o el conejo, se hiciera lo mismo con el pato, que se puede adquirir fresco en tiendas de caza especializadas o congelado con excelentes resultados. Cocinar el pato es todo un reto para los iniciados en la cocina, pero que animo a que lo hagan y se sentirán satisfechos.

También recomendaría a todo aquel que tenga curiosidad, que leyeran algún libro y saborearan la tradición del pato y del foie que tienen en Francia. En el año 1739, aparecen en el libro *Les Dons de Comus*, “pequeños patés de foie gras” y un “paté de Perigord” que probablemente era de hígado de pato y el “paté de Toulouse” que era considerado como el entremés más caro que se podía encontrar en las selectas mesas del siglo XVIII. El paté de Perigord estaba elaborado con trufas, cosa que no es de extrañar, porque siempre han tenido fama de ser de una gran calidad. De hecho en 1740, *el Cusinier gascon*, cita a los “pequeños patés de foie gras con trufas”. Con el tiempo se añadiría a esta lista, “el foie gras confitado del Perigord”.

Con los aromas de la trufa de Perigord, incluida en foies, patés y terrinas, termino estas líneas dedicadas al pato y con la promesa firme de elaborar un pato a la naranja y buscar el foie gras Bolado para prepararme un bocadillo.

María Zarzalejos
Periodista gastronómica y escritora
www.mariazarzalejos catering.com

MARTÍN MUCHA



EL FIN Y EL RENACER DEL FOIE GRAS

"It's easy/ All you need is love" (Lennon & McCartney)

Es poesía gastronómica. Como los buenos versos tiene drama y gloria. Comencemos por el final. La gloria se la da su sabor. Es un orgasmo pleno en la lengua. La alta gastronomía, para muchos, es incomprendible sin su existencia. La magnificencia de Paul Bocuse y Alain Ducasse no se pueden desligar de esta delicia.

Pero toda historia tiene una cara B. Una amenaza que se debe asumir como real. Esa conciencia ecológica que cada vez prima más en la cocina. Los animalistas le han declarado la guerra. Se han infiltrado en granjas y han difundido atrocidades. Negarlo sencillamente es un error. Un drama.

Son ellos quienes lograron que un país de las dimensiones de la India impidiera su importación. La producción está prohibida ya en Alemania, Argentina, Austria, Dinamarca, Finlandia, Holanda, Irlanda, Israel, Italia, Luxemburgo, Noruega, Polonia, Reino Unido, República Checa, Suecia, Suiza, Turquía y en distintos estados de la tierra de Trump... Eso implica, al menos, una reflexión.

Sí. He conversado con aquellos que lo hacen bien aquí y en Francia. Cuidando con mimo a sus aves. Respetando su vida y su organismo hasta elaborar el foie gras. Todos tienen miedo. Comparten un temor similar al de los taurinos. Que esta marea comience y termine con ellos. Es una industria de 4.000 millones de euros nada menos. ¿Qué hacer?

Ser cuidadosos al extremo. Primero, algo básico pero no por ello olvidable, cuidar al extremo a gansos, patos, ocas... No cabe un despropósito. No valdrán excusas como que era solo tal o cual productor quien cometió el error... Que es la sinrazón de un operario. No.

Pero se puede hacer más... Está probado además que cuando se cuida al animal, todo es mejor. Hay quien dirá que si el método va tan hacia atrás, hasta el antiguo Egipto, ¿por qué transformarlo? Por ética y por negocio; por plata, vaya. Ejemplos, varios. Ya hay vinos veganos, por cierto cada vez mejores, sin algo tan simple como que en su clarificación no se usen elementos animales, que cada vez se venden más.

Ya hay productores que buscan mejorar los métodos tradicionales del foie gras y hacerlos sostenibles. Y sabrosos. ¿Es una revolución? Sí y esa revolución se antoja necesaria. Como lo fue Ferran Adriá a la alta cocina. ¿Por qué? Queremos seguir probándolo: sobre una hoja de membrillo o derretido sobre una pieza de wagyu o solo. Por ello, el camino debe empezar ya. Una refundación necesaria. Una nueva poética.

Martin Mucha

Periodista Premio Rey de España de Periodismo / Es el único reportero que ha cocinado en El Bulli / Publica cada fin de semana en Crónica, suplemento de grandes reportajes de EL MUNDO





MIGUEL A. SÁNCHEZ

Confesión de un foodie en -formación permanente-.

El DESEO por el <<foie gras>>, posiblemente se lo debamos en gran parte a nuestras madres, cuando en aquella ardua tarea de preparar a diario, las meriendas de los más pequeños de la casa. En la que había ganado su espacio en el calendario los bocadillos de paté “fuegras”, tocaba los martes. Aquellas latas y su tapa negra que llegaría aún más tarde, marcaron el camino por descubrir este delicioso manjar, que es el <<foie gras>> de pato o de oca. Será su color, el aroma, la textura suave y untuosa, pero sobre todo el sabor, -exquisito y delicado- que envuelve el paladar como una fina “seda” que tanto gusta mantener en boca, momentos antes de que finalice su viaje.

El conocimiento y la experiencia te enseñan como degustarlo, hemos realizado barbaridades con este delicado y elegante PRODUCTO, desde espachurrarlo frente a trozos inmensos de pan, hasta subirlo a lo más alto del lomo de algún animal, y la verdad que no se lo merece, a mí personalmente me gusta tomarlo solo, -pedacito a pedacito-, desnudo y sin ropajes. Su pareja de baile es perfecta con un vino blanco, que al menos deberá poseer un mínimo de complejidad y cuerpo. Pero sin duda, me apasiona “bailarlo” con burbujas finas, de un buen Cava o un Champagne.

Confieso ser un enamorado de este <<delicatessen>> que -bocado a bocado-, gusta tomarlo con moderación, es más, es de los productos que es mejor quedarte con ganas, que no hartarte, así la próxima degustación sabrá mejor que la anterior.

Espero seguir encontrándome a lo -largo y ancho- de nuestra geografía, aún con las gentes, que trabajan por mantener viva la producción de este sublime alimento. Un “CUAC CUAC” mayúsculo por los ganaderos de nuestro país que siguen trabajando duramente para alimentarnos al resto. Gracias a toda la cadena de personas que lo hacen posible.

Miguel A. Sánchez
Las Manos en la Mesa
www.lasmanosenlamensa.es

MIGUEL ÁNGEL ALMODÓVAR



MOMENTOS ESTELARES DEL FOIE GRAS

La historia del foie gras deambula casi en paralelo con la de la civilización humana, a partir del establecimiento de los estándares que empiezan a inscribir a la manducaria como elemento esencial de la cultura, lo que se evidencia, por ejemplo, en los bajo relieves de las tumbas de la V Dinastía egipcia de los dos mil antes de Cristo, en los testimonios de los antiguos griegos, que abundan en el cebado de las ocas con trigo majado en agua, o en los primeros escritos coquinaros de los romanos del Imperio, como en el 'De re coquinaria' de Apicio, donde consta la primera receta escriba bajo el nombre de lecur Ficatum.

Pero el cambio de paradigma culinario no se produciría hasta los años postreros del 'Ancien Regime' que fue derrocado por el vendaval de la Revolución Francesa y que alumbraría la eclosión de la gastronomía tal y como hasta hoy la entendemos.

En 1768, veinte años antes del inicio del proceso revolucionario, Jean-Pierre Clause, cocinero del mariscal Louis Georges Érasme De Contades, pergeñó el primer añadido al simple hígado rosado de patos y ocas, rodeándolo con un picadillo de carne de vaca y recubriéndolo con una fina capa de pasta. Tras cumplir con su compromiso con el que fuera uno de los militares franceses más destacados durante la Guerra de los Siete Años, fue a casarse con una viuda de gran fortuna residiada en Estrasburgo, que, entre otros usufructos, poseía una espaciosa panadería con enorme y eficaz horno de leña. Fue allí donde se dedicó con afán a la elaboración y venta de pasteles de foie-gras que le otorgaron notoriedad y fama.

El segundo gran molde lo rompió la Revolución, que permitió a los grandes cocineros de la nobleza emanciparse y comenzar a crear para una clientela mucho más diversificada y en competencia por ascender en la escala social sobre los peldaños de la exquisitez en la mesa.

Uno de sus máximos exponentes vendría a ser Nicolas Doyen, quien había estado al servicio del primer Presidente del Parlamento de Burdeos y que un buen día se dejó caer por Estrasburgo para popularizar su idea de añadir trufas al ya muy famoso pastel de Clause. Había nacido el foie gras trufado que el compositor Gioachino Rossini consiguió elevar años después a categorías paradisíacas de las bienaventuranzas del paladar.

El tercer hito, aunque este trufado no solo con hongos ascomicetes de la familia Tuberales sino con adenda de subjetivismo castizo de quien esto escribe, cuando un buen día de 1954 “el animal más hermoso del mundo”, Ava Gardner, llegó a Madrid-Barajas procedente de Roma donde acababa de rodar 'La princesa descalza'. Sin descalzarse, la famosísima actriz cinematográfica se fue a visitar el Museo del Pardo, luego se trasladó a Chicote para embaularse unos cócteles y más tarde se dejó caer por el restaurante Jockey, donde el gerente del local, Clodoaldo Cortés, la animó a que probara las Patatas San Clemencio, una de las especialidades de la casa. A la diva debió de parecerle que unas simples papas no estaban en consonancia con el caché, antememoria o memoria intermedia, del fastuoso local, pero su sorpresa fue mayúscula cuando descubrió que, delicadamente acompañadas de trufa, foie gras y tuétano, convertían el bocado en algo excelso y eminente que guardaría en la memoria del paladar hasta el fin de sus días.

El cuarto y último guardacantón histórico sucedió un día de vaya usted saber cuando 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.

Miguel Ángel Almodóvar

Investigador y divulgador en ciencia nutricional y gastronomía.





MIGUEL CASAS SÁNCHEZ

¡EL FOIE GRAS, EL GRAN DESCONOCIDO PARA MI Y PARA MUCHOS DE SUS DETRACTORES!

Tengo que confesar que empecé a disfrutar del foie, de mayorcito y me estoy dando prisa para recuperar, el tiempo perdido. Es sin duda, junto al jamón ibérico de bellota, el caviar, las angulas y los trufas, las estrellas de lo que denominamos productos gourmet y son los que nos gustaría que presidieran nuestra mesa, en las ocasiones extraordinarias.

Sin duda, el Foie, es el más asequible entre los que he mencionado, en sus tres variantes: en fresco, en semi- conserva y en conserva.

El foie gras fresco, es el hígado crudo del pato, alimentado siguiendo criterios tradicionales, envasado al vacío y cocinado a la plancha en lonchas de 1,5 cm de grosor, salpimentado.

El foie gras en semiconserva, se elabora con el hígado graso de pato, cociéndolo a baja temperatura, entre 72 y 85 grados, pudiéndose conservar por un periodo de hasta 6 meses. De esta forma, el hígado pierde poca grasa y mantiene toda su textura y sus cualidades organolépticas.

El foie gras en conserva, se elabora como el anterior, sometiéndole a una cocción, en un recipiente hermético, a una temperatura de entre 105 y 108 grados, pudiéndose con este procedimiento conservarlo hasta cuatro años.

El pato si me permiten el símil, es como el cerdo “se aprovecha todo”, no solo lo descrito anteriormente. Los platos preparados con el confits, el magret, el gésier, el coeurs, son otras de las exquisiteces, que se consiguen con esta técnica del cebado.

Las referencias más antiguas sobre este manjar, se encuentran en Egipto, a finales de la IV dinastía, sobre la tumba de Ti. Se observa la imagen sobre la piedra de cómo forzaban a las ocas a comer higos. Esta costumbre de forzar la alimentación de los ánades, se extiende posteriormente, por la antigua Roma y Grecia.

El tratadista romano Lucius Junius Moderatus Columela, natural de Cádiz, año 76 d.C., habla en sus Doce libros de Agricultura, en su capítulo VIII , titulado “Aves de Corral”, “ dice que para engordar a las ocas y los gansos , es un trabajo muy fácil, porque no hay necesidad de darle otra cosa más que polenta y flor de harina tres veces al día, con tal de que puedan beber copiosamente y no se les deje libertad para andar de unas parte a otra y estén en un sitio caliente y oscuro”.

A lo largo de los tiempos, el hombre ha sabido seleccionar las distintas aves y aprovecharse de lo mejor de cada una. Las gallinas, los pavos, los faisanes, patos, gansos, tuvieron un uso especial para el suministro de carne, huevos y otros usos.

Todas poseían un buche, que les servía de despensa para almacenar grandes cantidades de grano, que procesaban moliendo a través de la molleja, que en las aves es un músculo y no una víscera.

Este conocimiento, le permitió al hombre darse cuenta que algunos patos y gansos, tienen unas características especiales, que los hacen diferentes al resto de las aves.

Estaban diseñadas para migrar volando, grandes distancias y que desarrollaron la capacidad de almacenar mucha grasa(+40%) en el hígado, lo que a otros especies y animales les produciría una inmunidad ante la esteomatitis, enfermedad letal, pero que a ellos les servía de depósito de combustible y alimento para sus largas travesías por los helados cielos

Están dotadas de un esqueleto fuerte, que les permitía tener un hígado muy desarrollado, muy graso, donde almacenaban cantidades de grasa para poder hacer, el enorme esfuerzo en los largos recorridos de miles de kilómetros.

En el 95 % de las granjas dedicadas a la obtención de estos productos, utilizan el “pato mulard”, un híbrido entre el pato macho Barbarie y una hembra Pekín. Este cruce, permite obtener un pato robusto que desarrolla una carne con muchísimo sabor. La hembra pequinuesa aporta su docilidad y su puesta, mientras que el macho aporta su potente estructura muscular y una calidad de carne excelente. La UE, ratificó que para la elaboración de productos del pato, solo se pueden emplear machos, quedando las hembras para la reproducción de la especie.

El crecimiento del pato destinado al embocamiento, es muy importante. Es necesario un buen desarrollo del esqueleto, una buena musculatura, un buen plumaje y un excelente estado sanitario.

Los patos productores de hígado pasan por varias fases en el proceso de crianza. Deben criarse de forma normal hasta la octava semana. Pasado este tiempo se someten a un proceso de “preguija” en el que el pato se acostumbra a ingerir la ración cotidiana de maíz en una sola comida, para así prepararles el aparato digestivo para el siguiente proceso. A las 12 semanas empieza el embuche y pasados 15 o 20 días el hígado alcanzará el peso de entre 400 y 900 gramos. El animal pasará de los cinco quilos.

Con esto el pato pasa a su sacrificio, previa anestesia, que evita por completo, el sufrimiento del pato en su muerte.

El invento del foie gras como tal, recae sobre el cocinero francés Jean Pierre Clause, que fue cocinero del Mariscal Contades. Este se lo ofreció al rey Luis XV y le puso el nombre de Paté a lo Contades.

A la muerte del Mariscal, el cocinero recuperó lo que era suyo, se casó con la viuda de un pastelero y empezó su fabricación para su venta, haciéndose muy popular entre sus congéneres por la manera de conservar, este hígado de oca.

Posteriormente el señor Doyen, cocinero del Presidente del Parlamento de Burdeos, le añade la trufa y en 1792, abrió su primera tienda en Estrasburgo, se vio obligado a huir y su marca obtuvo un gran prestigio, siendo en la actualidad, la más veterana de Estrasburgo.

En nuestros días, es un producto perseguido por algunas asociaciones animalistas, que están en campaña permanente contra las técnicas que se utilizan para el engorde de estas aves.

En Europa los países donde se producen foie gras, son Francia, Bélgica, Bulgaria, Hungría y España.

En España hay más de una treintena de empresas, dedicada a la elaboración del foie y sus derivados, repartidas por Cataluña, Navarra, País Vasco, Galicia, Castilla León, Alicante Valencia, Andalucía y Extremadura.

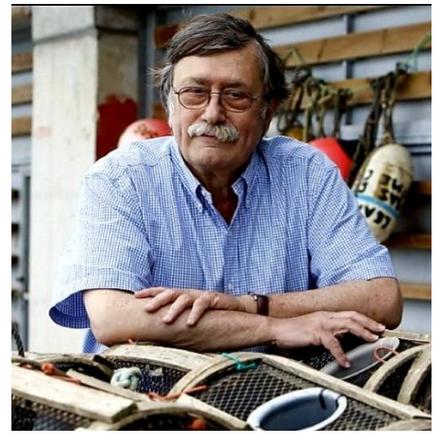
Según datos de la Federación Europea de Foie Gras, en España se produce el 2% del Foie que se consume en el mundo, no son grandes cifras, pero somos el segundo consumidor de este producto, en 2018 se vendieron en torno a las 3500 toneladas.

Como estoy seguro, que a los primeros que les interesa, cuidar su productos son a los criadores y fabricantes de este preciado bien, pondrán todo lo que esté de su parte, para que los animales, vivan con la mayor dignidad posible, sin que repercuta en su calidad.

Miguel Casas Sánchez
Comentarista gastronómico
Editor y autor de *“La Guía Miguelín”*



MIQUEL SEN TATO



SEIS GRAMOS DE SAL POR TRES DE PIMIENTA.

Si esta colaboración se publica por orden alfabético, es decir, llegada la letra S, el lector ya lo sabrá todo sobre el foie gras, incluso aquello que intuyó y no se atrevió a preguntar.

Por esta razón, no me queda otro camino que contarles como aparece este manjar en mi vida.

Con toda intensidad, pues en mi adolescencia, cuando era escuálido y nervioso (como cambiamos con el paso del tiempo, tanto si comemos foie gras o no) había tenido agradables experiencias con estas interioridades del pato de la mano de mi tío Samaranch, que gustaba invitarme en el desaparecido restaurante Reno de Barcelona.

Años más tarde, en mi segundo y definitivo matrimonio, entré en contacto directo con esta maravilla, en origen. Resulta que un abuelo de Bernadette había salvado el pellejo en la Gran Guerra a un camarada agricultor en las Landras. Le había alcanzado un fusil con tanta fortuna que sobre el arma se estrelló una bala alemana que hubiera dejado al colega por un par de eternidades en el barro de la Marne.

Desde esa lejana fecha se celebraba un encuentro estacional en tierras landesas en el que iban apareciendo y desapareciendo protagonistas, esta vez muertos por causas naturales. La vejez plantea determinados ajustes. Un acontecimiento en el que mi familia de Burdeos se trasladaba a la granja de Rolande para recoger el encargo más gustoso, el lote anual de foie gras.

La entrega se hacía con un ritual particular, delicioso, inamovible. Imaginen por una parte a la familia de Burdeos, asentada durante un siglo en la nobleza vinícola del Quai de Chartrons, por otra los paisanos.

Entre ambos clanes, una mesa protegida bajo el auvent recubierta por un mantel de cuadros. Sobre ella las terrinas de Micuit, la vajilla de fiesta en casa landesa, las copas, los vasos, el salchichón de cuello de pato y el cuchillo inmenso propiedad del sucesor del ancestro milagrosamente salvado de las iras de la bala alemana, reliquia con la que se cortaba un pan gigantesco elaborado en un horno de una antigüedad prehistórica ubicado en las proximidades de Dax.

Los comienzos eran discretamente cordiales. Seguidamente arrancaban las historias, los cuentos picantes, las recetas salmodiadas, en un marco en el que podía haber plantado la cámara el genial Claude de Chabrol, maestro en el arte de filmar el contraste entre estas dos Francias en trance de desaparición.

Ardía el fuego en la chimenea alta, como el año pasado.

En otra, frente a la parrilla, el propietario de la granja preguntaba invariablemente:

“¿Qué le parece el vino señor Raymond?”

La respuesta era la deseada:

“de la piquette, Jules. En el coche tengo una caja de un buen Pomerol que seguro le gustará más que este”.

Se hacia el cambio mientras la dueña repetía a su descendencia la historia del proyectil. Luego el protagonismo correspondía a Rolande: yo sigo fielmente la receta de terrina de canar que me dio Mimi. No hay otra.

Primero los patos deben estar engordados con maíz del año anterior. Maíz seco. El del año les da humedad. Nada de máquinas, hay que gabarlos a mano, cuidando que el animal no coma ni mucho ni muy deprisa, tiene que quedar en el suelo ligero, no aturdido. Si, como ha pasado este año, no lo sacrificó a todos, los que quedan vivirán como príncipes y tendré que cortarles las plumas de las puntas de las alas de las hembras para que no se escapen cuando lleguen las grandes bandadas salvajes del norte. Sobre todo, cuando se llena la terrina hay que colocar en la parte superior el lóbulo mas grande.

Daba un sorbo intenso a su vaso de vino y chillaba: Bernadette seis gramos de sal para un foie de 600, o doce para un quilo, tres de pimienta y media de café de cuatro especias. Mézclalas bien y repártelas con los dedos, con toda tu paciencia. El calor de la mano te ayudará.

Ya tenía el horno encendido cuando colocaba las futuras conservas al baño maría en agua hirviendo, mientras volvía a aullar (Rolande se estaba quedando algo sorda):

“ahora entre quince y veinte minutos según el foie. Eso solo se sabe con la práctica”.

Desde los sarmientos en brasas surgía el chirriar de la grasa noble de los entrecots mientras que, en fuego aparte, acariciados por las alegres llamas de pino doraban las carcasas de los patos que habían entregado su cuerpo en el altar del foie, el confit y el magret.

Era hora de las rillettes, las ceps fritas en aceite de oliva con los sombreros enteros, las patatas, también fritas, pero en grasa de pato, aptas solo para rugbymen, los recuerdos (otra vez la bala alemana), la mención a la tantina de Burgos, una huérfana de padres fusilados en la ciudad de la catedral, ausente por causa mayor, y de cómo Marie había conseguido que la enterraran en la misma tumba de su marido y su amante en un ménage à trois infinito.

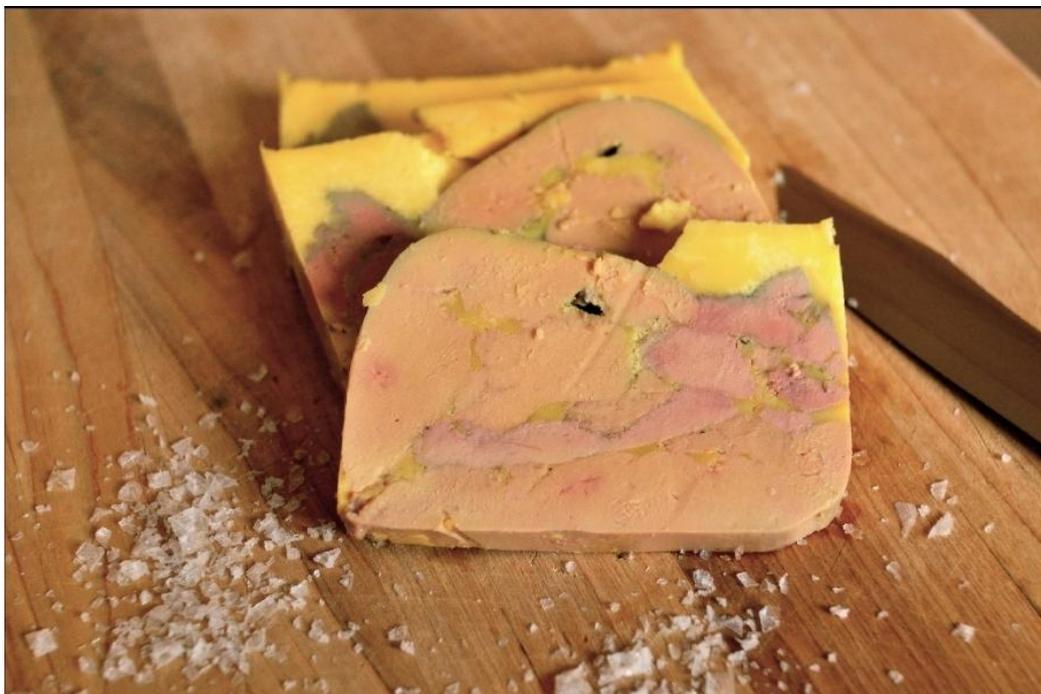
Se cortaban las porciones de foie gras marbreado, exquisito y se abría el Sauternes mientras Rolande aseguraba en voz bien alta que el día en que se impusiera las máquinas para fabricarlo y las aves no dispusieran de campo, un buen estanque y del cariño de sus amos, las conservas serían una miseria. Exactamente no decía miseria, pero si nos recordaba que el foie gras es un obsequio que nos hacemos los días de fiesta gracias a un pacto con la naturaleza.

Aparecía el botellón de Armagnac, siempre Dartigalongue. No les cuento el fin de esta fiesta. Como seguro son aficionados a la buena mesa, la podrán intuir.

Miquel Sen Tato

Periodista gastronómico.

Editor de gastronomiaalternativa.com





MYRIAM GARRIDO RODRÍGUEZ

MÍNIMA MEMORIA FRANCESA (MÍA) DEL FOIE GRAS

Y la receta del foie gras de oca en lienzo de cocina.

Una de las 70 maravillas culinarias que el chef francés, Éric Frechon, selecciona en su libro “Todo lo que usted debe haber probado al menos una vez en su vida”, es el foie gras. Por cierto, entre otras maravillas, incluye el jamón ibérico de bellota.

Dos recetas para ilustrar su foie gras, de las que elijo la más simple, el foie gras de oca en lienzo de cocina. Lienzo de lino o algodón, o paño de tela fina de cocina servirá. Además, los dos lóbulos de un hígado de oca, dos litros de caldo de oca, hecho con las carcasas, sal fina, pimienta recién molida y flor de sal de Guérande, que yo me permito sustituir por sal ahumada, que para eso últimamente los humos me subliman.

La elaboración es sencilla: separar los dos lóbulos y salpimentarlos, extender el lienzo de cocina sobre la mesa, juntar los dos lóbulos de foie y cerrar el paño recogiendo la forma del foie y anudándolo en los extremos. Cocinar así el foie gras en el caldo caliente a 60º C durante 45 minutos, sacarlo del caldo y dejarlo enfriar en la nevera 12 horas antes de servirlo. Cortar en lonchas gruesas, añadir un poco de flor de sal o sal de humo y... a darle, apasionadamente, con el mejor pan que podamos encontrar y una botella de blanco semidulce Val de Reyes de bodegas Fariña, elaborado con podredumbre noble de moscatel y albillo, si en mi casa no hemos acabado antes con las existencias.

Según cuentan Georges y Germain Blond en su “Historia pintoresca de la alimentación” es muy posible que las dos novedades más importantes del siglo XVIII fueran la salsa mayonesa y el pastel de foie gras. Si la mayonesa tiene su origen en Mahón o Bayona, menorquina o vasca, incluso francesa o sencillamente con origen en la Edad Media, es un debate eterno, pero de lo que no hay duda es de que el siempre voluptuoso FOIE GRAS, tal y como hoy lo concebimos, es francés por los cuatro costados. Y la culinaria francesa una constante vital en mi existencia, por la que siento adoración desde el primer viaje adolescente a las Galias.

Conocido desde la antigüedad reapareció en la segunda mitad del XVIII en el Perigord, Las Landas y Alsacia (aquí gracias a las comunidades israelitas), alimentadas ya, las aves para “engrasar” su hígado, con el maíz que, casi dos siglos antes habían traído a Europa los descubridores españoles.

Pero mientras en Alsacia se cocía con una quincena de especias, en el suroeste se empleaba el agua de vida (del grupo de los destilados). Ancestros en La maison rustique (1.564) de Jean Liebault et Charles Estienne o en Le cuisinier gascon (1.747).

En el pâté del cocinero del mariscal de Contades, que encantó a Luis XVI y por el que recibió el cocinero 20 monedas y el mariscal una tierra en Picardía. El foie gras con trufa, en croûte, formando parte de farsas...

Era aquella receta del cocinero del mariscal, Monsieur Close, bastante interesante a los ojos actuales, pues lo envolvía en un redaño y lo introducía en un brioche, algo que muchos años después sería uno de los platos estrella de Fernand Point, uno de los padres de la nouvelle cuisine, en su restaurante La Pyramide, cerca de Lyon, por donde pasaba la route du Midi, ya a mediados del siglo XX.

Hoy seguramente no hay en el restaurante aquellos brioques al foie gras de Point, pero sí un foie gras de pato marmoleado con especias, peras pochadas al vino caliente y anguila ahumada.

Como dice el filósofo y gastrónomo francés ya fallecido, Jean François Revel, en su libro "Un festín en palabras", la cocina procede de dos fuentes: una popular y otra sabia. Y, entre medias, los succulentos platos que con frecuencia recreaban los grandes cocineros de la aristocracia y la realeza.

Pero también algún exceso (¿o no?), como la omelette a la royale, que fue ofrecida a Luis XV por el Príncipe de Soubise y que Casanova había probado en la venta Gros Caillou de las afueras de París, aunque no fuera especialmente de su agrado. Consistía la omelette en una elaboración casi delirante (¿o no?): una primera tortilla rellena de puré de trufas, crestas y riñones de pollo, que servía de relleno para otra tortilla que a su vez iba envuelta en láminas de foie gras y más trufas. Eran los tiempos de la Pompadour..., muy creativa ella en cuestiones de la mesa. Y así su salpicón en modo rococó llevaba lengua escarlata, champiñones, trufas y claro, dados de foie gras, además de vino de Madeira, usándolo como relleno.

Y no podía faltar el foie gras en la carta de primera clase del Titanic, que degustaron los infortunados viajeros formando parte de pantagruélicos menús interminables, como los filets mignons 'Lili'. Un plato contundente, para no enterarse ni de lo que tocaba la orquesta: solomillo de vaca, encima gruesas tranchas de foie de oca, una salsa a base de mantequilla, chalotas, cognac y caldo de ternera y patatas Anna (laminadas y gratinadas al horno). La trufa tampoco falta como remate. La otra posibilidad en aquellas cenas era tomar el foie gras en crôte...

No fueron los únicos que pasaron sus postreras horas degustando (más o menos) el aterciopelado foie gras. Cuentan las crónicas que Grimod de la Reynière (el primer goloso moderno y el primer parásito organizado, en palabras de nuevo de Jean-François Revel), se atragantó con un trozo de foie gras que comía con muchas ganas y no lo contó. Fue el primero en tener la idea de crear un "jurado degustador", jurado que algunas veces se reunió en el restaurante 'Au Rocher de Cancale', por el que pasaron algunos personajes de la Comedia Humana de Honoré de Balzac, él mismo, Alejandro Dumas, Théophile Gautier...

Frecuente también el foie gras en la literatura de Balzac. En Eugenia Grandet, su padre, de buen humor ese día, recibe por diligencia de París un pastel de foie gras trufado que le envía su amigo Grassins...

Después llegó el pichón relleno de trufas y foie gras al cognac en el Gran Véfour, el foie gras caliente en crema de lentejas de Joël Robuchon, la salade folle (ensalada loca) de foie gras con judías verdes crocantes de los 70, las codornices en sarcófago rellenas de foie de la película 'El Festín de Babette'...

Y entre medias la eficacia diplomática del foie gras, según Post-Thebussem. Así que no puedo prescindir del foie gras.

Ay, qué tiempos de terrina de foie de pato y mango en la terraza del Bulli...

Myriam Garrido Rodríguez

Profesora de Gastronomía, colaboradora de A Fuego Lento
y directora de la revista BBQ Life Spain





NACHO COTERON

DE CASTA LE VIENE AL GALGO. ¿HABLAMOS DE MARIDAJE?

INTROITO

He tenido la enorme suerte de criarme en una familia sibarita en el tema gastro. La estupenda bodega en la casa solariega de Sigüenza, Noble y Leal Ciudad desde donde todos los viernes del año nos llevaba la carne (Carnicería Riosalido, la mejor) el recadero a Madrid, como del Norte la merluza de pincho, de Valencia las cajas de naranjas...

En casa, gracias a Dios, se comía (y bebía) muy bien. Era la otra pasión de mi padre, junto con el estudio. Sus 11.000 volúmenes, leídos, en la biblioteca de casa y sus cinco carreras así lo avalan.

¿Y a qué viene este rollo Nacho?

Pues, sencillamente a la cultura del pato. A esa tradición, que familiarmente surge por la cultura dominante en esa época de mi juventud, Francia. Por cierto, se fue mi padre con la deuda pendiente de una comida en La Tour d'Argent a mi hermana pequeña y a mí; pero siempre cuando iba a Francia y a La Tour d'Argent solía traer delicatessen. Entre ellos foie gras. Y nos enseñó a valorarlo y a comerlo adecuadamente.

Luego en unos cuantos viajes que hice a los largo de los años a Lyon, Paris, Las Landas, el Sureste, la Borgoña, Burdeos... he intentado aprender y disfrutar de este manjar ancestral.

Pero no olvidemos otras zonas como Hungría y su juego gastronómico con los magníficos Tokajis. Incluso ahora España.

Me gusta el pato, la oca. La cultura y la tradición gastronómica que implica. Su hígado graso.

La no patología, como demasiadas veces se cree, sino la capacidad de acumular grasa para convertirla en energía en sus largas migraciones. Sea el pato asado..., o su hígado graso en micuit o fresco a la plancha. Y, no baladí, la cultura de respeto al animal, el entorno, la alimentación.

Pero acerquémonos al tema de este artículo.

NACHO COTERON

SU MARIDAJE O ARMONIZACIÓN

La primera promoción de sumilleres de la Comunidad Valencia, donde tuve el privilegio de ser alumno y donde durante tres años aprendimos enología, conocimiento de muchos vinos y tipologías del mundo (y de Spain, of course), patologías, umbrales de percepción, técnicas de cata, maridaje... y, creo que importante, parte de otros campos del mundo de la gastronomía, como mixología, cafés, elaboración de quesos, aguas... y, parece obvio, a cocinar, empezando por la preparación previa y limpieza, de los foie gras.

MUY SUCINTAMENTE - VAMOS A ELABORAR UN MICUIT

Elijamos una pieza con cuidado. Que no tenga hematomas y que presente un buen aspecto. Limpiaremos con cuidado la sangre, quitaremos arterias y venas, nada de "nervios" como he escuchado más de una vez en bastantes establecimientos. Intentando mimar y no destrozar. Y dejando durante 24 horas, en agua o leche en el frigo para terminar la limpieza. Luego los 3 gr. de pimienta y 6 de sal, hablo de memoria y una copa de Armagnac. Baño María en molde, enfriado y prensado suave y... a disfrutar.

Me gusta el foie gras micuit entier, sin despreciar otras preparaciones. Y mucho también el hígado graso sencillamente fileteado marcado en la plancha y con una sal Maldon, he jugado muchas veces con otras tipologías de sal, sobre una tostada de pan (otro punto de debate).

Al ser un bocado de finura y elegancia, además de intensidad sávida y gran contenido en materia grasa nos ofrece una buena cantidad de opciones en el binomio comida bebida.

Veamos, sin academicismo, simplemente con la experiencia de muchos momentos fantásticos de amistad y gastronomía, de paisaje y paisanaje, algunas sugerencias.

Siempre, dando por sentado, que la mejor combinación es la que a uno personalmente más le gusta. Mi manera de ver el mundo de la sumillería, del análisis gastronómico sensorial se basa en dos pilares. El conceptualismo, el por qué y el cómo como base de conocimiento. Y el placer, las sensaciones, el disfrutar como eje necesario y hedonista de este mundo gastro.

OPCIONES DE MARIDAJE

Vinos espumosos / Vinos rosados / Vinos tintos / Vinos generosos / Vinos dulces / Cervezas / Sake / Sidra

POR QUÉ

Yo empecé, hace muchos años, eligiendo un Porto para un clásico foie gras micuit. Supongo que era un poco snob el tema. Un LBV, a veces un Vintage, la gama top de

estos magníficos vinos de Vila Nova de Gaia, enfrente de Oporto y su numerosas bodegas con zonas de afinado y conservación. Un Tawny, un 10, un 20... no eran mala opción. Recuerdo haber catado vintages antes de la salida legal al mercado, noviembre creo recordar, con la palabra de no publicar nada. El off the record. Pero cada vez más creo que domina el dulzor, la persistencia de sensaciones sápidas del vino sobre el plato.

Y cada estoy más convencido de la necesidad de la armonía, del equilibrio, de la sinergia en el juego organoléptico.

Por eso, al descubrir los míticos vinos de botrytis cinérea de Burdeos, cambié mi elección. Los grandes Sauternes (o los más sencillos Monbazillac, Cadillac...) o de Hungría los Tokajis, yo aquí no iría a una gama alta Aszú Escenzia o Escenzia, un 5/6 puttonyos perfecto. O Selección de granos nobles y vendimias tardías de la zona de Alsacia, sin olvidar los escasos Vinos de Hielo. No están mal, no. Ni mucho menos.

Existen otras opciones. La que no recomiendo en absoluto es un PX. Satura papilas gustativas. Distorsiona, mata al pobre foie gras.

Interesantes también muchos vinos blancos secos. De España algún Albariño, Godello, Verdejo de calidad alta y con paso por barrica o al menos con toque de lías. Ese equilibrio acidez manoproteínas es una as en la manga.

Un generoso del marco de Jerez, básicamente Fino o una Manzanilla de Sanlúcar no son malas opciones depende del cómo y cuándo.

Francia. Para no complicarnos, un buen Chardonnay. Soy un enamorado de la Borgoña y sus Montranchet; elegancia, finura, complejidad, que entiendo armonizan con un producto top, sobre todo en modo micuit.

Y LOS TINTOS...

Me cuesta mucho. Es como un jamón ibérico con un tinto. Cuando un fino, una manzanilla, un blanco con complejidad o una buena cerveza lager desarrollan con brillantez su cometido.

Si os gusta o sois de tintos, quizás un elegante Pinot Noir armonizaría bien, elegid la preparación en plancha.

OTRAS OPCIONES

Cervezas. He tomado Stout con ostras, o Lambic con queso de pasta prensada semicurado de vaca en Holanda. Pero... creo que huiría de las de alta fermentación, de la mayoría de la gama de cervezas artesanas, Pal Ale, Ale, Rojas... Abadía...

Probablemente una Lager/Pilsen de graduación media o quizás una blanca, de trigo, no serían mala opción. O si queréis jugar, probad con una Mort Subite de cerezas.

Sake. Recuerdo una visita de una delegación importante que se desplazaron desde Japón a grabar un programa conmigo de ElSumiller.com en Información TV Alicante. Además de matices, cata... me pidieron que organizara una cata maridaje con un grupo de prescriptores, prensa... e insistieron en que llevara un jamón ibérico. Llevé en distintos sibres lasqueados y partes Joselito, para ver como el concepto UMAMI era opción muy válida con su bebida. Y lo fue.

Por eso creo que en un micuit y sobre todo plancha, os gustará esta alternativa.

Y una sidra natural. La sensación de frescura, la buena acidez, el contraste con la fruta, manzana, hacen que no sea mala elección.

CAVAS, CHAMPAGNES

Quizás en este momento sea mi opción preferida. Recuerdo con dos amigas en la cocina de casa, mientras preparábamos la comida, que cayó un hígado entero a la plancha sobre tostadas de pan y jugando con Sal Maldon, Sal Rosa del Himalaya y alguna otra y una botella de un cava rosado muy bueno, Tantum Ergo, como es el de las bodegas Hispano Suizas, que de la mano de Pablo Ossorio elabora unos vinazos. La elegancia del cava, la nota frutal del rosado y el CO2 que limpia papilas gustativas y predispone a seguir disfrutando con el juego foie gras cava, son una elección perfecta.

Los cavas además, al tener la opción de elegirlos Brut Nature o Extra Brut, con un contenido mínimo en azúcar residual es un punto a valorar.

Champagnes. Si cava hay muchos champagnes... muchísimos de todo tipo y precio. Un buen champagne blanco, siempre son Brut, es decir con bastante más azúcar que los cavas Brut Nature o Extra Brut, pero que con la calidad de sus burbujas, uno de los marcadores que debemos valorar, en boca, no en la vista, esa cremosidad, muchas veces la mezcla de uvas blancas y tintas, lo colocan también entre mis favoritos como opción de armonización.

CONCLUSIÓN

A vuela pluma, opciones de armonizar hay muchas. Las que os hemos brevemente citado y otras opciones varias, tipos de vinos o bebidas que nos permitirán jugar y disfrutar. Abrid vuestra mente y experimentad. Y sobre todo, pasadlo bien y compartid.

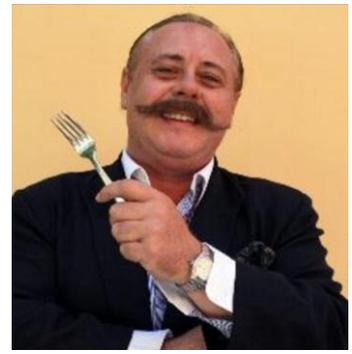
Nacho Coterón

Director Revista elSumiller.com

Sumiller internacional y Máster enología

www.elsumillerdigital.com

PABLO AMATE



EL FOIE GRAS, DA TRABAJO Y PLACER

Estaba dentro de la nave ventilada criadero de ocas para la famosa marca francesa de gran prestigio y calidad Maison LAFITTE, situada en 455 Route du Béarn, Montaut, Francia. Andaba entre los volátiles y aprecie un transistor colgado en una alcayata en el centro de la nave.

Como siempre he hablado “entendible” francés no tuve dificultad de preguntar al granjero si le ponía música a las ocas, para su mejor crianza. El “agriculteur”, me miró con sorna y respondió con el acento local: No señor, en para solazarme yo”.

Forcé una sonrisa y salí apartando ocas, por el ridículo que había provocada mi bucólica curiosidad. Mi estancia en esas tierras era un cursillo organizado por la Real Academia de Gastronomía. Yo siempre, antes de opinar y escribir de algún tema gastronómico, enológico, nutricional, etc, etc, lo estudio, el 90% de las veces “in situ”. Lo que ha permitido no haber metido “el patón” en mis artículos, radio, televisión e internet.

Por eso no intervengo apenas en las redes. Una entelequia donde cualquier pamplinas que por su ignorancia y atrevimiento, hace que pierdas el tiempo intentando informar al desocupado de turno. Y de este tipo de especímenes hay demasiados que por ejemplo le da en prohibir a los demás lo que, en el caso del foie gras autentico, hay muchas posibilidades que no lo haya probado en su vida.

Les Prés d’Eugénie - Maison Guérard

Uno de los días fuimos a la Maison Lafitte para ver como se convertía el hígado graso en una conserva excelsa. Interesante jornada, donde aprendimos a diferenciar las distintas calidades y hasta fraudes alimentarios de algún productor de medio pelo realiza, confundiendo al consumidor no docto en este producto. Y lo compra por el precio. Informar al que no sabe que el autentico foie no sale a precio de paté.

Tras la jornada, una notable señora periodista me comentó que habiendo visto lo visto, ya le daba mucha pena volver a comer el foie gras de oca o de pato.

Nos alojábamos en el paradisiaco hotel y restaurante de lujo de Michel Guérard, tres estrellas Michelin Les Prés d’Eugénie - Maison Guérard, (pagando cada uno lo suyo) un pequeño palacio campestre, en los confines de las Landas y el Béarn, “oasis romántico donde regalar sus sentidos, mimar su cuerpo y dejar vagar el alma”.

Como lo define la cadena Relais & Chateau, a la que pertenece. Situado en el pequeño pueblecito, la granadina Emperatriz Eugenia de Montijo gustaba acudir a disfrutar de sus aguas termales.

A la hora de la cena elaborada especialmente por Michel Guérard para nosotros, mientras elegíamos en su notable carta de vinos, los que íbamos a tomar en la cena. Ofrecieron unas copas de champagne y tentadores y livianos canapés con un trocito del foie gras, de la mejor calidad que elabora la Maison Lafitte para el famoso hotel y restaurante. Busqué con la mirada a la periodista que me había confesado horas antes, que no iba a volver a degustar foie gras.

Acababa de comerse su segundo “petit tentations” de foie. La miré y me respondió con su elegancia habitual: Querido Pablo, la tentación ha sido más fuerte que mi banal promesa. A lo que le respondí. Señora eres encantadoramente débil, y permíteme compartir mis pecados con los tuyos. Y nos comimos otros dos tentempiés del mejor foie gras.

POSDATA

Ya en el antiguo Egipto el emperador y sus elegidos iban a cazar estas aves a las zonas acuosas del valle de los faraones. Y aclaro: “Algunas aves migratorias almacenan grasas para poder recorrer largas distancias. En el caso de la oca y el pato, esta acumulación de lípidos tiene lugar en el hígado y en la región subcutánea de la piel. El origen del Foie Gras se encuentra en la observación de este fenómeno y en una cuidadosa selección de especies.”.

PABLO AMATE

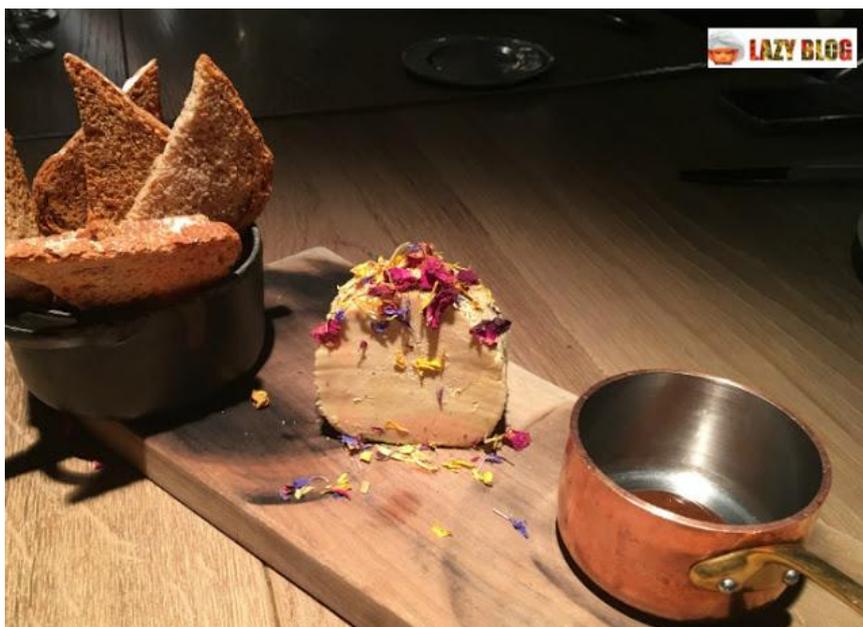
Periodista colegiado AMP y FAPE

Premio Nacional de Gastronomía a la mejor “labor periodística”





El foie gras, un maravilloso producto gourmet que se puede elaborar de forma artesana



Hoy quiero hablaros de un producto gourmet que **despierta siempre muchas polémicas: el foie gras**. Este producto que tiene la consideración de auténtica *delicatessen* se viene consumiendo por el ser humano desde la antigüedad, y hay testimonios de su consumo ya en la época de los **egipcios**, ya que Egipto era uno de los puntos de paso de los patos en sus migraciones.

Los egipcios solían cebar las **ocas y patos con higos**, para conseguir el efecto que hoy se suele hacer con la alimentación de estas aves a base de granos de trigo o maíz. Tras los egipcios, los **romanos** también fueron aficionados a este producto, y con su imperio, se extendió su consumo por toda Europa. Hoy el foie gras se produce en Francia, Bulgaria, España, Hungría y Bélgica.

Hay quien considera que la práctica de cebar a las ocas, patos y gansos es una acción que origina sufrimiento en los animales, y sobre esto cabe señalar que en toda la **Unión Europea es ilegal la alimentación forzada de animales y no se permiten la alimentación que generen ni dolor ni lesiones e incluso enfermedades**, y que tampoco se permite que aparezcan condiciones perjudiciales ya sea físicas y psicológicas en la salud de los animales. Luego volveremos a ello, pero antes, sepamos qué es el foie gras.

Qué es el foie gras



El foie gras es un **producto gourmet que básicamente consiste en el hígado hipertrofiado de un pato mulard cebado**. No hay que confundirlo con el paté, una pasta elaborada con hígado, cebolla y otros ingredientes, formando un producto untable. Los patés pueden hacerse con pato, con cerdo, con pollo o con otros productos, siendo el equivalente a nuestra palabra *fuagrás*, habitualmente hecho con carne de cerdo.

Para la elaboración de este producto cuyo nombre significa literalmente hígado graso, se utilizan que en origen, para sus necesidades migratorias, tienen la facultad singular de poder acumular grasa en su hígado, sin caer enfermas, **para poder afrontar una larga migración en la que cruzan continentes y mares, y necesitan la energía acumulada en forma de grasa**. Hoy en día, los patos que se ceban para la elaboración del foie gras viven en espacios abiertos alimentándose en el campo hasta el momento final de sus vidas, cuando se procede a su cebo a base de maíz cocido, utilizando una sonda que les mete la comida durante unos minutos dos o tres veces al día.



Obviamente no se les hace comer para que luego emigren, ya que los patos híbridos mulard no vuelan, sino **para obtener ese hígado graso y otros subproductos** también deliciosos como el magret, (pechuga del pato sobrealimentado) del que también se hace el jamón de pato, o los confit (muslos y contramuslos de esos patos, confitados en manteca o grasa).

En la actualidad, **la producción de foie gras está prohibida algunos países**, incluyendo Alemania, Argentina, India, Italia y Gran Bretaña que han prohibido su elaboración a través de leyes específicas o mediante prohibición a la alimentación forzada, considerándola maltrato hacia los animales. No obstante en muchos de esos países -en toda la UE- sí se permite la importación y consumo de este alimento gourmet.

Mi experiencia con el foie gras



Quizás porque en mi casa siempre hubo mucha **afición a comer bien y de todo**, recuerdo haber tomado foie gras en muchas presentaciones desde que era pequeño. Tanto el **foie gras fresco cocinado a la plancha** que era un manjar al que teníamos acceso en las fiestas navideñas al visitar a mi tío, a las tarrinas o foie micuit que hacía mi abuela, tras **desvenar el hígado**, o las maravillosas tostadas con paté de foie que siguen siendo habituales en nuestras reuniones familiares.



Después he tenido ocasión de probar el foie gras en muchas elaboraciones, en compañía de grandes **cocineros, en sus establecimientos y en talleres de cocina** a los que he asistido, aprendiendo a cocinar con este delicioso ingrediente o a [curarlo en sal](#) para comerlo untado en tostas.

En cuanto a la cocina, me encanta el **foie gras fresco** para algunas recetas, y **disfruto muchísimo con los bloc de foie gras entier**, y con los subproductos como el magret o los [confit, que he cocinado con legumbres](#), o en otras [recetas en las que utilizo la grasa](#)

[para freír en ella patatas](#) y otras muchas elaboraciones incluidas [ensaladas con confit](#), o con [jamón de pato](#) entre otras.

Mi relación con el hígado de pato es de amor al producto y sentimiento encontrado con respecto al tema de los animales. Y así fue hasta que conocí de primera mano **cómo elaboran el foie gras en una explotación artesana en Galicia**, de la que os hablo a continuación.

El foie gras artesano de Silverio



Uno de los momentos que recuerdo con emoción en el tema del foie gras, fue cuando conocí a **Silverio Tallón en Ourense**. Este hombre dejó todo para dedicarse a la cría y producción de foie gras en España, siendo un aficionado a todos los productos del pato. Así fundó la empresa **Ánades Galicia**, situada en A quinta da Courriza, en el término orensano de Vilardevós.

En su finca familiar, Silverio y su familia cría patos y los cuida, posteriormente los ceba, y finalmente, tras su sacrificio, elabora los productos derivados de este alimento, haciendo *rillettes*, preparando delicioso **confit de pato** y uno de los mejores **jamones de pato** que he comido nunca. Además, comercializa un delicioso **guiso de fabas con pato**, una versión menos grasa de la [receta de cassoulet](#) que tuve ocasión de disfrutar en mi visita a sus instalaciones.



La **historia de Silverio** y su amor por el foie gras es peculiar. Estuvo tiempo trabajando en Francia, donde conoció este producto y se enamoró de él. Al retirarse, regresó a España comenzando la explotación de una pequeña empresa artesana familiar, en la que aplicó lo aprendido allí y empezó cuidando a los animales hasta el punto de darles las mejores condiciones de vida y alimentación, para conseguir un producto artesano y de calidad.

Para hacer su producto, **compra patos recién nacidos en Francia en la zona de las Landas** y los cuida en su finca, entre castaños en el entorno del souto o bosque ourensano. Desde que llegan hasta que se les sacrifica -allí mismo en la finca- los animales no sufren estrés ni en el transporte -donde se produce mucha mortandad en otras explotaciones-.

Tampoco se les hace sufrir en el momento del cebado, al que la voracidad de los animales les hace acudir de forma natural. De hecho, **han reducido el cebado al mínimo necesario, sólo en las últimas semanas de vida de los animales**, buscando el mejor bienestar posible o mejor dicho, el menor sufrimiento para sus patos mulard.



Evidentemente, **los patos son después sacrificados**, pero ni durante su vida ni durante el cebo se les hace sufrir. Viven en espacio abierto, en **condiciones mucho mejores que otros animales que nos comemos**, -basta visitar una granja de explotación de

PACO BECERRO Pakus Lazy Blog

pollo- y se cuida de que no se sobrealimenten para buscar un hígado más graso sino que se busca la perfección en la elaboración sin exceder la hipertrofia.



Después elabora sus productos terminados curando el foie gras y dejándolo reposar unos días antes de sacarlo al mercado y hace las otras elaboraciones de las que os hablé antes, siendo una de las más populares el jamón de pato que hace **curando en sal los magrets o pechugas grasas**, hasta darles el punto óptimo de curación.

¿Qué opinión cabe tener sobre este tema?

No cabe duda de que **hablar del foie gras y defenderlo es algo polémico** y seguro que algunas personas no serán partidarias de su consumo o preferirían su prohibición como en otros países del mundo. Dejo el tema a **vuestra consideración particular, siempre dentro de la educación y respeto a lo que piensen los demás**, sin caer en insultos o descortesía.

Sed felices,

Pakus, el futuro bloguero

Paco Becerro
Periodista gastronómico
“Pakus”
Imágenes | Pakus y Pixabay.com



PEDRO GARCÍA MOCHOLI

El FOIE

Sensaciones encontradas

El hígado de pato o de oca, elaborado y servido como un producto gourmet fue en perfecto desconocido en España hasta bien entrados los años 70. Una sensación muy parecido a la situación que en paralelo vivió el salmón.

Nuestras únicas relaciones gastronómicas con algo parecido (pero ni como de lejos) eran aquellos patés que se elaboraban con el hígado de cerdo y que no tenían nada en común con aquellos elaborados con los hígados de las ocas o de los patos.

Si que es verdad, que aquellos que teníamos ciertas inquietudes gastronómicas sabíamos de su existencia, pero habían dos hechos que nos hacía imposible su compra y posterior degustación. La primera la poca o casi nula presencia en los lineales de tiendas de alimentación, y la segunda, los pocos que podías encontrar, en las etiquetas encontrabas, número y cifras inalcanzables; vamos que eran caros.

A modo de anécdota contaré que durante mi adolescencia, y aquella pasión de ver cine, sobre todo en salas de reestreno, me llevó a ver una sesión doble en el desaparecido Cine Xerea. Recuerdo las dos películas; Sueños de Seductor de Woody Allen, y una peli checa; Trenes rigurosamente prohibidos (aquí recuerdo que se tradujo así), que había conseguido un Óscar a la Mejor Película Extranjera en 1967. En una de las escenas se veía a una granjera alimentar a ocas con grano.

Lo hacía de manera individual, me llamó la atención aquella atención tan personalizada. Así que investigué en la biblioteca, descubriendo que tan peculiar manera de alimentarlas, hacia que aquellos hígados que producían, eran los destinados al foie.

Si aquella fue la primera noción o conocimiento que tuve sobre él foie visual, pues tardé muchos años en descubrir cual era su sabor, y ese descubrimiento se produjo en la localidad andorrana de La Massana.

Era 1989 y junto a unos amigos había decidido pasar el fin de semana en esta localidad del pirineo, estaba claro que las compras era el principal atractivo, pero en gastronomía comenzaban a transmitir buenas sensaciones, sobre todo aquellos restaurantes que recibían influencias francesas.

Después de una larga vuelta por sus calles nos desplazamos a la localidad de La Massana, según la guía CAMPSA (en aquellos años se llamaba así) era de los mejores restaurantes de la zona, y sobre todo nos sedujo la gran oferta que ofrecían de género cárnico a la parrilla. Reservamos mesa.

Llegamos sobre las 14,15, y lo primero que nos llamó la atención eran la gran barbacoa-parrilla que se encontraba en uno de los aledaños del salón. El jefe de sala nos llevó al comedor superior, y allí nos acomodó.

Además de dejarnos la carta, comentó las sugerencias del día, entre las que se encontraba un Paté Casero. Hicimos algo muy típico en aquellos años; pedir varias entradas al centro, y finalizar con un plato propio.

Varias fueron las entradas, a las que yo sumé aquel Paté, que sin duda acompañado de pan tostado estaría exquisito.

Llegó el ansiado plato, y al verlo me causó una significativa sorpresa. No se parecía a aquellos patés caseros que anunciaban los restaurantes valencianos de finales de los años 80, por lo que procedí a hacerme una primera tosta, y allí fue donde se produjo el verdadero asombro, por que aquel sabor, aquella textura, aquel postgusto final, mi paladar no lo conocía. Mis glándulas salivares comenzaron a sobresaltarse, parecía que estaban a punto de estallar, aquella sensación las sobresaltó a unos puntos desconocidos para ambos; para ellas y por supuesto para mí. Cuando terminé el primer bocado me detuve, respiré y comenté en la mesa; esto es foie amigos.

En efecto, aquellas sensaciones nos la conocía, era totalmente desconocidas para mí, y por supuesto para el resto de comensales. Si teníamos alguna duda de que aquello era foie, la nota nos lo aclaró, por qué de aquella porción nos cobraron 1500 pesetas de la época, una cantidad desconocida para nosotros, pues de aquellos patés que comíamos muy a menudo, las cantidades que pagábamos, nunca superaban las 400 pesetas.

Tengo que reconocer que aquel desembolso valió la pena, por qué aquella fue una primera sensación de algo que desconocía, y si quieren, tradúzcanlo a otras sensaciones que hayan vivido por primera vez en su vida; se aceptan gastronómicas, o de diversas índoles.

Poco a poco el foie se fue introduciendo en nuestras cocinas, primero servido como Mi Cuit, algunos restaurantes como era el caso del mítico Ca Sento nos lo presentaba a la plancha, todos intentaban introducirlo, todos querían transmitir el sabor, y la verdad es lo introdujeron y lo hicieron popular, era un plato que encontrabas en la mayoría de sitios a los que ibas, pero de todos aquellos que probé, que comí, ninguno como aquel primero, no porque fuera mejor o no, sencillamente porque había sido el primero. El que desvirgó mi paladar de aquel sabor, de aquella textura, y de aquel postgusto.

Luego llegó su época dorada a finales de los 90 y principios del nuevo siglo cuando entró en la alta cocina y cocineros de la talla de Quique Dacosta, Andoni Aduriz, Isaac Salabarría, Arzak, Santi Santamaría o hasta el mismísimo Manolo de la Osa.

Poco a poco su estrella se fue acabando un poco por el exceso de presencia en la mayoría de bares, de restaurantes, de mesas, desapareciendo el valor de la exclusividad que antaño poseía, pero la vida es así, y así hay que aceptarla.

Por fortuna, y desde hace unos años el Foie está teniendo un segunda juventud y comienza a verse de nuevo pero con trato y una elaboración más cuidada, lo que sin duda lo ha vuelto a poner de moda, y a encontrarlo en muchos establecimientos. Algo muy parecido le ha ocurrido al salmón.

El foie es fundamental en nuestra gastronomía, y sobre todo en la industria artesanal que lo elabora y nos hace disfrutar de él de manera sencilla, o de manera cuidada y exquisita.

Muchos animales tienen una finalidad gastronómica, y hay que aceptarla tal y cómo es. Los antiguos egipcios ya disfrutaban de sus bondades, por qué hoy no podemos seguir disfrutando de ellas.

Por supuesto que sí, yo pienso seguir haciéndolo, estoy seguro que mi paladar no me lo perdonaría, y a mi edad a quién le voy a hacer caso; a él o a mi salud. No me pregunten, saben de sobra la respuesta.

Pedro García Mocholi

Periodista

Crítico gastronómico del Diario Las Provincias (Valencia)



RAMÓN J SORIA BREÑA



FOIE Y VACÍO

No hay nadie. Comienzan a brillar por el cielo las ristas de satélites de Musk o de Xi Jinping que mantienen el ruido y la furia del mundo, la estela de algún avión de Ryanair que atravesará luego el Atlántico por un módico precio, el silbido de los primeros zorzales que vuelven de Siberia y vuelan hacia el sur y el trompeteo de los ánsares caretos que hibernan en los barbechos junto al río.

Aquí no hay nadie. Huyeron todos. Murió el disputado voto del señor Cayo y los últimos ancianos resistentes se fueron a la capital cuando acabaron de perder la memoria y sus nietos pudieron vender el tractor fosilizado en el corral y los trozos de páramo donde nacía antes buen cereal y malas lentejas, lebratos invisibles y codornices veraniegas. Hasta que llegaste tú, que te negaste a vender y que volviste.

Las aves migratorias se preparan. Se vuelven obesas para aguantar el invierno. Se atiborran de higos y uvas, semillas e insectos antes de que lleguen las heladas. Bajo la piel de sus pechugas, el estómago y la espalda se acumula una buena capa de grasa, y también en el hígado. Descubrieron estas gorduras tus antepasados y gracias a esos milagros de los metabolismos salvajes y la tradición culinaria que te enseñó tu abuela, guardas en la despensa confits y rillettes, grasa de pato y conservas de foie por si llega mañana o pasado mañana el apocalipsis, el colapso, el fin de los tiempos, la segura y definitiva crisis climática que derrita los polos y convierta por fin esta estepa en un nuevo mar de *Tēthys* o tal vez en una isla deserta con dos náufragos perplejos y glotones. Tú y yo.

Me llamaste y me invitaste a cenar: *“tengo niscalos y foie asado, huevos fritos y pan tostado”*. También acabó por decidirme la promesa de cierto Cariñena que aún recordaba. Me hice los trescientos kilómetros recordando tu olor. Me invitaste a ver tu nueva casa, a conocer aquel pueblo donde ya no vivía nadie. Y luego a dormir. Los romanos cebaban las aves con higos, después el maíz colombino sustituyó los antiguos engordes. *“Solo por ese foie me hice afrancesada, también por esas tres palabras malsonantes, libertad, igualdad, fraternidad, por el pecho desnudo de la chica de Delacroix, por Baudelaire y por Dumas, por su orgullo y su arrogancia culinaria, sus Burdeos oscuros, sus ostras de Normandía y algunas joyas más que ya te iré nombrando cuando se vaya la luz de esta tarde de lluvia”*. Eso me dijiste entonces y yo suelo repetirlo como si fuera mío.

Pero cómo no ir a vivir allí, en medio de la estepa y la nada y reconstruir el horno de pan, el pajar de atrás, la ermita con virgen negra, el balcón que da a la solana donde secamos los higos, la chimenea grande de la cocina, el lagar romano, la cama de madera de raíz castaño donde han debido de nacer diez generaciones y de morir doce sabios o trece, los cercados y refugios donde ahora engordas a los patos y este techo en el que cada teja ha servido para proteger el hogar desde los tiempos de Teudis o Luiva o quién sabe. Cómo no ir a estar contigo y reconstruir un rincón de esta España delmolionamente vacía y desafiar al cemento y al asfalto. Despertarme por la noche cuando el viento helador estremece la casa y sentirme abrigado por tu abrazo en mi espalda. Pasear por el páramo pisando la escarcha. Bañarnos en el río el primer día de abril y repetir de cuando en cuando la cena de aquel día, un hígado entero de pato que abriste en dos y asaste sobre la chimenea en una parrilla que debió ser fenicia cuando nueva. Luego rociaste la víscera tostada al oro viejo con una lluvia de flor de sal de Mallorca y fuiste cortando bocados gruesos de foie que me servías sobre el pan recién tostado. Alternábamos aquello con el pringue anaranjado de los huevos y unos buenos tragos de ese tinto aragonés que predispone la piel a cualquier riesgo, deseo o agonía.

Tal vez ya no haya nadie allá lejos, en todas esas ciudades que abandoné para siempre, que se haya acabado por fin el mundo, aunque me temo que aún queda alguno porque cada semana llega la furgoneta a recoger tus conservas de foie micuit, de rillettes y confits. Algunos glotones felices deben de quedar por allí, en los confines urbanícolas. dices, *“los demás no me importan, creen que el mundo sigue cabalgando encima de la flecha del progreso, que mañana podrán meter su alma consciente en un ordenador y vivir para siempre, que colonizarán Marte y plantarán allí achicorias y lirios. Aún no se han dado cuenta que eso no vale”*. y yo repito aquí tus palabras como si fueran mías.

Nosotros, por fortuna, pertenecemos a aquella estirpe que nombró una vez nuestro amigo Manu Lequineche, al raro club de “los faltos de cariño”. Por eso nos buscamos aquí, en medio del páramo desierto y en este pueblo que hoy tiene de nuevo habitantes, por eso hemos reconstruido esta civilización antigua, rara, casi extinta, la de aquellos que saben hacer fiesta sin más gastos que dos cuerpos desnudos, unos vasos de vino, carne y pan, higos y fuego, trabajo y silencio, viento y río. La de aquellos que han vuelto a los pueblos abandonados para saborear el tiempo, para olerlo. Para mí tiene tu olor, que es el olor del universo cuando todo era bueno, mucho antes de Adán y de Eva, del Sputnik y el Mac, del bigbang y de dios. El olor de aquel día, el primero del mundo, tras aquella cena con foie, pan, huevos y vino, antes de amanecer, cuando me desperté en aquel camastrón centenario y tú estabas allí.

Ramón J Soria Breña
Antropólogo y Escritor



ROSA ROMÁN

Hay una frase que comentaba mi padre habitualmente cuando yo era pequeña, que se me ha quedado grabada a fuego. Y era una frase que mi padre oía de tanto en tanto y que le llevaban los demonios: “del más barato, que es para los niños”.

Mi padre era charcutero, ahora ya jubilado. Su vida profesional ha girado en torno a los embutidos y a la industria de la comida. Así, desde muy pequeños, tanto mis hermanos como yo, hemos estado rodeados de jamón y chorizo, de bacalao en salazón (recuerdo pasar el dedo por la sal del mostrador y chuparlo como si no hubiera un mañana) y de otros productos que hoy son habituales en la cesta de la compra, pero que hace 50 años no lo eran tanto, como era el aceite de oliva virgen extra o el foie gras.

Mi padre tenía una pequeña tienda de ultramarinos en un mercado, esas tiendas que tienen de todo. Y la frase en cuestión la oía mi padre cuando llegaba un ama de casa a pedir jamón. “Me pone cuarto y mitad de jamón, del más barato que es para los niños”. Como si los niños no entendieran, como si valiera darles cualquier cosa, porque -total- se lo comen igual. Sin embargo, en otras ocasiones le pedían “jamón del bueno, que viene gente a casa”. Nunca entendió mi padre esa forma de pensar. “Yo a mis hijos le doy lo mejor”, reflexionaba en casa. Son de esas anécdotas que, de oírlas, forman parte de tu pensamiento. “A mis hijos les doy lo mejor”. El mismo jamón era el que se consumía en casa a diario, como cuando venía gente, el mejor de su pequeño colmado. La mía es una generación que se ha criado en la calle entre bicicletas, combas, patines y peonzas, y saltando en unos cuadros pintados con tiza. Las costras de las rodillas eran habituales, y la mercromina se compraba de dos en dos botes (¿Sigue existiendo la mercromina? ¿Sigue siendo naranja?) Llegar del colegio a las 5,30h y salir a la calle a jugar era la tónica habitual, acompañados de unos bocadillos de media barra de pan que eran gloria bendita: mantequilla con azúcar, nocilla, fuagrás, jamón, chorizo o lomo. Incluso pan con chocolate, pero nunca bollería industrial.

Afortunadamente para nuestra economía familiar, cuando yo era pequeña el foie gras no se conseguía en el supermercado. Era un producto que te podía traer algún amigo o contacto que viajara a Francia, que tampoco los viajes al extranjero eran habituales en los años 70. No recuerdo en qué momento lo probé por primera vez, posiblemente en un restaurante, pero sí es un hecho que en mi casa forma parte de todas las celebraciones especiales. El foie gras no es un alimento fundamental en el día a día, es un manjar.

Conviene hacer hincapié en el aspecto económico de la industria del foie gras en España, una industria que tenemos localizada en zonas rurales, donde genera muchos puestos de trabajo, directos e indirectos, y que contribuye, sin duda, a dinamizar la

economía de esas zonas. Empresas españolas cubren todo el ciclo de producción del foie gras, desde la cría en granjas hasta las empresas de transformación. Una calidad tal la de nuestro foie gras que, incluso, exportamos parte de nuestra producción. En casa lo consumimos en medallones, preparado en canapé con un toque de sal en escamas y lo servimos como aperitivo, acompañado de cava. Pura delicia.

Es un producto que tiene magia, un producto que seduce por su textura -tan delicada- y por su sabor tan exclusivo. Una joya gastronómica equiparable a otras tantas joyas de las que disfrutamos aquí, como puede ser nuestro deseado jamón ibérico de bellota bien cortado -fundamental- y servido a la temperatura correcta. El cerdo y el pato, los dos animales de los que obtenemos los dos entrantes más deseables ¡del mundo!

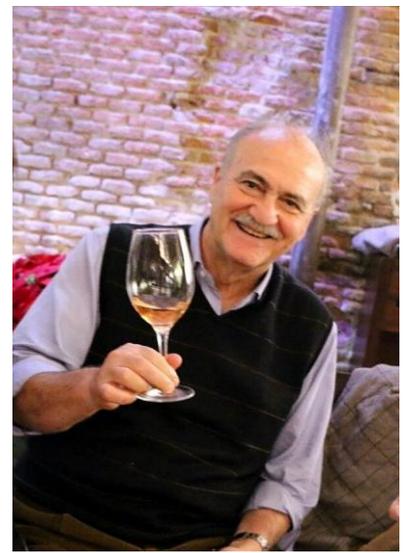
Otro plato de los habituales en mi casa es el confit de pato, que compramos ya elaborado y que servimos acompañado de mermelada y armonizado con un tinto. Tan sólo hay que quitarle la grasa que lo cubre, ponerlo en una bandeja de horno e introducirlo en el horno precalentado a 200º por 15 minutos, y luego lo ponemos en modo gratinar 5 minutos más.

En estos tiempos de pandemia, con una movilidad reducida y lo poco que vemos a nuestros familiares, poner lo mejor de lo mejor en la mesa cuando podemos juntarnos es casi obligatorio. Y el producto gourmet por excelencia es el foie gras.

Y, por favor, a los niños, dadles siempre lo mejor de lo mejor. Son niños, no tienen un pelo de tontos."

Rosa Román Fernández
Chaîne des Rôtisseurs de España
lamesahabla.com





SEGUNDO LÓPEZ SORIA

FOIE GRAS O FUAGRÁS, QUE TANTO MONTA

Invitado, como he sido, por Rafa y Celso conmlitones de El Trotamanteles, para relatar mi experiencia de gourmand con el foie gras de pato y oca, comenzaré por asumir que el hipertrofiado hígado graso de las patosas aves hizo esperar más de lo deseado al glotón que suscribe... (A no ser, los menudillos de algún pato que mi tío Juan traía a casa en época de caza. Una vez asada el ave, hígado y molleja con algún otro avío integrarían la deliciosa sopa que cocinaba la escritora Josefina Soria, mi madre).

Sea comprensible mi ignorancia de entonces, enmendada de sobra cuando se presentó la ocasión. Tiempos felices para un infante de la añada del 48, que se afanaba perseguir con los únicos zapatos disponibles, un remendado balón de badana, tan irregular, como el solar plagado de chinarrros que era nuestro estadio.

Merienda de pan con vino y azúcar, exquisitez de mi abuela María. Las más de las veces, un par de tabletas del terroso chocolate de algarroba, que la tía Felisa (hermana soltera del abuelo Juan), emboscaba eficientemente en la barrita de pan.

No diré que nuestra economía familiar fuera peor que la de nuestros vecinos, más bien al contrario. Mi padre se ganaba razonablemente la vida con su profesión de enólogo (químico entonces), y mi madre, remedaba a diario el milagro de los panes y los peces. No tuvimos tal necesidad en casa, aunque era costumbre que el tendero de ultramarinos, ¡O tempora o mores!, fiara la compra a los parroquianos para saldarlo con la paga de la siguiente semana.

Lamento la desgracia del tardío descubrimiento del fuagrás, foie gras, en sus diferentes versiones, ya que entretanto, engullí con gusto, anaqueles completos de latitas de paté Mina. Y posteriormente, auténticas reatas de viejunos cuadrúpedos de tiro, asiduo abonado a los comedores del SEU. Entretanto, la economía nacional mejoraba y llegaban tiempos de cambio.

Adolfo Suarez, a la sazón director general de RTVE, se propuso renovar la Casa con savia nueva contratando al completo la primera promoción de la Escuela Oficial de Radio y Televisión, que acababa de completar los tres cursos preceptivos del programa de estudios, (más tarde germen de la Facultad de CC. De Información de la Complutense). Con el Procesal y Mercantil de quinto de Derecho pendientes, este

titulado en Producción y Emisiones por la “Escuela”, tras un examen de compromiso, fue el primero de la promoción del 69, en formar parte de plantilla de la TVE que me cobijó treinta y siete años. Ya ganándome la vida, compensé la traición paterna y su estupefacción (¡Pero que c... es eso de la tele!), asegurándome el perdón, con una Licenciatura de Derecho.

Fue una suerte el nombramiento de Rafael Anson, año 1976, como director general de RTVE, a propuesta del presidente Adolfo Suárez. El año y medio del ex mandatario, y factótum hasta hace poco, de la Real Academia de Gastronomía de España, constituyó una bocanada de aire fresco y libertad en aquella tele única, y el comienzo de la promoción de aquellos jóvenes “con muchas ganas de balón”, taponados profesionalmente por la asfixiante influencia azulona de los mandos del Régimen anterior.

Una dirección comedidamente aperturista, valiosos fichajes de la televisión comercial hispanoamericana, los experimentados autodidactas que habían hecho una TVE de la nada, junto a las promociones de EORTV, y destacados librepensadores progresistas, dieron lugar a protocolos de programación más de acuerdo con los tiempos que llegaban. (Ahora ya sin la preceptiva aprobación previa de todos los proyectos por parte del censor... que no obstante figuró en nómina hasta su jubilación.).

Un revolucionario organigrama fue el comienzo de la asunción de la muchachada escolar en responsabilidades orgánicas de la Casa. Llegado a este punto, es el momento de reconocer que solo conocía de la existencia del foie gras por los escritos del epicúreo cocinólogo-gastrónomo Xavier Domingo, aunque podía imaginar las bondades coquinarias del hígado hipertrofiado de patos y ocas, teniendo en cuenta que cuatro mil años antes los egipcios ya los criaban cebándolos, y que los faraones, stricto sensu, les adoraran.

En mi caso, respecto al fuagrás, por entonces se produjo un giro copernicano en sentido positivo, cuando durante una década concurrí trimestralmente, como responsable de coproducciones, tanto al país vecino y Montecarlo con motivo de reuniones de trabajo, festivales y mercados internacionales de programas de TVE. En rara ocasión faltó en almuerzos y cenas hígado de pato, fresco o cocinado, emplatado o en canapés. En recepciones y cócteles su protagonismo fue estelar. De aquel modo, y sin solución de continuidad, transité de la inopia al exceso.

Un bautismo de fuego colosal: foie gras cocinado en frais (fresco), mi-cuit (semi cocido), o más cocido en bloc. Por no hablar de sus partes magras: magret y confit. (No referiré las estupidas mollejas, y variados procesados: rillettes, mousses...).

Reconozco que disfruté tanto con la delicadeza y suavidad del foie gras de oca del Perigord, como con la potencia y complejidad de aquellos hígados grasos de patos moulard de calidad, acompañados, eso sí, de joyas enológicas de mi preferencia como eran, y son, los sauternes y el champagne.

Otras responsabilidades redujeron mi frecuencia viajera al país vecino, aunque ocasionalmente, en incursiones familiares lideradas por mi cuñado Frederic a su tierra, recalamos en pequeños restaurantes de carretera que conoce, donde ofrecen el excelente foie gras artesano, Label Rouge, que elaboran ellos mismos, al igual que lo fabrica la empresa palentina que refiero a continuación.

Manuel de Prado Gairaud. Lo mejor de Francia en Palencia.

Mediada la última década del pasado siglo, y hasta no hace mucho, la restauración nacional descubrió la excelencia del fuagrás (y sus procesados); no hubo presentación ni evento alguno donde su exuberancia, y a veces desaliñada omnipresencia, no cargara hasta el empalago.

Obligado es hacer constar, que para entonces, ya teníamos pasta procedente del hígado de pato nacional de contrastada calidad, fundamentalmente de anátidas criadas en alguna granja soriana, catalana, y navarra.

Tengo que reconocer mi sorpresa y gozo cuando descubrí en una de las primeras ediciones de Madrid Fusión el excelente foie gras de Selectos de Castilla, empresa que dirige Manuel de Prado Gairaud.

Manuel y sus dos hermanos comparten madre francesa y padre español, además de la propiedad de Selectos de Castilla, una empresa palentina dedicada a los productos elaborados del pato. Confirmé meses más tarde en el Salón de Gourmets, la excelencia de sus productos, en especial el foie gras de sus patos 'mulas'.

Y es que los Prado Gairaud sentaron sus reales en Villamartin de Campos pueblo natal del paterfamilias, no sin antes investigar si la localidad palentina sería el lugar ideal donde ubicar su granja.

La señal, a modo de revelación, fue observar cómo el humedal de la Laguna de Nava, muy próxima a la población de Villamartin de Campos, era el lugar elegido por millares de ánades, ánsares y palmípedas de diversa tipología migratoria, con parada y fonda, avituallándose para acumular grasa.

Esta zona de la provincia de Palencia, es óptima para la crianza de patos debido a una climatología continental extrema: frío intenso en invierno y veranos infernales, abundancia de comida, bien aireado, saludable y libre de enfermedades.

De este modo, los Prado Gairaud, constatando el indudable instinto de aquellas aves migratorias decidieron asentar en Villamartin de Campos -año 1989-, su empresa de crianza de patos, con la seguridad de haberse instalado en un entorno idóneo, alejado de contaminación y de la temible gripe aviar; plaga que ayer como hoy, sigue diezmando los criaderos de patos y ocas de todo el mundo.

Selectos de Castilla, desistió de la crianza de ocas debido al sistema de su embuche, con un turno más de mano de obra, pues las ocas requieren tres tomas diarias necesarias para su engorde.

En cambio los patos hacen una toma por la mañana y otra por la tarde, ambas de forma manual. Invariablemente, el embuche se realiza con grano entero de maíz cocido (no en papilla), que garantiza el mejor hígado graso. Y siempre, respetando tanto la salubridad de las aves como su adecuado desarrollo físico.

Estaba en un sinvivir desde que Fanny, lo diré en fino, la scort lideresa de la institución animalista Almas Veganas, me alarmó, cuando denunció en los medios la proliferación de gallos machunos, violadores de infelices gallinas desprotegidas. ¡Sin su necesario consentimiento.

Nó es Nó!... ¡Que necesaria hubiera sido, la mediación de la buena de Fanny, frenando la probada concupiscencia del padre de los dioses del Olimpo para salvar de ser violadas a Némesis y Leda, metamorfoseadas en aves de mayor tamaño... aunque del mismo orden animal que los patos de Prado Giraud!. Espantado por la violación de fundamentales derechos de tan imprescindible volatería -no sabría subsistir sin tortilla de patatas-, llamé a Manuel de Prado, no fuera que sus moulards participaran de similares costumbres amoratorias que aquella panda de folladores degenerados.

“Tranquilo, mis patos mulos los adquiero en Francia recién nacidos. Y son híbridos estériles, pues provienen de unos huevos híbridos de pato macho migratorio Barbarie y de hembra Pequinés... Ya sabes que viven como reyes pastando en nuestra pradera en régimen de semi-libertad. Ítem más -enfaticó, entre risas, el hispano francés-, aunque hubiera algún depravado en la manada, que entre tantos no es del todo descartable, le sería imposible pillar desprevenido al tomante... porque los moulards no pueden alzar el vuelo”.

Su relato me tranquilizó mazo.

Segundo López Soria
Periodista



VICTOR DE SERNA



DOS CHAVALES MARAVILLADOS

Fue en el primer viaje gastronómico de mi vida, aún chaval, junto a mi padre y a mi hermano Gonzalo, allá por el revolucionario 1968, de Madrid a Ginebra, donde habíamos vivido ocho años y a donde regresábamos a menudo a pasar algunas vacaciones breves.

Primera etapa –no había ni un kilómetro de autopista todavía- en Biarritz, y allí parada y fonda en el Café de Paris de Pierre Laporte, el gran innovador de la cocina del suroeste francés. Allí descubrí el 'foie gras', no el de conserva que en alguna Navidad había probado, sino un hígado crudo de pato salteado que hizo que se me saltasen las lágrimas. Me pareció la culminación de la gastronomía universal, y a mi hermano pequeño igual.

Más adelante iría sabiendo más, descubriría que los dos extremos de Francia -las Landas al suroeste y Alsacia al nordeste- se disputaban la primacía del hígado graso con sus respectivas versiones, y que todo el país vecino lo consideraba como el gran producto para fiestas, bodas, bautizos y aniversarios. Y se lo merecía. Mucho más tarde llegué a adentrarme en Hungría y descubrí que allí también había una gran tradición... y que, de hecho, como en Francia las ocas casi han desaparecido, la gran mayoría del 'foie gras' de oca vendido en Francia es húngaro. Y en España, no digamos.

Más adelante vinieron las polémicas, algunas bien duraderas, como la de los animalistas que denuncian la "crueldad" de la sobrealimentación de ocas y patos necesaria para obtener un hígado graso, y clamando por su prohibición.

De hecho, han sido oídos en sitios como California. Pero no hemos encontrado datos verosímiles de que esta sobrealimentación sea dolorosa. Lo que sucede es que estamos en la era del veganismo forzoso, y desde un conejo hasta un buey, el sacrificio de un animal para consumo humano lo consideran intolerable estos fanáticos. Que no cuenten conmigo.

Los métodos modernos ahorran sufrimiento al animal, y la población animal del mundo sería mucho menor si su consumo estuviese prohibido, no lo duden: serían exterminados por destrozar cultivos y bosques.

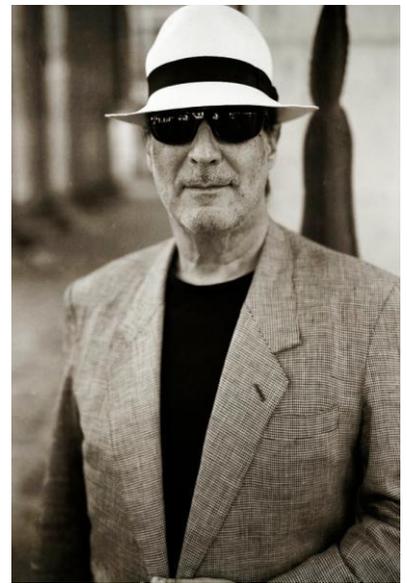
De menor cuantía es la polémica española sobre esas locuras de nuestras modas culinarias, que en algunos momentos han colocado al 'foie' en todas las cartas de todos los restaurantes, hasta el hartazgo del cliente. Pero esa fiebre ya pasó, y además nuestra cocina moderna ha aprendido a presentar y combinar el 'foie' de mil maneras diferentes.

Como para aficionarse, no menos, sino aún más. Y que sea por muchos años.

Víctor de la Serna

Periodista Gastronómico El Mundo.





XAVIER AGULLÓ

EL FOIE GRAS ANTE LA "IDIOCRACIA" DE LA TEMIBLE "CORRECCION POLÍTICA".

No paran. Los “animalistas”, una especie que, como todo, va desde la justa ideología de mejora en el trato a los animales hasta la radicalidad más absurda (evito los manifiestos más enloquecidos), han caído en lo de siempre: bascular sin control hasta el extremo.

Nada les importa que, gracias a las nuevas praxis respetuosas y a una tecnología cada vez más “transparente”, el tratamiento de los animales destinados a la alimentación esté avanzando en los diferentes aspectos sanitarios y éticos.

Nada les importa que haya muchos productores (desafortunadamente, no todos, es cierto) que sí actúen “conforme a ley”, e incluso anden más allá.

Para esa fauna de “torquemadas” contemporáneos la única opción es prohibir, sin reflexión y sin distingos. Es la consecuencia (i)lógica de la ignorancia sincera aplicada a la corrección política, uno de los grandes males de nuestro tiempo, tanto en positivo como en negativo.

Una de las últimas campañas de estos espurios mesías va dirigida a acabar con el foie gras. Una vez más, sin tener en cuenta que esta elaboración, con una historia que se remonta al antiguo Egipto, ha ido adaptando (mayoritariamente) sus técnicas para evitar al máximo el sufrimiento del pato o la oca.

Resulta cuanto menos paradójico que los animalistas se preocupen tanto del bienestar de los animales que nos alimentan de una u otra forma y no, como decía hace poco el conocido chef norteamericano David Chang, de la salud alimentaria de los seres humanos:

“¿Podemos decir que alimentar a la gente con jarabe de maíz alto en fructosa, colorantes alimentarios, exceso de sal, pesticidas y otros aditivos causa ‘menos sufrimiento’ que la producción de foie gras?”

Los animalistas que quieren prohibir el foie gras (a mí siempre me han parecido inquietantes aquellos que valoran a los animales por encima de las personas) entran dentro de lo que Chang califica como “idiocracia”, y los que los secundan desde las instituciones son las víctimas apocadas de una estúpida corrección política que nos atenaza intelectualmente por un lado, y nos “regala” letales pseudolibertades populistas por el otro.

Marcus Henley, gerente de una conocida granja (respetuosa) de foie gras del estado de Nueva York, que ha prohibido este producto a partir de 2022, va todavía más lejos:

“Esta ley nos recuerda el enfoque autoritario y fascista de las leyes de bienestar animal: Hitler también prohibió el foie gras en 1933”.

En fin... Yo, mientras, seguiré disfrutando del foie gras.

Xavier Agulló

Periodista y escritor gastronómico

Consultor de comunicación y gastronomía





RAFAEL RINCÓN JM

HABLEMOS DE ELLOS, LOS PATOS

No voy a hablar específicamente del foie gras, de sus cualidades, bondades organolépticas o mis vivencias casi orgasmos casa con él. No. Hablaré, un poco largo, disculpen, pero necesario, para tener una visión clara de su evolución, de las aves portadoras y su importancia y trascendencia.

Después de leer todos estos estupendos artículos sobre el foie gras y sus derivados escritos con sapiencia y dominio por mis doctos, compañeros quería dar una visión algo diferente que aportará más información a este tema. Un poco de la historia y significación de lo que ha representado y representa la ganadería de patos en nuestra larga historia y actual presente.

Generalmente las palmípedas, en este caso ocas o gansos y patos, son aves de un carácter indócil, fogoso e iracundo, por eso fueron las últimas aves domesticadas por el hombre.

Hasta hace 7 o 8.000 años el hombre antiguo las consideradas sagradas ya que aparecían periódicamente desde el cielo, en temporadas cómo avisando de las estaciones y cosechas. Es mas se sacrificaban para ver en sus vísceras mensajes agoreros antes de batallas viajes y odiseas. No se sabe con certeza en qué año o siglo empezaron a ser domesticadas pero seguramente con las primitivas concentraciones urbanas, con abundancia de comida para ellos, las aves poco a poco, en pequeñas cantidades empezaron hacer más residentes sin emigrar como ahora ha sucedido con las cigüeñas, acostumbrándose a comer lo que los hombres les daban.

Tanto en Mesopotamia como en el Nilo las ocas y patos fueron siempre considerados animales sagrados. Se sabe que de hace unos 5.000 años, en Egipto, se encontraron han conservado documentos relativos a las ocas, seguramente porque el pueblo prestaba un especial interés hacia ellas, que las consideraba animales sagrados, venidos del cielo, dotadas de poderes sobrenaturales con estatuto de deidad, lo que justifica su presencia en numerosas ilustraciones.

Las primeras palmípedas domesticadas fueron usadas cómo animales de guarda y defensa de los lugares sagrados cómo nos cuentan en diferentes escritos los clásicos desde Egipto a Roma y se cree que su primer empleo como alimento fue en Mesopotamia, pues desde allí nos llegan las primeras citas.

En el libro llamado “La plus vielle cuisine du monde” (La cocina más antigua del mundo), 2002, obra de Jean Bottero. En él se habla de la traducción de 3 tablas descubiertas en las reservas de la rica “Babylonian Collection” de la universidad de Yale, en las que unos 2,000 años antes del romano del siglo I, Apicius, se revelaba el texto escrito de las más antiguas recetas de cocina conocidas en el mundo.

En las relaciones de ingredientes para los pantagruélicos festines propuestos por el rey Azur-Hasir-Apal medidas en el ámbito nacional para festejar la renovación de su nueva capital a la que invitó a miles de invitados y entre cientos de otros alimentos, figuraban 1.000 hermosos patos para alimentar a los dioses.

También en una de las tablas se menciona, por primera vez, la distinción entre cinco patos alimentados de pastas especiales de harina, y otros dos patos de menos valor... es interesante la diferenciación entre las dos calidades de pato, todos domesticados, pero unos alimentados y criados normalmente, mientras que otros fueron engordados con un compuesto especial a base de harinas de cereales de gran calidad (parecido al “gavage”, el cebado de los patos y ocas).

Sea como sea esto es una muestra de que hace ya más de 4.000 años el hombre diferenciaba y criaba patos para su consumo, bien alimentación, bien como guardas, bien como sacrificio sagrado.

Lo que nos demuestra, en principio, que tuvo que ser muchos miles de años antes la conversión evolutiva de esos animales salvajes e indómitos en aves domesticadas. Se calcula unos 3/4.000 años antes.

Lo anterior lo demuestra que las palmípedas han estado en contacto con el hombre durante milenios. Observando cómo están aves emigraban anualmente y que, para partir de viaje, ellas mismas aumentaban de forma tangible su tamaño y grosor, y percibiendo la excelente calidad de las carnes grasas, justo en ese momento, y a través de siglos de investigación, con pruebas empíricas, llegó al dominio de criarlas a propósito, cebadas y con el hígado graso.

Veinte siglos después de Apicius y dada la información detallada que mis 40 compañeros han aportado al tema, quería centrarme en el protagonista principal de esta historia, el pato mulard.

El pato y la oca y el foie gras, han permanecido de una forma u otra en nuestra cultura gastronómica occidental hasta nuestros días, pero es a partir del desarrollo industrial y científico del siglo XIX y primeros del XX cuando se desarrolla y se populariza este sector agroalimentario.

Sobre todo en Francia y en especial en la zona de la Alsacia, Estrasburgo, donde la cría y engorde de ocas se rememora desde tiempos del Rey Sol Luis XIV, siglo XVII. También alcanzaron fama las criadas en la Centroeuropa de los Habsburgo imperio austrohúngaro. Se prefería la oca al pato ya que al ser de mayor tamaño y del mismo mal carácter, compensaba a los granjeros y campesinos la cría de animales con mayor aprovechamiento.

Es a partir de 1700 cuando los colonos granjeros instalados para cultivar y civilizar las pantanosas y despobladas, hasta entonces, Landas, que se emplearon a la ganadería aviar, particularmente con pulardas y patos, con tiempo el número de patos empieza a superar a las ocas alsacianas y poco a poco se cambia la elaboración al ánade más pequeño, el pato barbarie más pequeño y un poco más dócil y manejable.

Biología genética, el mulard.

Hace ahora solo unos 60 o 70 años, en la década de 1960, empieza la biogenética de laboratorio y con ella se van obteniendo nuevos cruces e híbridos entre patos de diferentes especies y razas, lográndose el actual mulard, el pato más criado y empleado del mundo.

Tradicionalmente, como dije, el foie gras se producía principalmente con barbaries y ocas, pero en la década de 1960 la mayoría de los agricultores comenzaron a emplear patos mulards. Los gansos eran y son más caros de mantener que los patos (son más grandes, menos manipulables y más agresivos), pero los moscovy barbaries eran aún muy temperamentales y no aceptaban, dócilmente, el proceso de alimentación del cebage, tan fácilmente como los pekinés, lo que hizo que la calidad del foie gras se deteriorara.

Este problema se evitó con la aparición, tras décadas de I+D biogenética, de los patos mulards.

El mulard (o moulard) es un híbrido entre los diferentes géneros de patos domésticos: el moscovy doméstico (*Cairina moschata domestica*), procedente del barbarie, y que aporta estructura y fortaleza, con el ánade real doméstico (*Anas platyrhynchos domesticus*) el pato Pekin, que se utiliza más comúnmente para criar mulardos debido a la alta producción de carne de la raza.

El muscovy blanco y el Pekín son los dos patos de raza pura más comunes que se crían comercialmente. Los híbridos, mulard, mulardos, son más resistentes y tranquilos, además de exhibir un vigor híbrido natural. Los machos, son mudos, y por su mayor tamaño se emplean en la elaboración del foie gras y derivados, mientras que las hembras se utilizan como carne aviar.

El término mulard o moulard generalmente se reserva para la descendencia, donde el pato padre es un moscovy y la pata es un pekin. Cuando el macho es un pekin, la descendencia tiende a ser más pequeña y se les llama 'burdéganos'.

Como los patos reales, los mulardos tienen garras en las patas, pero no vuelan ni se posan en el agua en cambio, hace el pekines

Como muchos híbridos, F1, interespecíficos, los mulardos son estériles, lo que les da el sobrenombre de patos mula.

Si bien es posible aunque difícil, lento y costoso, reproducir patos mulardos de forma natural, la inseminación artificial en huevos se usa con mayor frecuencia con mayor éxito. El 80% de los patos de engorde originan de la cepa Orvia.

Estos híbridos también se han vuelto extremadamente comunes en países donde no se producía tradicionalmente foie gras como España o Bélgica. En Europa se producen también Hungría y Bulgaria, en Estados Unidos, excepto California, y en otros países emergentes.

Hoy en el mundo nacen unos setenta millones de patos que evidentemente no lo harían si no existiese esa finalidad alimenticia y económica. Es decir no se salvarían. En el caso de tener que cerrar las granjas de engorde y cebado graso en menos de un año desaparecería la especie, como se dice acabaría extinguida.

Sigue siendo con mucho Francia, el principal productor y consumidor de foie gras, el uso de patos híbridos supera en número al uso de gansos (40 millones de patos mulard por solo unas 800.000 ocas).

En España se inicia a partir de los 80 la cría de patos y algunas, muy pocas, ocas para el cebado graso. Empiezan por cercanía Cataluña, Gerona, y Navarra, y Euskadi, Guipúzcoa, pero enseguida aparecen en Castilla y León, Soria y Palencia, Aragón, Teruel, y en pequeñas intentonas, no todas con éxito por el resto de España. Incluso algún osado camelista se apuntó a ello, en la época del 2000 en Extremadura.

Hoy existen cerca de unas veinte firmas ganaderas, elaboradoras o ambas cosas de palmípedas españolas de crianza para cebado graso, foie gras y derivados de máxima calidad comparable en la mayoría de los casos a las primeras y más afamadas firmas francesas, y están, las empresas españolas, esparcidas por las citadas regiones.

Estas empresas instaladas en la España rural casi olvidada, la "España Vacía", hacen una importante y loable labor de asentamiento local, con creación de riqueza a través del empleo fijo y tasas locales y con el sostenimiento del medio ambiente cuidando y recuperando su huella de carbono.

El consumo español, en 2019, de derivados del pato y oca grasos, foies, patés, confits y magréts curados o carne fresca, es el tercero del mundo, se calcula en 3.000 toneladas de las cuales solo producimos el 20%, por lo que aún hay campo para ampliar nuestra oferta ganadera.

Hay que resaltar que este tipo de ganadería altera muy poco la naturaleza, son producir apenas residuos tóxicos, casi el 100% biológicos. Además al ser de manipulado artesano y de mucho valor añadido da empleo a mucha mano de obra local, por lo que hoy varios pueblos de esa despoblada España se han rejuvenecido con la instalación de granjas de aves para el cebado graso.

Conclusión

Téngase en cuenta, pues, todo esto, fuera de debates y opciones personales, todas respetables, antes de hablar de este manjar divino que la madre Naturaleza y el ingenio humano nos ha brindado como es el Foie Gras.

De lo rico y fantástico que está ya lo saben ustedes por los eminentes textos anteriores.

Rafael Rincón JM

Cronista y comunicador gastronómico.

Editor de El Trotamanteles.

