



## EL FOIE, UN PLACER MILENARIO

Uno de los productos más selectos y apreciados por los gourmets es el foie gras. Ese desarrollo particular de los hígados de pato y oca, es una delicia gastronómica que nos ha llegado, con inevitables altibajos, desde la más remota antigüedad y sigue siendo capaz de ennoblecer cualquier mesa y realzar las más variadas elaboraciones sin perder su personalidad.

El origen del Foie Gras se pierde en el sueño de los tiempos. Podrían ser los egipcios, que 3.000 años antes de Jesucristo ya dominaban las técnicas para engordar a las aves acuáticas (ocas y patos, por ejemplo) con higos secos, o los hebreos, que aprendieron los secretos de este trabajo durante sus años de esclavitud junto al Nilo; pero con casi toda seguridad, fueron los griegos, y posteriormente los romanos, quienes, además de desarrollar la cultura mediterránea, iniciaron el consumo de este delicioso manjar, junto a otras sofisticadas preparaciones, que en muchos casos no han llegado hasta nuestros días.

La caída del Imperio Romano hace desaparecer casi totalmente el consumo de foie gras en Europa, reduciéndose únicamente a Bizancio, el último reducto de la cultura romana, y algunos pocos lugares productores de aves, donde se conserva la tradición pero prácticamente concentrada en el consumo familiar. En ese momento son los árabes, dominadores de la cuenca mediterránea, quienes mantienen su consumo hasta el siglo XV, cuando las costumbres gastronómicas en nuestro continente experimentan un renacimiento. De todas formas, las dificultades de conservación hacen que el foie gras sea todavía un producto concentrado en sus lugares de producción o reservado tan sólo a las mejores mesas de nobles y reyes.

Es a partir del siglo XVIII cuando el foie gras iniciará su auténtica expansión. Los productores empiezan a engordar las aves con maíz, que ya se ha implantado en todo el continente tras su llegada de América, garantizando un desarrollo óptimo y una uniformidad de textura y sabor del producto y algunos pasteleros alsacianos, empiezan a elaborarlo y comercializarlo en sus establecimientos, siendo todavía hoy una especialidad muy apreciada en Alsacia. Ya en el siglo XIX, con la llegada de la industrialización, empiezan a surgir empresas que se dedican a la producción de foie gras en cantidades importantes, mejorando los sistemas de conservación y llevándolo a todos los rincones del mundo.

## **La producción**

La obtención del foie gras no es más que la reproducción de un proceso natural que se registra en aves migratorias como la oca o el pato. Antes de emprender su largo vuelo, estos animales se sobrealimentan y acumulan en su hígado las grasas que les permitirán subsistir durante el viaje.

El hombre lo único que hace es forzar en las granjas esta sobrealimentación sometiendo a las aves inmovilizadas a una dieta de maíz hervido con grasa que acelera el desarrollo del hígado y le confiere su especial aroma y sabor. Una vez alcanza el hígado su máximo desarrollo, se extraen del animal, que se destina a su comercialización en fresco o elaborado, se desangran y se eliminan los nervios antes de proceder a su cocción con un tratamiento que garantiza las condiciones higiénicas y sanitarias del producto.

El mayor productor mundial, y a la vez primer consumidor de foie gras, es Francia, seguido por Hungría e Israel, que también son los principales proveedores de foie de oca de los industriales galos, aunque en los últimos años se ha registrado un importante incremento de países productores, alcanzando la cincuentena de naciones algunas tan exóticas como China o Madagascar, entre las que se encuentra naturalmente España, donde principalmente se produce foie de pato.

En Francia, que procesa bastante más foie gras del que realmente se produce en el país, la primera región productora de foie de pato es Las Landas, zona en la que se está desarrollando un label de calidad que garantiza la procedencia de su foie gras de pato. Curiosamente fue en esta región donde se desarrolló la mejor especie de oca para foie, la oca gris, que ahora se cría en las dos regiones que se disputan el liderazgo en cuanto al foie gras de oca; el Périgord, donde conviven algunas de las más importantes firmas del mundo con productores totalmente artesanos y se combina en múltiples ocasiones con el otro gran producto de esta tierra, la trufa negra, y la Alsacia, cuna del foie gras moderno y donde se elabora con un sabor y aroma totalmente particular gracias a una hábil combinación de especias.

## **Variedades**

El foie gras procede única y exclusivamente de hígados de oca o pato, y aquí es donde aparece la polémica entre gourmets y gastrónomos, con defensores acérrimos de uno u otro. Aunque respetando las diferencias y características particulares de cada uno de ellos, se puede asegurar que ambos se encuentran entre los alimentos más exquisitos que actualmente pueden degustarse.

El foie gras de oca es más grande, con un peso entre 500 y 900 en fresco y una forma de contornos redondeados con dos lóbulos de prácticamente el mismo tamaño. Su color es rosado y tiene una textura fina y untuosa y un sabor suave y sutil. Por su parte, el foie gras de pato tiene una forma triangular con un lóbulo mucho más grande que el otro y un color amarillo. En crudo su peso oscila entre 300 y 600 gramos y su sabor y aroma resultan mucho más fuertes

y penetrantes, con un apreciable punto de acidez. De todas formas, la diferencia más importante se encuentra en el porcentaje de grasa que desprende durante su procesado, mientras un foie de oca no pierde más de un 3% de su grasa durante la cocción, el foie de pato puede llegar a exudar hasta un 50% de la grasa.

La elaboración de terrinas o la utilización de foie gras es frecuente en la preparación de numerosas especialidades culinarias, al ser un producto que hermana perfectamente con infinidad de ingredientes. Precisa de hígados crudos que durante mucho tiempo únicamente podían obtenerse en las zonas de cría de estas aves y en algunos establecimientos muy especializados, dada su corta vida útil. Ahora, gracias a la utilización del envasado al vacío y las modernas técnicas de conservación, puede encontrarse con mayor facilidad y ha pasado a convertirse en elemento imprescindible en infinidad de creaciones culinarias.

En cuanto a la comercialización del foie gras pueden establecerse tres grandes bloques en función de las temperaturas de cocción y el tiempo de conservación. En primer lugar se encuentra el Foie Gras Fresco, que se ha cocido a una temperatura que en el corazón de la pieza alcanza los 65-70°C y tiene una vida de hasta 21 días a una temperatura máxima de 2°C. En este mismo apartado se incluye el "Foie en Tronchon", un hígado desnervado y envuelto en un paño que se cuece en un caldo de carne o de ave con el fin de que absorba sus aromas, y el foie cocido al vacío que tiene una conservación más prolongada.

Los otros dos apartados son el Foie Gras Mi-Cuit, o en semiconserva, que se ha sometido a una cocción que lleva el centro de la pieza hasta una temperatura entre 70 y 85°C y tiene una conservación que oscila entre 3 semanas y 6 meses a 2° C, en función de la temperatura alcanzada y el tiempo de cocción. El segundo es el Foie Gras en Conserva, que se esteriliza dentro de latas a una temperatura de 105-115°C y, por legislación, tiene una caducidad de 4 años, aunque los grandes degustadores de foie gras tienden a conservarlo un tiempo variable ya que al estar envasado, al igual que ocurre en los vinos, el foie gras evoluciona al absorber la grasa que ha perdido durante la cocción.

A partir del foie gras se elaboran otros muchos productos como parfaits, patés, galantinas o mousses e incluso se utiliza como ingrediente minoritario en otras elaboraciones y especialidades que se realzan y revalorizan por este milenar manjar.