

Foie Grass: ¡disfrutemos de este Manjar de Dioses!

Por Ángel Marqués Ávila. Periodista

El **Foie grass** es un clásico en los aperitivos y entrantes de cualquier menú, especialmente en las celebraciones de Navidad y fin de año. Pero detrás del etiquetado **gourmet** de este producto se encuentra un producto con larga tradición culinaria, por eso ha sido declarado **Patrimonio Gastronómico Europeo**.

Foie Grass en reels

En la actualidad se estas desarrollando una serie de campañas con el fin de informar y promocionar el foie grass europeo a todos los [niveles](#), cofinanciada por la Unión Europea. Bajo el titulo “**El Foie Grass en Reels**”, se organizó un encuentro patrocinado por la Asociación Interprofesional de las **Palmípedas Grasas** (Interpalm), en la que están [representados](#) todos los eslabones de la cadena de valor del foie gras en nuestro país (ganadería, sacrificio, despiece y transformación).



Foie Grass

La visita se realizó en la comunidad foral de **Navarra**, una de las históricas del foie grass español, y una de las cinco regiones productoras de **Foie Gras** en nuestro país, donde descubrimos las distintas fases de producción de esta vianda única que es patrimonio gastronómico europeo.

En la localidad de Lerín, es dónde se ubican las granjas de cría, recría y cebo, así como una planta de despiece. Y después estuvimos en Vera de Bidasoa, donde pudimos conocer con todo tipo de detalle uno de los principales transformadores de **Foie Gras** y derivados de pato de nuestro país para conocer el proceso de transformación y conservas.

Seguridad Alimentaria

El consumo del **foie grass** se ha ido universalizando. El peso de la producción del foie grass europeo en el mercado mundial es concluyente, ya que supone el 90% del total. **Francia** lidera el ranking de países productores. En **España** la industria se ha

extendido con premura y ocupa el cuarto lugar, con 525 toneladas en el último año, detrás de Hungría y Bulgaria, y somos el segundo consumidor a nivel mundial, solo aventajado por Francia.



El sector en España es relativamente joven pero muy dinámico, la producción se localiza principalmente en las zonas de Castilla y León, Navarra, País Vasco, Cataluña y Aragón.

Las empresas españolas trabajan cumpliendo estrictamente la normativa legal, garantizando el bienestar animal y asegurando un producto de la más alta calidad. Esta política ha conseguido que el foie grass este considerado uno de los mejores por sus controles en seguridad alimentaria y animal, cumpliendo a rajatabla lo que marca la UE.

En este sentido el presidente de Interalm, Enrique de Prado,

nos comenta que” el foie grass español cumple con las directrices marcadas por las autoridades comunitarias”.

Llevamos varios años trabajando para que la sostenibilidad medioambiental, social y económica sean pilares principales en nuestras producciones y todas las empresas de nuestra asociación cumplen rigurosamente con la reglamentación nacional y europea en todas las fases de producción.

Y añade” y además nuestro profundo compromiso con el bienestar animal, aplicando las buenas prácticas en explotaciones de palmípedas grasas para la producción de foie gras y productos derivados del pato, que estamos recogiendo en un código”.

“No podemos olvidar que nuestra actividad también contribuye a fijar la población y dinamizar la economía de las zonas rurales de España, donde se localizan todas las granjas”.

Las empresas españolas del sector exportan cerca del 10% de la producción, alcanzando 40 países distintos. Esto generó un valor de 4,1 millones de euros, de los cuales 2,638 millones se deben a los países de la UE y 1,462 millones en países terceros, en el 2023. A nivel nacional las ventas en el 2023 lograron la cifra de 55,5 millones de euros, lo que supone un 7% más que en el 2022, de los que el 70 %, unos 39 millones corresponden a ventas al canal Horeca.

Fija población

En España, la producción del foie gras se encuentra primordialmente en las zonas rurales de las comunidades de Castilla y León, Navarra, País Vasco, Cataluña y Aragón. Con

lo cual el tener lugar esta actividad en estas áreas, favorece a fijar población y activando la economía en los pueblos de estas comarcas, generando 1.200 empleos directos e indirectos.

En 2023 en España se criaron 919.143 patos, lo que supuso una producción de **525 toneladas de foie gras**, pero además comercializa el resto de productos que se obtienen del pato y que son muy apreciados tanto en el mercado nacional como internacional, tal y como demuestran las exportaciones. En cuanto al consumo en fresco, **España** ocupa la segunda posición a nivel mundial en 2023, con más de 3.300 toneladas (65 g/hab), por detrás de Francia, que lidera el ranking mundial con 18.300 toneladas (275 g/Hab).



El resto de los productos que se obtienen del pato son muy apreciados tanto en el mercado nacional como internacional: **magrets, jamón, grasa**, etc. La versatilidad del producto hace que se pueda incluir en infinidad de recetas y son legión los cocineros que lo reseñan en sus cartas.

La producción de foie grass en la **Unión Europea** sigue siendo extensiva, al aire libre y, a menudo desarrollada por empresas de carácter familiar.

Además, un foie grass es necesariamente el hígado sano de un pato, robusto y saludable, criado según la tradición, y conforme a la [normativa vigente](#). El foie grass debe provenir de patos engordados de manera que alcancen un peso mínimo de 300 gramos, tiene una forma triangular con un lóbulo mucho más grande que el otro y color amarillento, su sabor y aroma resultan fuertes y penetrantes, con un apreciable punto de acidez.

Mulard

Las **granjas españolas** reciben principalmente **patos Mulard** con un día de vida procedentes de Francia y a los dos o tres meses comienza su alimentación forzada en la denominada “fase de cebo”. Durante este periodo previo al **sacrificio**, que dura entre 10 y 18 días, los animales viven en naves abiertas y en plena libertad.

Este **pato de la raza” mulard”**, es un híbrido estéril, obtenido a partir del cruce de un macho criollo (Muscovy) con una hembra Pekínesa. Además, este cruce engendra un patito rústico que se desarrolla rápidamente. Además, tiene la capacidad de producir una **carne particularmente sabrosa**, además se usan más comúnmente para criar mulards debido a la alta producción de carne de la raza, y ideales para producir un **excelente foie grass**.

En 2023 se sacrificaron en **España** un total de 919.143 patos para la producción, según datos proporcionados por la **Asociación Interprofesional de las Palmípedas Grasas** (Interpalm), la mayor parte de esa producción se queda en España, ya que a pesar de ser uno de los cinco únicos productores que quedan en Europa, junto con Francia, Bélgica, Bulgaria y Hungría, España es también una de las principales

clientelas a nivel mundial. Más allá de Europa, también son grandes productores EEUU, China y Canadá.

Procesos

Desde la eclosión hasta el final del crecimiento de las palmípedas, es la parte más larga de la vida del animal, de 10 a 15 semanas dependiendo de la especie. En esta fase, las palmípedas tienen un acceso sistemático a un recorrido al aire libre.

Este acceso a recorridos exteriores durante el 90% de la vida de los animales hace de la cría al aire libre una característica fundamental del método de crianza de las palmípedas de foie gras.

Los criadores están orgullosos de esta particularidad que desean mantener a pesar de los riesgos, exigencias y adaptaciones necesarias que esto conlleva (dispositivos para evitar posibles ataques de depredadores, medidas estrictas de bioseguridad destinadas a prevenir y combatir riesgos sanitarios como la influenza aviar, etc.).

La fase de engorde que es la fase final de la cría y dura de 10 a 16 días, dependiendo de la especie. Las palmípedas presentan características anatómicas particulares (posible alineación del pico y del cuello gracias a la ausencia de glotis cartilaginosa, elasticidad de las paredes del esófago...) que les permite tragar rápidamente grandes cantidades de alimentos como peces grandes o ranas y las predisponen a la fase de engorde en la producción de foie gras. Las palmípedas tienen una anatomía muy diferente a la de los humanos y por lo tanto no se puede comparar con ellos.



Para preparar a los animales para la fase de cebo, se da una transición que permite acostumar al animal a alimentarse por comidas, desarrollando así su aptitud a engordar.

Concluida la fase de transición, los animales adultos son colocados en instalaciones especializadas para el cebo. La alimentación asistida consiste en alimentar a las palmípedas manualmente por profesionales cualificados con conocimiento y destreza en la materia.

Únicamente los patos adultos sanos (de 10 a 15 semanas), tras el período de alimentación a voluntad, recibirán alimento dos veces cada 24 horas, durante aproximadamente 12 días, en el caso de los patos y 16 días para las ocas, esta ración consistir á en llenar el buche.

Varios estudios científicos han demostrado que la alimentación asistida no estresa las palmípedas, gradualmente se acostumbran a recibir estas comidas que les proporcionan un estado de saciedad. Esta fase representa el 10% del tiempo de la cría de los animales.

El foie gras es un órgano totalmente sano, después del engorde, cuando un pato se vuelve a poner en libertad, su hígado recupera su peso inicial en pocos días sin modificar sus funciones fisiológicas. Esta reversibilidad del engorde es idéntica a la que ocurre naturalmente cuando un ave ha agotado sus reservas de grasa tras un largo viaje migratorio.