

Artesanal y sostenible, así es el foie gras español

España es el cuarto productor europeo de Foie Gras, por detrás de Francia, Bulgaria y Hungría, y el segundo consumidor a nivel mundial.

Más de 1.000 familias viven de la producción del Foie Gras, ya sea de forma directa o indirecta, en zonas rurales del norte y centro de la península.

En el pequeño municipio de Lerín (1.746 habitantes), en la ribera navarra del alto Ebro, la producción del Foie Gras juega un papel clave para evitar la despoblación y dinamizar la economía rural.

Las 23 granjas dedicadas a la cría de patos, así como la moderna planta de procesado artesanal y las 4 empresas de transporte que garantizan su logística, dan trabajo a más de un centenar de habitantes del municipio y han contribuido a atraer a jóvenes de otras regiones hasta aquí.



Es el caso de Estíbaliz Ochoa, operaria de la planta, quien llegó desde su Vitoria natal hace 12 años y sin tener experiencia con patos. “Mi trabajo es entretenido y nada monótono. Vivo cerca de aquí.

Foie gras español

Tengo el trabajo cerca de casa.”, afirma. Otro joven al que el Foie Gras ha dado una oportunidad vital es el cocinero Nacho Marín, quien nació y se crio en el pueblo, “desde que mi abuelo llevaba maquinaria a la fábrica y nos traía aquellos latones de confit, y hasta que empecé a estudiar gastronomía, el pato siempre ha estado presente en mi vida”, confiesa este cocinero especializado en Foie Gras.

Aitziber Boneta, natural de la zona, decidió formarse en Francia y regresó hace 14 años para dedicarse al Foie Gras como técnica de campo.

Boneta explica cómo ha cambiado el sector en las últimas

décadas: “Instalaciones, maquinaria, formación continuada del personal... nada tiene que ver con la producción del Foie Gras de hace varias décadas”, asegura Boneta, quien también trabaja en las instalaciones de Lerín.

Tradición y tecnología

Como ellos, muchos otros jóvenes de pequeños municipios en zonas rurales de Navarra, Castilla y León, País Vasco, Cataluña y Aragón viven dedicados a la producción de este alimento gourmet declarado Patrimonio Gastronómico Europeo.

Un sector el del Foie Gras que, según Enrique de Prado, Presidente de Interpalm, la Asociación Interprofesional de Palmípedas Grasas, “ha sabido combinar la tradición artesanal con las últimas tecnologías, siempre desde una óptica de respeto al medio ambiente, a las personas y sobre todo a los animales”, -dice- en referencia al exhaustivo cumplimiento de la normativa europea en términos de bienestar animal.



Artesanal y sostenible, así es el foie gras español

“La elaboración de Foie Gras en España cuenta con una larga tradición. Nuestra actividad se desarrolla en el medio rural, donde jugamos un papel esencial para mantener la población y generar economía en nuestros pueblos. Todos estos aspectos la gente los desconoce y nos parece importante transmitirlos”,

añade.

Con este afán de divulgación nace la campaña europea de promoción “Compartamos el Patrimonio Gastronómico Europeo”.

Rodada en Lerín y protagonizada por trabajadores reales como Estíbaliz, Nacho o Aitziber, junto con jóvenes estrellas de la cocina como el chef Michelin Leandro Gil y la finalista de Masterchef Ketty Fresneda, la campaña muestra sin tapujos la realidad de un producto, el Foie Gras, que sigue dando vida al medio rural en nuestro país.

Descubre dos recetas de temporada propuestas por los embajadores de campaña.