

La Joya de la Repostería: El Viaje del Macaron a la Gloria

[@AndrésMadrigal](#)

Antes de hablaros como preparo mi Macarons de hierba luisa con helado de té chai, un poco de literatura.

Alquimia en un Bocado.

Me encuentro frente al mármol frío de mi cocina, con el paisaje exacto de la harina de almendras y el azúcar glas frente a mí. Hay algo casi [místico](#) en el ritual del macaron; no es solo repostería, es una coreografía de precisión que ha viajado siglos para aterrizar hoy en mis manos. A menudo pienso en Catalina de Médici, cruzando los Alpes en 1533 con sus **chefs italianos**, cargando con la receta primitiva de estos **dulces de mazapán**. Me gusta imaginar que ella sentía esta misma mezcla de ansiedad y excitación por el bocado perfecto.

Esa curiosidad me llevó a vivirla en primera persona durante el año y medio que trabajé en los obradores de Burdeos. Allí, entre el aroma a **mantequilla** y el rigor de la pastelería gala, aprendí que el macaron no es una galleta, es una declaración de intenciones. En **Burdeos**, la tradición pesa; allí comprendí que el macaron italiano era rústico, pero que tras pasar por las manos de las **Hermanas Macaron** en Nancy y el ingenio de la **Maison Ladurée**, se convirtió en la joya que es hoy. Mi estancia en **Francia** me enseñó que la técnica no admite atajos, pero sí admite alma.



Hoy me he propuesto una fusión que une mis raíces y mi aprendizaje: macarons de hierba luisa con helado de té chai.

Empiezo por el helado.

Mientras caliento la leche y la nata, el vapor libera la esencia del té negro, el cardamomo y el jengibre. Es un aroma que me transporta a un bazar, una calidez que contrasta con el destino **helado** de la mezcla. Al verter la infusión sobre las yemas y el **azúcar**, siento la densidad de la crema inglesa espesándose. Tras el reposo, la **heladora** hace su magia, transformando el líquido en una seda especiada.

Pero el verdadero campo de batalla, el que me quitaba el sueño en mis noches en Burdeos, es el **macaronage**. Tamizo con paciencia, eliminando cualquier rastro de humedad. Bato el merengue hasta buscar ese pico firme que parece nieve eterna. Y entonces, llega el momento de la verdad: buscar el mítico “punto de lava”.

Levanto la espátula y sonrío al ver que la masa cae en una cinta continua, permitiéndome dibujar un “ocho” perfecto que tarda exactamente doce segundos en fundirse. Es el aviso del éxito que mis maestros franceses me grabaron a fuego en la memoria.

Mientras las conchas descansan para formar su “piel”, preparo la ganache. He infusionado hojas frescas de hierba luisa en chocolate blanco. Es un aroma limpio, cítrico, casi eléctrico, que rompe la dulzura del azúcar. El horno hace su parte y observo a través del cristal cómo nace la “pollera” o el pie rugoso, esa marca de nobleza que separa un macaron de una simple galleta.



El acto final ocurre en el plato. Fondo una **salsa de chocolate negro**, oscura y brillante como el azabache. Trazo una línea

firme, coloco el macaron relleno de esa crema verde pálida y, a su lado, una quenelle perfecta de mi helado de chai.

El primer bocado es una explosión controlada. El crujido de la cáscara cede ante la frescura herbal; luego, el frío del té chai limpia el paladar para recibir el golpe final del **chocolate amargo**. Es una experiencia que te hace entender por qué este dulce es la joya de la corona.

No te quedes mirando. La repostería es, ante todo, un acto de valentía. Mi tiempo en Francia me enseñó que el miedo es el peor ingrediente. Saca la báscula, tamiza esa almendra y lánzate a por ese punto de lava. El aroma que invadirá tu casa ya vale el esfuerzo.

Colagreco y Humm, dos estrellas en un firmamento que brilla con conciencia

Colagreco y Humm, dos de los chefs más influyentes de la alta cocina mundial, se darán cita en enero de 2025 en Nueva York para ofrecer una experiencia culinaria única que promete ser histórica.

Colagreco, chef argentino al mando del prestigioso **Mirazur**, ha convertido su restaurante en un icono de la gastronomía mediterránea. Ubicado en la **Riviera Francesa**, el **Mirazur** combina ingredientes biodinámicos de temporada con un enfoque innovador que refleja su compromiso con la naturaleza.

Colagreco y Humm

En 2019, el restaurante fue coronado como el **Mejor Restaurante**

del Mundo por The World's 50 Best Restaurants, consolidando a Colagreco como una figura clave en la **escena culinaria global**. Por su parte, **Daniel Humm**, el **chef suizo** al frente del icónico **Eleven Madison Park** en Nueva York, alcanzó el mismo reconocimiento en 2017.









Humm ha sido pionero en integrar sostenibilidad en la alta cocina, logrando que Eleven Madison Park mantuviera sus **tres estrellas Michelin** tras adoptar un menú completamente vegetal en 2021. Este enfoque lo convierte en un referente de cómo la creatividad culinaria puede alinearse con la responsabilidad ambiental.

Mirazur y Eleven Madison Park: pilares de excelencia en la alta cocina

El **Mirazur** es mucho más que un restaurante; es un testimonio del vínculo entre la tierra y la cocina. Situado en Menton, un enclave privilegiado de la Riviera Francesa, su ubicación le permite contar con un acceso excepcional a productos frescos del Mediterráneo y de sus propios jardines biodinámicos.









Mauro Colagreco

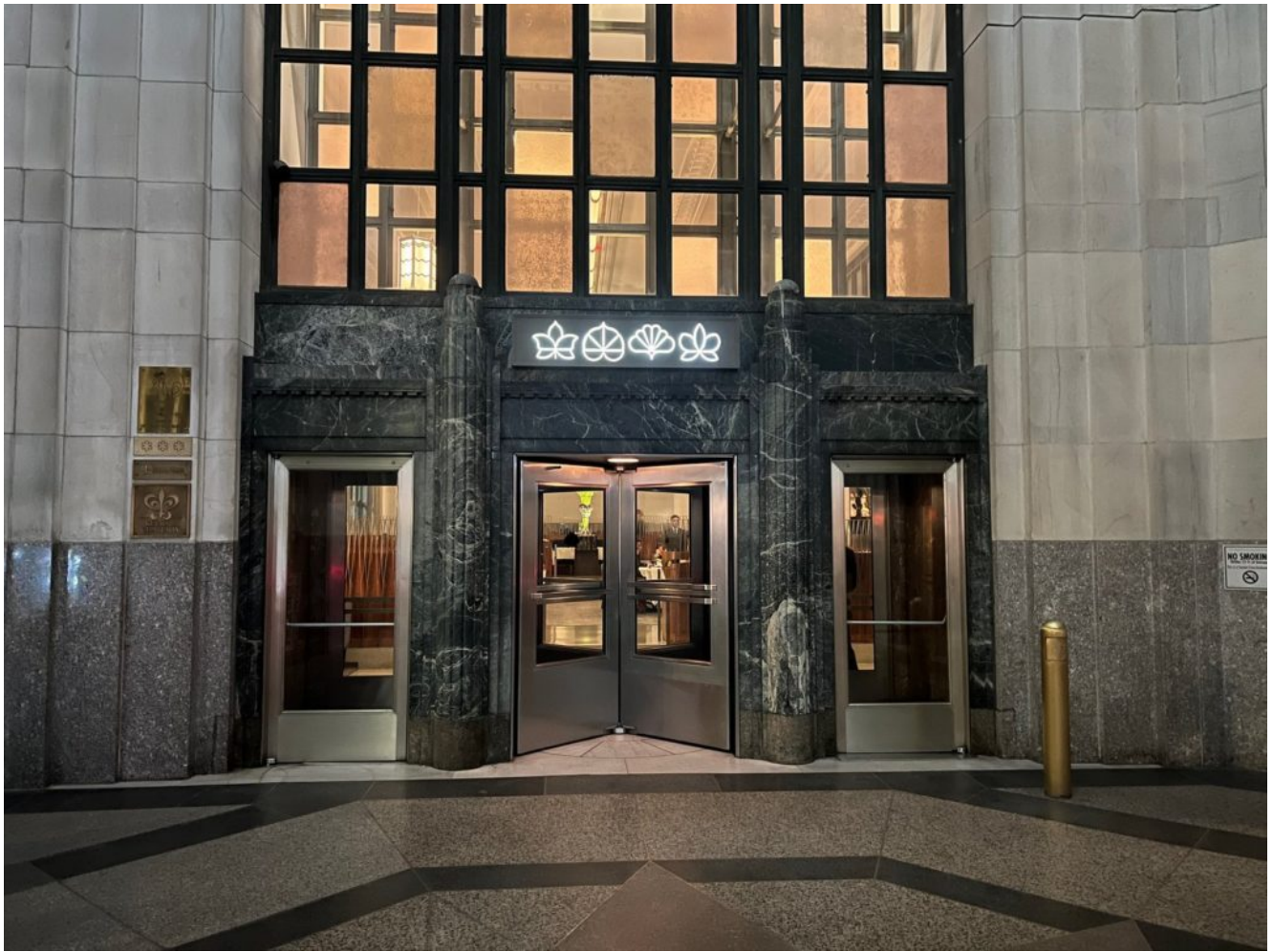


Mauro Colagreco ha diseñado un menú que evoluciona con las estaciones, integrando elementos que reflejan los ciclos de la

naturaleza, como flores, raíces y hojas. Su enfoque biodinámico no solo enriquece la experiencia del comensal, sino que también posiciona al Mirazur como un modelo de sostenibilidad en la alta cocina.

Al otro lado del Atlántico, **Eleven Madison Park**, bajo la dirección de **Daniel Humm**, ha establecido un nuevo paradigma **gastronómico**. Su [transición](#) hacia un **menú vegano** en 2021 marcó un punto de inflexión en la **alta cocina** mundial, demostrando que los ingredientes vegetales pueden ofrecer experiencias **gastronómicas** tan sofisticadas como las tradicionales.





Chef Daniel Humm



Con sede en el [corazón](#) de Manhattan, el restaurante sigue desafiando las expectativas con platos que celebran la creatividad, la técnica y la conexión emocional con los alimentos, todo mientras mantiene el lujo característico de la alta cocina.

Colagreco y Humm: Una colaboración que transformará la gastronomía

En enero de 2025, Mauro Colagreco y Daniel Humm se unirán para presentar un evento culinario irrepetible en Nueva York.

Durante **dos noches** exclusivas, **los comensales** tendrán la oportunidad de disfrutar de un **menú diseñado con ingredientes vegetales de temporada**, una fusión de las filosofías de ambos chefs.

Este encuentro no será solo un despliegue de técnica y creatividad, sino también una declaración de intenciones sobre **el futuro de la gastronomía**. Como **Embajadores de Buena Voluntad de la UNESCO**, Colagreco y Humm utilizan su influencia para [promover](#) sistemas alimentarios sostenibles y la educación culinaria.



Este evento no se limita a ofrecer una experiencia sensorial, sino que abre un espacio de reflexión sobre cómo la alta cocina puede liderar el cambio hacia un

planeta más saludable. Los platos incluirán reinterpretaciones de creaciones icónicas de ambos restaurantes, adaptadas a una visión sostenible y basada en plantas.

Estas dos noches serán un homenaje a la **excelencia culinaria**, pero también un recordatorio del poder transformador de la **gastronomía** cuando se conecta con los valores de **sostenibilidad** y responsabilidad social.

Reservas: [Colagreco & Humm día 8 enero](#) / [Colagreco & Humm día 9 enero](#)

Los mejores destinos gastronómicos

Cada región del mundo tiene su propia gastronomía influenciada por factores como el clima, los recursos naturales, la historia y la cultura.

La climatología es un factor importante en la formación de las costumbres culinarias de los países.

El clima y el medio ambiente influyen en la disponibilidad y variedad de alimentos en una determinada región, lo que a su vez influye en la forma en que los alimentos son cultivados, preparados y consumidos.

Los países cálidos y húmedos, como la mayoría de América

Central y del Sur, los cultivos tropicales como la banana, el plátano, la yuca y el maíz, son abundantes y formaron la base de la dieta local.

India, un país donde el clima es cálido y húmedo, la comida es picante y especiada debido a la disponibilidad de chiles y especias.

Existen regiones frías como Rusia y Escandinavia, donde los cultivos son más limitados y la gastronomía se basa en carnes y productos lácteos.

Ahora en países con veranos calientes e inviernos fríos, como Italia, el recetario incluye una gran variedad de verduras y frutas de verano, mientras que en invierno se depende de productos secos y conservas.

Mientras la gastronomía francesa es conocida por su sofisticación y su uso de ingredientes de alta calidad, la gastronomía mexicana se caracteriza por su sabor picante y su uso de platillos tradicionales como los tacos y el mole.

Hay muchos destinos gastronómicos en todo el mundo que son considerados excelentes. Depende de las preferencias personales y los gustos culinarios de cada uno para decidir a donde ir.

Destinos gastronómicos

Francia

Conocida por su rica tradición culinaria, es considerada el hogar de algunos de los mejores chefs y restaurantes del mundo.

Sofisticada y con una especial selección de productos e ingredientes de muy alta calidad, es sin lugar a dudas una de las cocinas más antigua y desarrollada en Europa.

Entre la gran variedad de platos con los que podemos identificar los fogones franceses está la sopa de cebolla gratinada, la Escargot, el Coq Au Vin y el Ratatouille.



Coq Au Vi



Escargots

Los quesos y los vinos son de los más valorados en todo el mundo por su calidad y sabor.

Con más de 400 diferentes tipos de quesos de todos los tipos (vaca, oveja, cabra, curados, semicurados, frescos, azules...) y

13 grandes zonas productoras de vino:

Alsace, Beaujolais, Bourgogne, Bourdeaux, Corse, Champagne, Jura, Languedoc-Rousillon, Loire, Provence, Savoie, Sud-Ouest y Vallée du Rhône.

Para los franceses su su sector gastronómico es razón de un gran orgullo y claro está, el champagne.

Entre los grandes cocineros de Francia tenemos a [Paul Bocuse](#), “padre de la nouvelle cuisine”; Alain Ducasse, el primer chef en tener tres estrellas Michelin en tres diferentes ciudades; Joel Robuchon, Guy Savoy, Michel Guérard o Michel Bras quien ha marcado su cocina creativa a través del uso de hierbas frescas.

Italia

Reconocida en todo el mundo por su sabor y su gran variedad de platillos.

La cocina italiana se basa en ingredientes frescos y simples, como la pasta, el tomate, el aceite de oliva, el queso y las hierbas aromáticas.

Cada región de Italia tiene su propia cocina tradicional, influenciada por factores como el clima, los recursos naturales y la historia.





Por ejemplo, la cocina de la Toscana se caracteriza por su uso de carnes y vegetales a la parrilla, mientras que la cocina de Sicilia se conoce por su uso de frutos del mar y especias.

La pasta, uno de los platos más icónicos de la cocina italiana, cuenta con una gran variedad de formas y sabores y cada región tiene su propio recetario de pastas tradicionales.



La pizza también es muy popular en Italia, siendo Napoli la cuna de la pizza.

Los vinos y los quesos también son motivo de orgullo para los italianos, pero en el tema de los quesos se debe abrir un paréntesis, ya que este país cuenta con más de 90 variedades de quesos.

De todos estos, el parmesano elaborado con leche de vaca es el ícono que acompaña a la pasta alrededor del mundo.

España

España cuenta con una muy variada y rico espectro gastronómico, con influencias de la cocina mediterránea, árabe y judía.

En nuestro país no se puede dejar de mencionar las tapas, una costumbre que data del siglo XIII y que según historiadores, tiene diferentes anécdotas alrededor de su origen.

La cultura del jamón serrano, es otra costumbre ancestral. Arribó con la llegada de los fenicios a Gádir, hoy conocida como Cádiz, quienes introdujeron esta técnica y sabor.

La tortilla española es otro de sus emblemáticos, como muchos otros platos reconocidos de hoy día, la tortilla buscó apalejar la hambruna y facilitar una comida nutritiva y económica

La paella el ícono de la gastronomía española

La paella valenciana es considerada la versión original del plato. En su preparación lleva ingredientes como el arroz, judías verdes, garrofó (judiones), también se utilizan productos como carnes, pollo y conejo.

La paella de mariscos se cree que es la variante introducida por los marinos de la época y hablamos del siglo XVII según algunos registros.



Paella, uno de los ícono gastronómicos en el mundo

Al igual que Italia y Francia, España es conocida por su gran variedad de quesos y vinos.

La cocina regional varía mucho en con cada región teniendo sus propias especialidades culinarias, además de diferentes influencias.

Islas Canarias, con huella africana

En las [Islas Canarias](#) la gastronomía es una mezcla de influencias africanas, europeas y americanas debido a su historia como colonia española.

Algunos platos típicos de este archipiélago, incluyen el gofio, una harina de cereales tostada que se utiliza en muchas recetas; papas arrugadas con mojo, una salsa hecha con ajo, cilantro y aceite de oliva; el sancocho, costillas y millo, guiso de pescado y vegetales.



Papas arrugadas con mojo, una salsa hecha con ajo, cilantro y aceite de oliva

También son conocidas por platos como la carne de cabra y por su pesca fresca, incluyendo todas las variedades de atún, sardinas y pescado del día.

La fruta tropical también es abundante en las Islas Canarias y se utiliza en muchas recetas dulces y saladas.

Paraísos Gastronómicos

Japón

Hay muchas razones para viajar a Japón y probar su gastronomía, la primera es que es una experiencia inolvidable.



Calidad de los ingredientes

Japón es conocido por tener una de las mejores calidades de alimentos en el mundo. La mayoría de los ingredientes utilizados en la cocina japonesa son frescos y de alta calidad, lo que les da a los platos un sabor único y delicioso.

Tradición culinaria

La cultura culinaria del país oriental es una de las más antiguas y respetadas del mundo. Con más de mil años de tradición, la gastronomía japonesa es una mezcla única de técnicas e ingredientes que se han perfeccionado a lo largo del tiempo.



Experiencia gastronómica única

La comida japonesa es más que simplemente comer. Es una experiencia sensorial completa que incluye la presentación de los platos, el servicio y el ambiente en el que se come. Cada detalle cuenta.

Variedad de opciones

La gastronomía japonesa ofrece una amplia variedad de opciones, desde el sushi hasta el ramen, pasando por el tempura y el udon. Hay algo para todos los gustos y presupuestos.



Comida saludable

El recetario japonés es conocido por ser saludable, ya que se basa en la utilización de ingredientes frescos y de alta calidad y se evita el uso excesivo de grasas y azúcares añadidos.

Viajar a Japón para probar su gastronomía es una experiencia única y enriquecedora. ya que, sin duda es una de las mejores del mundo.

Perú una fusión centenaria

Hablar de la gastronomía peruana es hablar de una de la más claramente influenciada por diferentes culturas, la cocina del Perú es el resultado de la combinación de influencias indígenas, españolas y asiáticas.

Cada región del Perú tiene platos típicos e ingredientes propios de la zona, lo que hace que la cocina peruana sea diversa y vibrante.

Un plato que representa al Perú a nivel mundial es el ceviche, una combinación de mariscos o pescados crudos marinados en jugo de limón, con ajíes y cebolla.

Se puede encontrar en todo el país, y cada región tiene su propia versión del plato.



Otro plato típico es el ají de gallina, una especie de guiso hecho con pollo desmenuzado, especias, leche y ají amarillo. Se sirve con arroz y papas rellenas, y es uno de los platillos

más populares de Lima, la capital del país.

La papa, un cultivo originario de los Andes, es un ingrediente clave en muchos platillos peruanos, incluyendo los famosos tacos de papa rellenos.



Además de los platos típicos, la gastronomía peruana también ha adoptado influencias de la cocina asiática, especialmente la china y la japonesa.

El arroz chaufa, por ejemplo, es una versión peruana del fried rice chino, mientras que el lomo salteado es un plato que combina ingredientes peruanos y asiáticos.

La cocina Nikkei

La cocina Nikkei es un estilo culinario que combina las tradiciones culinarias japonesas y peruanas.

Se originó en Perú en el siglo XIX cuando los inmigrantes japoneses llegaron al país en busca de nuevas oportunidades.

Con el tiempo, estos inmigrantes adoptaron y fusionaron sus tradiciones culinarias con los ingredientes y técnicas locales para crear un estilo de cocina único.

El resultado es una combinación de sabores y técnicas de la cocina japonesa con los productos y las especias peruanas.



Por ejemplo, el tiradito, un plato peruano de pescado crudo marinado, se ha fusionado con el sashimi japonés para crear el tiradito Nikkei.

Otro ejemplo es el arroz con mariscos, una versión Nikkei del conocido plato peruano.

Los restaurantes Nikkei ofrecen una experiencia culinaria única y auténtica, y los chef Nikkei están experimentando y fusionando aún más los sabores y técnicas culinarias japonesas y peruanas.

México lindo y querido

Reconocida por la UNESCO como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. La comida mexicana es representada por innumerable gama de sabores y texturas. Influenciada por la cultura precolombina, española y otros elementos extranjeros

Una característica distintiva de la gastronomía mexicana es el uso de chiles, especies y hierbas frescas, lo que la hace única en cuanto a sabor y aroma.

La variedad de chiles incluye desde los más dulces como el ancho, hasta los más picantes como el habanero. Estos ingredientes son utilizados para dar sabor a los platillos típicos, como el pozole, el guacamole, y las salsas.





Otro producto emblemático es el maíz, tanto en forma de tortillas como en el platillo típico como el pan de elote. La importancia del maíz en la cultura mexicana es evidente dada la amplia variedad de platillos que lo incluyen, desde los tamales hasta los tacos de elote.



No se puede dejar de mencionar el frijol, se utiliza en muchos platillos como el pozole, los tacos y las enchiladas. El frijol es una fuente importante de proteínas y es un ingrediente versátil que puede ser frito, hervido o molido en una pasta.

Hablando de las bebidas, la gastronomía mexicana es conocida por el tequila y la margarita, pero también cuenta con una amplia variedad de bebidas no alcohólicas, como el agua fresca, el horchata y el atole.

Pot-au-Feu de ternera

Cocinando sin Fronteras con la [Chef Anita Lo](#)

Desde sus humildes comienzos, cuando se cocinaba en un caldero

sobre el fuego, el pot-au-feu, el asado francés, o, traducido del francés, [“olla al fuego”](#); siempre ha sido un plato campesino que puede ser magnífico cuando se hace correctamente. La magnificencia se consigue cuando la carne de ternera está tan tierna que se deshace, y el caldo es profundo y con mucho sabor.

Durante uno de mis veranos como estudiante en París, comí este plato en Chartier, uno de los restaurantes más antiguos de París. En Francia, cuando se pide esta humilde olla, se suele servir primero el caldo -a veces con fideos, o con tostadas adornadas con el tuétano del hueso-, seguido de una bandeja con la carne y las verduras, más una falange de mostazas para cortar la riqueza del asado, cornichons y rábano picante preparado.

Esta receta es una versión con influencia asiática, con acentos de canela, jengibre y soja, wasabi en lugar de rábano picante y mostaza japonesa o karashi en lugar de la mostaza de Dijon y la mostaza de grano que se suelen servir en Francia. Para dar un tercer color pastel al trío de condimentos, añado sal rosa, procedente de Hawai, donde hay una gran población asiático-americana, *“y es útil para realzar el sabor del tuétano óseo sin condimentar y de la carne de vacuno en rodajas”*. Las verduras pequeñas también ofrecen matices brillantes; como son pequeñas, no tardan en cocinarse y, por lo tanto, no pierden el color ni se ponen blandas.

Para subrayar el tema asiático, la cebolleta sustituye al puerro tradicional, y los nabos de Tokio pequeños sustituyen a los tradicionales de cabeza morada. El carpaccio es una referencia directa a la conocida sopa de fideos vietnamita a base de carne. Por último, está el tonburi, las pequeñas semillas de color gris verdoso del arbusto del ciprés marrón. En Japón se las conoce como *“caviar de tierra”*, porque su aspecto y textura son similares a los de las pequeñas huevas de pescado. Me gusta utilizarlas en esta preparación, ya que son la guarnición de una proteína terrestre.

Definitivamente no es el tipo de asado que se encuentra en un restaurante francés clásico. Para eso puedes ir a Chartier en la Rue du Faubourg Montmartre.



Pot-uu-Feu de ternera

Para 4 personas

Para el caldo

- 1 kl de rabo de buey, recortado
- 4 huesos de tuétano de ternera, sin tuétano (pídele a tu carnicero que lo haga) y resérvalo para más adelante
- Aproximadamente 4 litros de caldo de pollo
- 1 rama de canela pequeña
- 3 rodajas de jengibre fresco
- 3 dientes de ajo machacados
- 1 cebolleta
- 2 cucharadas de salsa de soja
- Unas cuantas moliendas de pimienta negra
- $\frac{1}{4}$ de cucharadita de sal

Poner el rabo de buey y los huesos huecos del tuétano en una

olla y añadir el caldo. Llevar a ebullición, quitar la espuma que suba a la superficie, bajar el fuego y añadir la canela, el jengibre, el ajo y la cebolleta. Cocer a fuego lento, espumando de vez en cuando, durante 3 o 3½ horas, hasta que la carne se desprenda de los huesos. Pasar por un colador de malla fina colocado sobre una cacerola, reservando los rabos de buey.

Sazonar el caldo al gusto con la salsa de soja y la pimienta. Recoger la carne de los huesos de rabo de buey, sazonar al gusto con la sal y la pimienta y reservar. Esto se puede hacer hasta con dos días de antelación; guarda el caldo en un recipiente hermético en la nevera. Cuando esté listo para utilizarlo, retire la capa de grasa solidificada en la parte superior del caldo y deseche el sedimento que se ha depositado en el fondo del recipiente.

Para el tuétano

- 4 trozos de tuétano (del anterior)
- 1 cucharadita de sal
- Cubrir el tuétano con agua y añadir la sal. Déjalo en remojo toda la noche en la nevera y luego escúrrelo.
- Para la carne
- 2 cucharadas de aceite vegetal de sabor neutro
- 4 (85 g) filetes de Wagyu o falda, recortados
- 1 cucharadita de sal
- Pimienta negra al gusto
- 4 nabos baby pelados, cortados por la mitad y escaldados en agua con sal
- 4 zanahorias baby, escaldadas en agua con sal
- 1 patata morada, cortada en rodajas, escaldada en agua salada
- 4 cebolletas blancas, escaldadas y escurridas

Corta el tuétano en rodajas y resérvalo en un lugar cálido. Volver a calentar el caldo. Recalentar las verduras en una cacerola con un pequeño cucharón de caldo. Recalentar la carne

de rabo de buey de la misma manera.

Para servir

- 4 lonchas de carne de vacuno para carpaccio (pídele a tu carnicero que te lo corte y lo machaque)
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de tonburi o kombu hervido cortado en pequeños dados (opcional)
- 1 cucharada de sal marina rosa hawaiana o cualquier sal gruesa
- 1 cucharada de wasabi preparado
- 1 cucharada de mostaza japonesa mezclada con 1 cucharada de agua

Divida la carne de rabo de buey entre 4 platos hondos grandes, manteniéndola a un lado del plato, y cubra con una o dos rodajas de tuétano. Coloque una rodaja del carpaccio de buey, sin apretar, en otro tercio de cada plato, y cubra con una pequeña cucharada de tonburi (si lo utiliza). Cortar el filete a contrapelo y colocarlo en el tercio restante del plato. Poner los nabos, las zanahorias, la patata y las cebolletas en el centro del plato. Ya en la mesa, vierta el caldo caliente, sobre todo. Servir con la sal hawaiana, el wasabi y la mostaza al lado.

El foie no está para fiestas

El foie, sinónimo de celebración, afronta con temor las fiestas navideñas marcadas por la pandemia de covid-19, que puede traducirse en una crítica caída de las ventas en un sector muy

afectado por otras amenazas.

Efeagro

El foie, sinónimo de celebración, afronta con temor las fiestas navideñas marcadas por la pandemia de [covid-19](#), que puede traducirse en una crítica caída de las ventas en un sector muy afectado por otras amenazas.

Difícil encontrar en Francia una cena navideña en la que no figure el foie entre los manjares de la mesa. El sector, que efectúa tres cuartos de sus ventas entre noviembre y diciembre, teme que en este atípico 2020 las cosas no sean tan felices.

El foie no está para fiestas

Sobre todo porque ya han recibido un golpe de gracia: los restaurantes, que dan salida a la mitad de las ventas en estos tiempos, permanecen cerrados por decisión gubernamental, lo que ha colocado al sector en estado de emergencia.



Una tienda especializada en foie llamada [Foie Gras & Co](#) en

París, Francia. Efeagro/ Luis Miguel Pascual

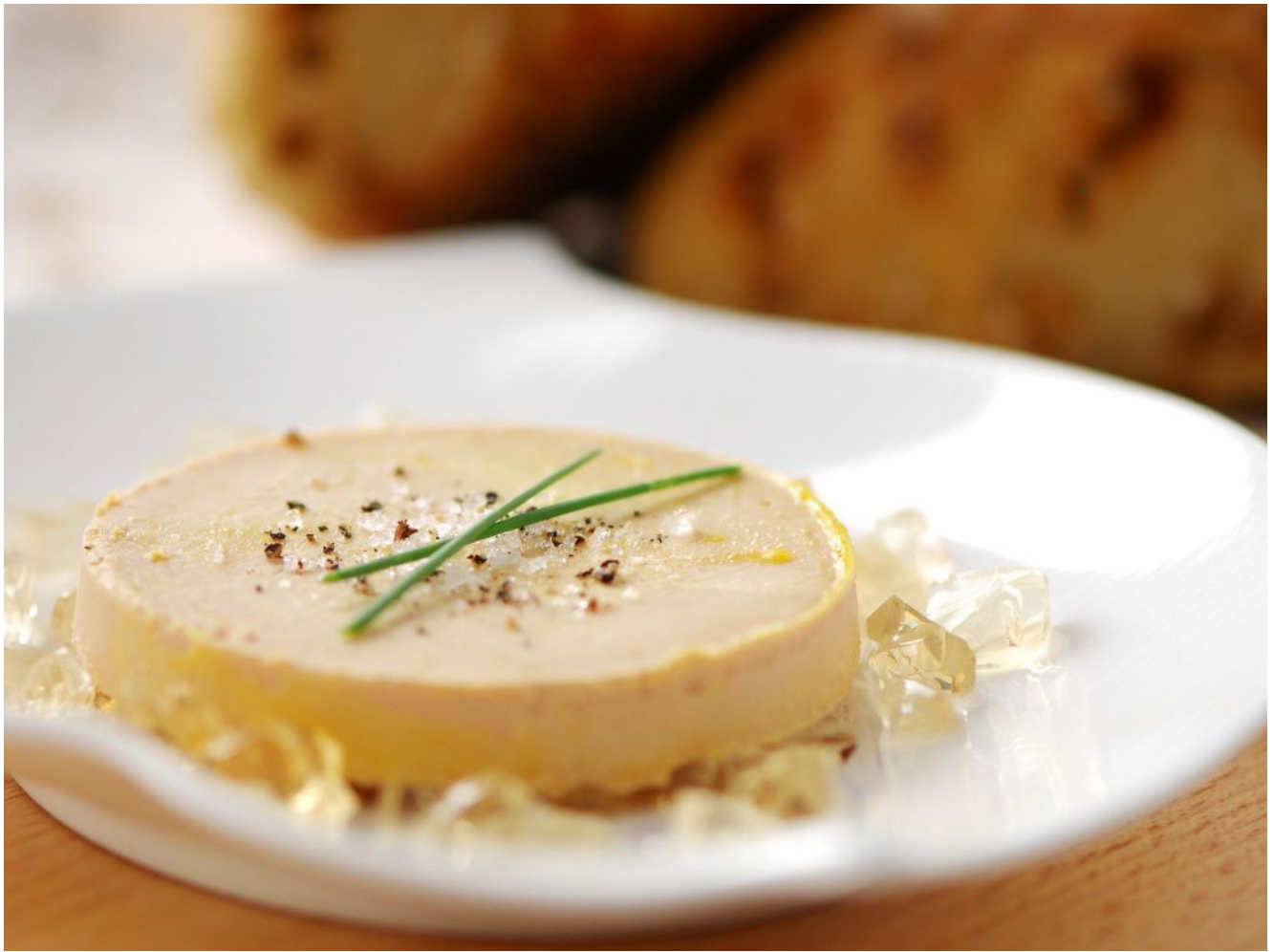
A ello se suma el desierto de turistas, muchos de los cuales volvían a sus países con un taco de foie entre los productos más representativos del país, y el freno total de las exportaciones.

“Las amenazas vienen de varios sitios, tenemos que saber afrontarlas. Las ayudas oficiales nos parecen imprescindibles”, asegura a Efe la directora del Comité Interprofesional del Foie Gras (CIFOG), Marie-Pierre Pé.

Medidas especiales de promoción

La reacción no se ha hecho esperar. En tiendas especializadas y grandes superficies, los productores ofrecen ahora porciones más pequeñas que los tradicionales bloques, sabores de que las recomendaciones del Ejecutivo francés establecen grupos reducidos en las mesas de las grandes fiestas navideñas y de fin de año.

A eso se suma que el Ejecutivo ha levantado algo las restricciones de hacer promociones, una medida oficial destinada a favorecer a los productores agrícolas y ganaderos pero que en el caso del foie, que tiene muy concentradas sus ventas en el tiempo, genera un problema que la interprofesional combate desde hace tiempo.



Golpe de gracia: los restaurantes, que dan salida a la mitad de las ventas

Con medidas de ese tipo esperan compensar algo la caída de las ventas que se anuncia y que llega en un momento delicado.

Porque la covid-19 ha golpeado a un sector que estaba sacando la cabeza del agua tras unos años complicados a causa de la gripe aviar y de las restricciones impuestas a la importación en algunos de sus mercados más emblemáticos.

Entre 2016 y 2018, el sector calculó en 540 millones de euros las pérdidas sufridas por la gripe aviar, que obligó a sacrificar explotaciones completas de patos, a lo que se sumaron importantes inversiones para adaptar los corrales a nuevas oleadas de esa enfermedad animal, que aunque no afecta al hombre, merma a las aves.



La gripe aviar ha vuelto a golpear

La gripe aviar ha vuelto a golpear esta temporada, pero por ahora de forma muy limitada, y las lecciones de la crisis de 2016 les han enseñado a actuar de forma expeditiva y reducir los daños.

“Contra la gripe aviar sabemos actuar, los daños son menores, tenemos armas que no teníamos”, resume Pé, aunque reconoce que los focos detectados tampoco ayudan.

Una imagen criticada

El foie tiene, además, otra batalla pendiente, la de la imagen, muy comprometida en algunos países, donde las imágenes de los patos forzados a atrofiar su hígado para incrementar el rendimiento generan un profundo rechazo.



La tienda de alimentación Le Comptoir de la Gastronomie, en la que se vende foie en París, Francia. Efeagro/Luis Miguel Pascual

De esta forma, el producto que hace sentir orgullo en Francia ha visto cómo se le cierran las puertas de mercados tan emblemáticos como Nueva York o Japón, el más importante que tenían fuera de Europa.

“La pandemia ha venido a sumarse a un conjunto de obstáculos que han puesto al sector bajo presión”, señala Pé.

Igual que los criadores de patos, defiende el modo de producción francés del foie y rechaza el sambenito que se les cuelga de maltratadores de animales.

Al contrario. El gremio del foie cree que un ave bien cuidada genera un producto de mayor calidad y esgrimen informes científicos que desvinculan su cría del estrés al que les acusan de someter a las aves las asociaciones de defensa de los animales.

Francia sacrifica 1.000 visones de una granja afectada por la covid-19

Efeagro

Francia sacrifica 1.000 visones, mientras tanto, en Dinamarca, la decisión del Gobierno de sacrificar a millones de visones por una mutación del coronavirus que podía afectar a la eficacia de las vacunas ha cerrado la producción peletera del mayor criador mundial de estos animales.

Las autoridades francesas han sacrificado a un millar de [visones](#) de una granja en la que se había detectado la presencia de covid-19, el primer caso de este tipo registrado en el país, anunció este domingo el Ministerio de **Agricultura**. La granja, una de las cuatro que crían visones en Francia, está situada en el departamento de [Eure-et-Loir](#), al suroeste de París, y además del sacrificio de los animales se destruyeron todos los productos de visón almacenados **en las instalaciones**.

Otra granja está libre de la enfermedad y las dos restantes están en el curso de ser analizadas, señaló un comunicado de Agricultura.

Añadió que se han realizado **también análisis** sobre los cuatro trabajadores de la granja afectada.



Francia sacrifica 1.000 visones de una granja afectada por la covid-19

Los ministerios franceses de Agricultura y Sanidad lanzaron un programa de análisis de las granjas de visones después de que se encontrara coronavirus en este tipo de animales en cautividad en otros países europeos, especialmente en Dinamarca, donde se ordenó el sacrificio de casi quince millones de animales.

El comunicado añadió que también se ha detectado coronavirus en visones de granja en Países Bajos, Suecia y Grecia, así como en casos aislados **en Italia y España, además de en Estados Unidos.**

El problema en Dinamarca

Mientras tanto, en Dinamarca, la decisión del Gobierno de sacrificar a millones de visones por una mutación del coronavirus que podía afectar a la eficacia de las vacunas ha cerrado la producción peletera del mayor criador **mundial de estos animales y originado** una tormenta política que ha provocado ya la caída de un ministro.

Cuando la primera ministra socialdemócrata, Mette Frederiksen, ordenó el pasado día 4 sacrificar a los cerca de 15 millones de visones que hay en Dinamarca, siguiendo el consejo de las autoridades sanitarias al detectar mutaciones que habían pasado a humanos y debilitaban la capacidad de crear anticuerpos, puso fin en la práctica a una exitosa industria.



La primera ministra socialdemócrata, Mette Frederiksen

La [cría de visones](#) en Dinamarca se remonta a unos 90 años atrás y en las últimas décadas había colocado a este país nórdico a la cabeza mundial de un criticado sector (varios países prohíben esta práctica por motivos éticos), un negocio boyante que suponía el 4 % de las exportaciones agrícolas nacionales y daba trabajo a unas 6.000 personas, **contando industrias asociadas.**

“Nos hemos visto obligados a tomar esta decisión y la conclusión no es negociable. Ese es nuestro convencimiento”, dijo entonces Frederiksen, cuya figura política había salido hasta ahora muy reforzada por la rapidez del Gobierno para actuar en medio de la pandemia en un país entre los menos castigados en Europa.



Mette Frederiksen, ordenó el pasado día 4 sacrificar a los cerca de 15 millones de visones

Lo que no preveía la mandataria danesa era el temporal que se desató en los días sucesivos, al conocerse que el Gobierno socialdemócrata en minoría no tenía cobertura legal para ordenar el sacrificio de todos los visones, sino solo en las granjas donde se había detectado contagio o estaban en un radio de 7,8 kilómetros de las instalaciones **infectadas**.

Aunque el Ejecutivo negoció sobre la marcha una reforma con sus aliados de centro-izquierda para dar legalidad a la orden y prohibir la cría de visones hasta 2022, la presión de medios de comunicación, la oposición y sus propios apoyos parlamentarios obligaron a dimitir el miércoles al ministro de Agricultura, Mogens Jensen.

Jensen deja el cargo **el mismo día que se publicaban los resultados** de tres investigaciones internas que revelan que ya había sido advertido en septiembre, cuando empezaba a crecer el contagio de visones, de los problemas legales de un eventual sacrificio de toda la población, y que ese mensaje lo recibió también un mes después la comisión ministerial de coordinación sobre la covid-19.

Frederiksen no es advertida del problema legal hasta cuatro días después del anuncio, según la investigación interna, pero no paró la orden, sino que se limitó a informar al Parlamento por carta, aunque los criadores de visones no recibieron ninguna notificación de **las autoridades hasta pasadas 48 horas.**

“Es un poco raro que me sigan haciendo esta pregunta cuando se trata de la salud de los daneses. No tomamos la decisión de sacrificar a todos los visones por diversión” **Mette Frederiksen**

Reiteró irritada hace dos días Frederiksen, que al igual que varios de sus ministros ha lamentado públicamente el “error” y pedido disculpas.

Dinamarca, que tiene una población de unos 5,7 millones de habitantes, ha registrado hasta ahora 68.894 casos de coronavirus y 781 muertos, con una tasa de mortalidad de 13,3 fallecidos por cada 100.000 habitantes.

Comisión parlamentaria

Aprovechando la salida de Jensen, el Gobierno ha trasladado a otro ministerio a su jefe de departamento y reorganizado varias carteras, pero las medidas no han satisfecho a los medios daneses, que reclaman más responsabilidades, ni a la oposición, que ha utilizado términos como “*catástrofe*”, “*escándalo*” o “*locura*” para su actuación.

El “*minkgate*”, como ha sido bautizado por la prensa, se ha enmarañado más al conocerse que la Policía Nacional, que actuó como apoyo a las autoridades, instó a sus agentes a informar a los criadores de la obligación de sacrificar a sus visones a pesar de que ya se sabía que la orden era ilegal si no se había detectado contagio previo o la instalación no estaba próxima a otra infectada.

“Es un fallo que lamento profundamente. Tenemos mucho trabajo y, por desgracia, a veces hay fallos. Quiero disculparme

personalmente con los criadores que han recibido informaciones erróneas”, dijo este jueves el director de la Policía Nacional, Thorkild Fogde.

Varios partidos han forzado ya una comparecencia del ministro de Justicia, Nick Hækkerup, y han presionado para que se cree una comisión que investigue el caso, una petición que el Gobierno ha acabado por aceptar, aunque queda **por definir su carácter y alcance.**

Los medios han resucitado el fantasma del “*caso tamil*”: en 1993 el Gobierno del conservador Poul Schlutter tuvo que dimitir por mentir al Parlamento sobre el retraso de las autoridades en tramitar las demandas de reagrupación **familiar de varios refugiados de Sri Lanka**, pero parece improbable que esta crisis alcance esas dimisiones.

Pero aunque los partidos de centro-izquierda que le dan la mayoría al Gobierno ya dan a entender que Frederiksen es intocable, la figura de la primera ministra queda dañada: su estilo de líder fuerte y que controla todas las decisiones que tanto la beneficia, al inicio de la pandemia juega en su contra ahora, aunque no hay previstas elecciones generales hasta 2023.

Polémica por indemnizaciones

La Asociación de criadores daneses ha criticado lo que consideran una expropiación y un escándalo y acusado al Gobierno de “violar la Constitución”, en palabras de su presidente, Tage Pedersen.

*Cientos de agricultores de toda Dinamarca, montados encima de sus tractores, participaron este sábado en una doble concentración celebrada en Copenhague y en Aarhus, segunda ciudad del país, para protestar por la actuación de las **autoridades en el caso.***

Entre pancartas con acusaciones al Gobierno de violar la Constitución y pidiendo la dimisión de Frederiksen, figuras destacadas de todos los partidos de derecha apoyaron a los

concentrados en una protesta celebrada junto al puerto de Copenhague.

El Gobierno sigue negociando con el resto de partidos una indemnización a los criadores de visones, que a falta de un acuerdo final parece que superará en mucho los 2.800 millones de coronas (376 millones de euros) calculados **inicialmente por las autoridades.**

La previsible elevada cuantía de la compensación ha hecho surgir también críticas de otros sectores afectados por la pandemia, tanto por la polémica en torno a una industria prohibida ya en otros países europeos como por el hecho de que el sector peletero atravesaba por problemas económicos en los últimos años.

Si en 2013 **Dinamarca contaba con 1.169 granjas** dedicadas exclusivamente a la cría de visones, que lograron un beneficio medio anual de 443.000 euros, seis años después quedaban solo 792, la pérdida media era de 0,7 millones (94.000 euros) y las exportaciones habían caído un 63 %, según cifras de la Oficina Nacional de Estadística.

Mientras la controversia política sigue creciendo, la alarma creada por la mutación del SARS-CoV-2 ha desaparecido aparentemente: las autoridades sanitarias dieron esta semana por erradicada *“con gran probabilidad”* la cepa y levantaron antes de tiempo las duras restricciones implantadas en el norte de Jutlandia.