Redazione Omnis*magazine*
Via del Battirame, 6/3a · 40138
Bologna - Italy
Tel +39 051 531800
E-mail: redazione@omnismagazine.com
Website: www.omnismagazine.com

TESTO DI

Pierluigi Nanni

Il Fois Gras, rara ghiottoneria!!

Il foie gras è il fegato grasso delle oche appositamente allevate che una volta estratto viene preparato per ottenere questa intramontabile golosità della grande cucina francese ed apprezzato in tutte le tavole dei gourmets.

Un po' di storia

L'odierno "paté" di foie gras, che è un'eredità dell'Ancien Régime, in quanto risale al periodo subito precedente la rivoluzione francese del 1789, vanta curiose ed antichissime origini.

Era già conosciuto dagli egiziani di oltre 25 secoli orsono, che per ottenerlo dovevano rimpinzare le oche. Un affresco scoperto a Sakkarah mostra alcune ancelle che sovralimentano alcune oche destinate alla tavola del faraone. I romani, assoggettato l'Egitto, ne adottarono i medesimi criteri in quanto estremamente golosi del fegato grasso miscelato a fichi secchi tritati, latte e miele. Tra momenti di grande apprezzabilità e trascuratezza completa di questo particolare piatto, si giunge al XVIII sec, quando diventa vivanda alquanto apprezzata dai reali francesi. Luigi XVI in particolare, prediligeva il pasticcio di fegato grasso in crosta [paté in croûte] tratto da una ricetta del 1769 ideata dallo cuoco della Taverne de Nèrac, sita nell'omonimo comune del dipartimento di Lot et Garonne.

La preparazione

Il foie gras è prodotto sotto il severo controllo di appositi organi che ne tutelano sanità, qualità ed origine. Ottenuto dall'elaborazione di fegato fresco (o congelato, ma è meno pregiato) ricavato da oche ed anatre alimentate forzatamente solo nelle ultime quattro settimane di vita, esclusivamente con mais coltivato biologicamente.

Le varie tipologie di fois gras poste in commercio, hanno le seguenti denominazioni:

- *foie gras entier d'oie ou de canard* - preparato da uno o più lobi di fegato grasso d'oca o di anatra;
- *foie gras d'oie ou de canard* - composto da pezzi di fegato grasso intero e di agglomerati;
- *bloc de foie gras d'oie ou de canard* - preparato da pezzi di fegato grasso assemblati assieme al momento del loro taglio.

Inoltre queste tipologie possono riportare sulla confezione altre indicazioni quali:

- *truffé* - se contengono un minimo del 3% di tartufo nero;
- *truffè à X%* - se ne contengono tra l'1 ed il 3%.

Altre preparazioni a base di foie gras autorizzate con le proprie denominazioni sono:

- *parfait de foie d'oie ou canard* - composto per almeno il 75% di foie gras di oca o di anatra;
- *patè, galantine, purée* o *mousse de foie d'oie ou de canard* - composte per un minimo del 50% da fegato grasso d'oca o di anatra. Inoltre, se queste preparazioni contengono le già citate quantità di tartufo nero, possono riportare in etichetta le dizioni *"truffé*" e *"truffé à X%"*.

A parte il foie gras realizzato e servito nella ristorazione, quello presente sul mercato a seconda del tipo di preparazione e di conservazione ha varie denominazioni riportate in etichetta:

- *foie gras en semi-conserve ou mi-cuit* - è sistemato in vasetti di vetro o di ceramica ed in scatolette metalliche di vario formato, chiuse ermeticamente e sottoposte ad un processo di pastorizzazione.

A 2-4 °C si conserva circa sei mesi. In pani di vario formato confezionati sotto vuoto, sempre a 2-4 °C si conservano non oltre le tre settimane, mentre se in crosta, brioche o in terrina sotto vuoto invece, non supera i quindici giorni se conservato sempre alla temperatura di 2-4 °C.

- *foie gras en conserve* - subisce la sterilizzazione sia del prodotto che del contenitore, vasetti e scatolette e si conserva in media 1-2 anni, ma può migliorare ulteriormente sino a 3-4 ad una temperatura costante

compresa tra 10 e 15 °C.

La Francia, oltre ad essere la massima produttrice mondiale di fois gras, è anche la prima nel consumo. La regione ad alta vocazione produttiva è il Sud-Ovest con Aquitania che ne produce il 55% ed il Midì-Pyrénées col 40%.

Nel Périgord la “Cooperative de Sarlat” è la massima espressione di produzione e commercio del foie gras: immense e ricchissime vetrine colme di ogni tipologia e, da non trascurare, per tutte le tasche!

A tavola

Tra le innumerevoli preparazioni di piatti in cui è presente il paté di foie gras, si ricorda il classico antipasto freddo spalmato su un crostino leggermente tostato con sulla superficie stessa del paté mezzo cappero sciacquato molto bene in acqua per eliminare sia la marinatura d’aceto che il sale in eccesso in quanto ne coprirebbero l’intrinseca dolcezza e ricchezza aromatica. Da sempre, si sposa a vini strutturati, rigorosamente dolci e dal lungo affinamento quale i tipici della zona del Bordeaux quali l’insuperabile ***“sauternes”,“balzac”, “monbazillac”***, dall’Alsazia il ***“alsace gewurztraminer”*** o un raro ***“Loupiac”***: grandi vini dolci dalle ricche ed uniche, perfette fragranze.

Fortunatamente, nell’immenso mondo vinicolo, non esiste un vino solo per quel piatto come non è possibile l’esatto opposto cioè che ad una portata si possa abbinare esclusivamente un unico vino.

Personalmente, ritengo che vi siano alcuni eccezionali vini italiani da abbinare al foie gras, senza doversi “svenare” nell’acquisto. Ad esempio il ***“gewurztraminer dell’Alto Adige”*****,** maturo di almeno 3-4 anni; il friulano ***“ramandolo”*** affinato almeno di 5-6 anni; il valdostano ***“moscato di Chambave”***, maturo di oltre dieci anni ed il romagnolo ***“albana di Romagna passito”*** affinato per almeno 10 anni: servirli in piccoli e brillanti calici dopo averli stappati al momento alla temperatura di 10 °C.

Pier Luigi Nanni