

Un manjar descubierto hace miles de años

De las orillas del Nilo a las mesas de Europa



Hace 4.500 años, los egipcios observaron cómo las ocas se hartaban a comer antes de emprender su migración.

Durante los rituales adivinatorios, tras los que consumían a los animales sacrificados, descubrieron hígados voluminosos y un sabor único: **así nació el Foie Gras**.

Para reproducir este fenómeno de engorde, las palmípedas fueron progresivamente domesticadas. Apreciado por hebreos, griegos y romanos, posteriormente el Foie Gras se exportó a todos los continentes.

Cronología: el descubrimiento del Foie Gras

Antiguo Imperio
2845-2400
a.C

TESTIMONIOS DE LA CRÍA Y EL ENGORDE PRACTICADOS EN **EGIPTO**, DESCUBRIMIENTO DE NUMEROSOS BAJORRELIEVES QUE NARRAN ESTOS PROCESOS EN GUIZA Y SAQQARA.

→ **A partir de 476 d.C.**

TRANSMISIÓN DE LA TRADICIÓN DE LA CRÍA Y ENGORDE POR PARTE DE LOS **HEBREOS**: DE PALESTINA A EUROPA DEL ESTE Y FRANCIA.

→ **Siglo XVIII**

DESARROLLO DEL **CULTIVO DE MAÍZ** EN EL SUROESTE Y DESPLIEGUE DE LOS MERCADOS DE FOIE GRAS Y DE LAS GRANDES CASAS DE FOIE GRAS EN **ALSACIA** Y EN EL **SUROESTE** DE FRANCIA.

• EL FOIE GRAS OBTIENE EL RECONOCIMIENTO QUE MERECE: LLEGA A LAS MESAS REALES BAJO LUIS XVI GRACIAS AL COCINERO **JEAN-PIERRE CLAUSE**.

→ **5 de enero de 2006**

EL FOIE GRAS ES RECONOCIDO COMO PATRIMONIO CULTURAL Y GASTRONÓMICO DE FRANCIA.



Cocina diplomática

El 6 de octubre de 1896, Félix Faure, presidente de la República Francesa, recibe al zar Nicolás II de Rusia. El menú era una comida titánica de 20 platos... ¡con sacrilegio incluido!: el Foie Gras no se sirvió al inicio de la comida, como dicta la tradición, sino al final de la cena con la ensalada.

Las críticas gastronómicas provocaron tal escándalo que el chef de las cocinas del Elíseo fue despedido.

De plato de reyes a emblema del Patrimonio Gastronómico Francés

A partir del siglo XVII se extiende la cría de ocas y patos en las zonas rurales de Francia. La conservación de la carne en tarros de gres, conocida como confitado, permite acopiar comida para el invierno. Los Foie Gras así conservados se venden en los mercados y se convierten en una fuente de ingresos y alimento en las zonas rurales.

En el siglo XVIII, el Foie Gras hace su aparición en los banquetes reales. En el siglo XIX, con el desarrollo de los procesos

de conservación de Nicolas APPERT y de la conservería en general, el Foie Gras se exporta a todo el mundo y gana su reconocimiento.

En 2006, el legislador introduce en el Código Rural la distinción oficial para el Foie Gras de "Producto protegido del Patrimonio Cultural y Gastronómico Francés", como verdadero reconocimiento a la calidad, el sabor, la historia y la importancia cultural de este producto. (Art 654-27-1)

