Núm. 26 | 3 Euros | Marzo-Abril 2018

la ALACENA Roja

del comer, beber y viajar

ERIZO DE MAR
EL "MARISCO DE LOS POBRES" SE PONE DE MODA

ALUMNOS CAMPEONES
EN EL CIFP CARLOS OROZA Y EL IES DE FOZ

A TERRA CHÁ
EL INTERIOR QUE ENAMORA

ALBERTO CHICOTE

"EN UN RESTAURANTE MANDA QUIEN VIENE A COMER"

ÁNADES GALICIA. DEL PATO, AL PLATO

Texto: Kike Gª Cerviño – **Fotos:** María Leiro y Ánades Galicia

Ánades Galicia compra los patitos recién nacidos en el sur de Francia

El pato Mulard, de carácter tranquilo, en el "souto" de castaños

► **Esta es la historia del amor de Silverio Tallón** por un producto: el foie gras. Cuando era joven, Tallón se trasladó al país vecino para aprender el idioma y quedó prendado de esta clásica conserva francesa. Una vez de regreso a nuestro país, y ante la dificultad de encontrar un foie de calidad en España (y más aún en Galicia), investigó, recibió la formación adecuada de amigos franceses acerca del proceso, y hace más de 25 años comenzó a elaborarlo él para consumo propio y regalar a sus amigos.

María (hija de Silverio) y Ramón (su pareja) nos reciben en las instalaciones de Ánades Galicia situadas en Vilardevós (Ourense) cuando están en pleno proceso de elaboración de foie gras y confit de pato, y nos explican claramente las diferencias entre un foie gras y un paté. Ellos afirman que en España existe una gran confusión y que debemos comenzar por el principio para apreciar la calidad de uno sobre el otro. El primero se elabora exclusivamente con hígado graso de pato u oca, presentado y elaborado de diferentes formas: 'entier' (entero, un lóbulo, varios lóbulos o una porción de lóbulo), 'bloc' (emulsión de hígado de pato) y 'mi-cuit' (trozos de hígado entero que se salpimientan, se les añade el licor más adecuado y se cuecen en un molde a temperatura controlada). Por su parte, el paté se elabora utilizando diferentes ingredientes, entre ellos el hígado de pato, junto a carne habitualmente de cerdo, harinas, leche, especias, condimentos y aditivos que le dan consistencia.

En Ánades Galicia crían el pato de raza Mulard, resultado del cruce de macho Barberie y hembra Pekin. Es un pato no volador con un cuerpo voluminoso y unas alas pequeñas, de carácter tranquilo, fácil de criar y cebar y que engorda con facilidad (puede tener un peso superior a 4 Kg). Pero a la elaboración de foie gras solo se destinan los machos, que cuestan 5 veces más que las hembras, pero tienen un hígado más grande y más graso, menos sanguíneo y menos venoso que el de la hembra, con una carne de excelente calidad y con un menor porcentaje de grasa.

Ánades compra, hacia el final del verano, 250 patitos machos de Mulard recién nacidos en el sur de Francia, donde residen los principales proveedores de granjas productoras de foie y carne de España, concentradas principalmente en localizaciones cercanas al país vecino (Cataluña, Navarra, País Vasco…). Recién nacidas, las aves no necesitan comer y beber durante 2 días -por las reservas que tienen del huevo- lo que facilita mucho su transporte. Una vez llegan a Vilardevós, la crianza inicial tiene lugar en un local cerrado, con calefacción, comida y agua para beber y bañarse las 24 horas, exactamente igual que si se tratase de pollitos de gallina. A medida que van creciendo y cambian su plumaje, van saliendo al exterior, a un 'souto' de castaños cerrado, con zonas húmedas y con acceso a agua, su hábitat permanente hasta las 18 semanas. Doce días antes del sacrificio, se disponen en un corral semiabierto de unas dimensiones reducidas para limitar su movimiento y se alimentan a base de maíz para hipertrofiar su hígado.

En Ánades realizan ellos mismos el sacrificio del pato en sus instalacio-

Ánades envasa su foie en tarros de cristal de 100 o 200grs

Muslos y zancos son supervisados uno a uno antes de iniciar el confitado.

Las latas se rellenan con la grasa del confit

nes, en una estancia controlada, homologada y certificada sanitariamente. Se despluman con la ayuda de una máquina y un tanque de agua caliente, repasando manualmente con posterioridad uno a uno. Se eviscera y se despieza el ave, desechando las plumas, la cabeza, la punta de las alas y las patas, pero conservando el hígado, el corazón y las mollejas. Tras unas horas, el hígado frío se desvena, se pesa (para la elaboración del foie utilizan hígados de entre los 300 y los 370-380 gramos), se separan los dos lóbulos de la víscera, se añade sal y pimienta pesadas previamente, se envasa en tarros de cristal de 100 y 200 grs., se cierran al vacío en autoclave -que realiza una breve cocción- y se dejan madurar en bodega no menos de 6 meses antes de su venta. “Utilizamos siempre hígado de pato entero, no se añaden trozos y tampoco ningún conservante más que los propios de la elaboración, todo es producto y técnica”, aclara Ramón. Por otra parte, María recomienda comerlo bien frío, y una vez abierto el recipiente, consumirlo en 24 horas para que no pierda propiedades. Muy apropiado para tomar con un Tostado del Ribeiro, vinos dulces (Sauternes, Tokaji…) o de hielo.

Foie gras, confit y jamón de pato exquisiteces de Ánades Galicia

La intención de Ánades es aprovechar el 100% del despiece del canal del ave. Corazones, mollejas, alitas, muslos y zancos se limpian, se salan y conservan en frío hasta la preparación en ‘confit’. Con las pechugas se elaborará el jamón de pato, y la grasa del animal se tritura para facilitar el confitado. María nos explica el proceso: Se pone una olla de gran tamaño al fuego y se introduce la grasa; una vez líquida, se añade la carne, principalmente muslos y zancos supervisados uno a uno nuevamente por las operarias antes de iniciar la cocción. También confitan los corazones, mollejas y las alitas, pero su tamaño es tan reducido y el volumen de producción es tan pequeño que sólo se pueden adquirir bajo pedido. El cocinado de los muslos y zancos en su propia manteca se realiza en 2 fases de algo más de 2 horas y media en total, entre el cocinado en la olla y autoclave. Finalizada la primera cocción en la olla, introducen la carne en latas que rellenan con la manteca utilizada y cierran la conserva, finalizando el proceso en la autoclave. El confit es un producto acabado y listo para su consumo, para el que ellos recomiendan freír o asar los muslos y zancos hasta dorarlos. La grasa puede usarse para freír las patatas de acompañamiento, saltear verduras, setas…

Las pechugas, una vez saladas, se curan por un período de tiempo más largo de lo habitual en estos casos, controlando la temperatura y humedad, y dando como resultado un delicioso jamón de pato. Además, han desarrollado una nueva conserva que posiblemente verá la luz en los próximos meses. Si te has quedado con ganas de probar su foie gras y su confit, es posible adquirirlos en tiendas gourmet y delicatesen de Galicia y norte de Portugal, o contactando con ellos directamente.