La producción española de foie gras se mantendrá en 850 toneladas en 2011

Noticias

Las cifras de Interpalm recogen que la UE obtendrá un total de 24.018 toneladas de foie gras en 2011.

España es, junto con Francia y Bulgaria, uno de los principales productores de la Unión Europea (UE) de foie gras de pato, con un volumen previsto para 2011 de 850 toneladas, cifra similar a 2010, según datos de la Asociación Interprofesional de las Palmípedas Grasas (Interpalm).

Las cifras de Interpalm recogen que la UE obtendrá un total de 24.018 toneladas de foie gras en 2011, frente a las 23.078 de 2010, de las que 19.745 corresponden a Francia, 2.600 a Bulgaria, 800 a Hungría y 23 a Bélgica.

Fuentes de la Interprofesional han precisado que España es el segundo mayor consumidor de foie gras del mundo, con 3.278 toneladas en 2010, por detrás de Francia (18.800 toneladas) y actualmente adquiere del exterior 919,6 toneladas de preparaciones de foie gras y 1.720,6 toneladas de foie gras crudo.

Han destacado que estas importaciones se han ido incrementando en los últimos dos años porque los restaurantes no se están surtiendo de producto local, cuya calidad es mayor que la del importado.

En este sentido, las mismas fuentes han destacado que la producción española es artesanal y que la cría del pato para foie gras es "la más respetuosa que existe para las aves", ya que durante la cría, el ave tiene hasta 5 metros cuadrados de espacio en plena libertad y solo durante los últimos 13 días previos al sacrificio están en un parque colectivo.

Además, han recalcado que con el objetivo de asegurar que el producto llega convenientemente refrigerado y preparado para su elaboración y consumo, el hostelero puede visitar las instalaciones de cría y transformación.

Del total de la producción española de foie gras, el 60 % se dirige a la hostelería, el 30 % a la distribución y el 10 % a tiendas delicatessen.

Han asegurado que el mayor problema del sector es la falta de conocimiento sobre la biología del pato y que estudios científicos explican que el hígado graso o foie gras es una delicatessen preparada siguiendo procesos naturales, en los que se aprovecha la capacidad natural del pato para acumular grasa en su hígado, aumentando de esta forma su tamaño antes de la migración.

En este sentido, han recalcado que el animal no sufre ningún daño y que el foie gras es "un hígado sano, de un pato sano cuidado en las mejores condiciones y alimentado con cereales de alta calidad".

Redacción