



Foie gras: Ήρθε η αρχή του τέλους για το σύμβολο της γαλλικής γαστρονομίας;



Αναμφισβήτητα, το πετράδι του στέμματος της γαλλικής κουζίνας είναι το foie gras: απίστευτα γευστικό, αλλά και αντικείμενο μεγάλων αντιπαράθεσεων ταυτόχρονα είναι συνώνυμο με τα καλά εστιατόρια αυτής της χώρας. Σύντομα όμως θα αποτελέσει είδος προς εξαφάνιση. Το συγκεκριμένο έδεσμα βρίσκεται μπροστά στον «γκρεμό» της δραστηκής μείωσης της παραγωγής.

Ο βασικός λόγος είναι ένας: η γρίπη των πτηνών, η οποία σαρώνει τη Γαλλία εδώ και πολλούς μήνες. Αυτή η κατάσταση που έχει επιβαρύνει δραματικά την πτηνοτροφία τώρα απειλεί τους στυλοβάτες της γαλλικής γαστρονομίας: τα εστιατόρια που έχουν βραβευτεί με αστέρια Michelin. Ήδη, οι πληροφορίες αναφέρουν πως οι ποσότητες foie gras που παραδίδονται έχουν μειωθεί δραστικά. Κάποιοι εστιάτορες, μάλιστα, παραπονούνται ότι δεν μπορούν να βρουν πλέον καθόλου και προσπαθούν, σε συνεννόηση με τους ντόπιους παραγωγούς, να δουν τι θα κάνουν.

Να πούμε, βέβαια, σε αυτό το σημείο πως το περίφημο rôté από σκυώπι χήνας έχει βιώσει κατά καιρούς πολλές κρίσεις. Η πιο πολυσυζητημένη από αυτές έχει να κάνει με τον βάνουσο παραδοσιακό τρόπο παρασκευής του και πιο συγκεκριμένα με τον βίαιο τρόπο ταΐσματος των πτηνών (χήνες και πάπιες) – οι ακτιβιστές υπέρ των δικαιωμάτων των ζώων κατόρθωσαν να απαγορεύσουν αυτές τις μεθόδους σε άλλες χώρες.

Η γαλλική λιχουδιά όμως αυτή τη φορά ίσως να αντιμετωπίζει την πιο δύσκολη μάχη από όλες: μια πολύ σοβαρή επιδημία γρίπης των πτηνών – σύμφωνα με το CNN το Υπουργείο Γεωργίας ανακοίνωσε ότι 16 εκατομμύρια πουλερικά εξοντώθηκαν από



το πρώτο ξέσπασμα τον Νοέμβριο του 2021. Πρόκειται για αριθμό ρεκόρ, ο οποίος έχει σαν αποτέλεσμα να μειωθεί κατά 50% η παραγωγή foie gras, καθώς επηρεάζεται το 80% του κύκλου εργασιών.

Ας σημειωθεί πως η γρίπη των πτηνών πλήττει την Ευρώπη σχεδόν κάθε χρόνο, όταν τα πουλιά μεταναστεύουν από και προς την Αφρική. Φέτος, η επιδημία εμφανίστηκε την άνοιξη και έφτασε στην Pays de la Loire στα δυτικά και στο Périgord στα νοτιοδυτικά -- δύο εξαιρετικά κρίσιμες περιοχές. Μόνο η Pays de la Loire, φανταστείτε, πως αντιπροσωπεύει το 72% των παπιών και χηνών που εκκολάπτονται για τη γαλλική βιομηχανία foie gras. Η κατάσταση επιδεινώνεται από το γεγονός ότι κι άλλες μεγάλες χώρες παραγωγής στην Ευρώπη αντιμετωπίζουν εξίσου παρόμοια κρίση, πράγμα που καθιστά δύσκολο το να καλυφθεί το έλλειμμα μέσω εισαγωγών.

Προς το παρόν, στις περιοχές όπου ανιχνεύεται γρίπη των πτηνών, οι παραγωγοί προστατεύουν πάπιες και χήνες για να διασφαλίσουν ότι δεν υπάρχει μόλυνση με αποδημητικά πτηνά. Αυτό απαιτεί από εκείνους να μειώσουν τον αριθμό των πουλερικών στη φάρμα τους, ώστε να έχουν αρκετό χώρο φιλοξενίας σε εσωτερικούς χώρους. Εν τω μεταξύ, δύο υποψήφια εμβόλια βρίσκονται σε κλινική δοκιμή, αλλά δεν θα είναι διαθέσιμα τουλάχιστον μέχρι το 2023. Πρακτικά τι σημαίνει αυτό; Πως, με δεδομένες και τις συνέπειες από τον πόλεμο της Ουκρανίας, τη φετινή χρονιά τα μενού των γαλλικών εστιατορίων ειδικά και οι διατροφικές συνήθειες γενικά θα αλλάξουν δραστικά!

