

Partido Animalista

— Costa Rica —



<http://www.animanaturalis.org/mx>

Foie Gras

Alberto A. Barbagallo

<http://www.uva.org.ar/foie.htm>

En el caso de este paté la historia empieza con patos o gansos que a partir del cuarto mes de vida normal son sentenciados a terminar en una distinguida mesa.

En el caso de este paté la historia empieza con patos o gansos que a partir del cuarto mes de vida normal son sentenciados a terminar en una distinguida mesa. A partir de ese momento estos animales son llevados a pequeñas jaulas donde pasarán sus últimas semanas de su corta vida.

Estos animales son hiperalimentados con maizena adicionada con grasa porcina, aproximadamente consumen tres kilogramos por día, lo que equivaldría en los humanos a consumir doce kilogramos de fideos por día. Para convencerlos, ya que muchas veces pierden el apetito y se niegan a



ingerir, el ave es inmovilizada y se le coloca por el pico un embudo con un tubo de metal que a veces es de cuarenta centímetros, y se le introduce a presión el alimento tres veces por día. Algunos criadores le colocan un elástico alrededor del cuello para evitar que vomiten, juntamente con esta sutil alimentación el animal es inmovilizado para que no gaste energías y se deposite tejido graso en todo su cuerpo pero especialmente en el hígado.

Se produce en el hígado lo que se denomina degeneración grasa hepática, que es producida por acumulo graso e imposibilidad de movilizar grasa del hígado hacia la

Partido Animalista

— Costa Rica —



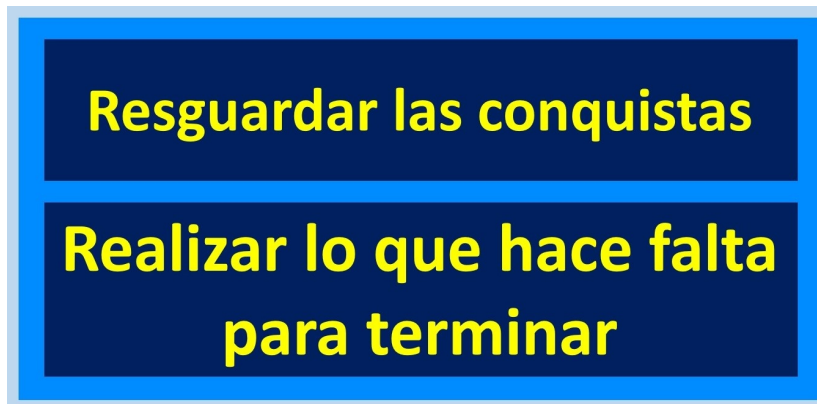
periferia ya que carece de lo que se denomina sustancias lipotrópicas, exactamente el mismo mecanismo que precede a la cirrosis hepática en los humanos que consumen excesivamente alcohol.

El hígado aumenta diez veces su peso normal de 120 gramos pasa así a pesar 1300 gramos, este aumento exagerado genera trastornos de todo tipo, sobre todo respiratorios ya que existe una compresión pulmonar. Esto también es acompañado por intenso dolor hepático y sufrimiento cruel por las maniobras de alimentación forzada.

El ave ya lista es sacrificada en el lugar ya que no soportaría ningún transporte. Este hígado de color amarillento y frágil, pero no cirrótico, será transformado, según técnica culinaria de "savoir faire" en una exquisita entrada de una distinguida mesa donde acompañado de un excelente champagne o vino dulce del sur francés, hará olvidar esa pequeña molestia ocasionada al animal, en pos de ese gran placer que le generará al hombre.

TOMADO DE:

http://www.animanaturalis.org/p/foie_gras



Más información:

Foie Gras: documental "La gavage an question" (castellano)

http://www.animanaturalis.org/p/foie_gras

