

FOIE GRAS: O VALOR CULTURAL DO FÍGADO DE PATO NA FRANÇA.

XXVIII Encontro de Iniciação à Docência

Ruama Nascimento dos Santos, Leopoldo Gondim Neto

A valorização das diferentes tradições culinárias, e o entendimento sobre o valor cultural de cada alimento, deve ser posto em consideração, para que este não seja perdido na memória alimentar da sociedade. (FBSSAN, 2017). O Foie Gras tem como significado “fígado gordo”, sendo este um dos elementos ligados diretamente a cultura gastronômica francesa. O maior consumidor desta iguaria é a França, seja pelo refinamento, sabor, obtenção que este prato traz. (CULTURA, 2019). O foie gras trata-se do fígado de pato engordado, o que para os apreciadores, faz com que a carne se torne mais suculenta e saborosa, porém, é produzido através de uma técnica muito debatida entre os protetores dos animais e simpatizantes, que é a técnica conhecida como gavaje, que não é nada menos que a alimentação forçada e restrição dos movimentos do animal (para que este não gaste energia, desta forma eliminando a gordura do fígado). Registros relatam o consumo deste prato em 2500 a.C., pelos egípcios, que já utilizam a técnica de alimentação forçada para engordar o pato. (CULTURA, 2019) A disciplina de cozinha Clássica Francesa, teve como objetivo mostrar aos alunos um a cultura gastronômica da França e de suas regiões. Como monitora da mesma, resolvi abordar o tema de suma importância na cozinha Francesa, o foie gras, que tem suas críticas e apreços nesta gastronomia. O presente trabalho teve por objetivo apresentar um pouco sobre a história da gastronomia francesa, assim como a origem do foie gras e seu consumo nas mesas francesas através de pesquisas bibliográficas. Desta forma, o foie gras, por mais polêmico que seja em relação a sua obtenção, exerce um papel importante na cultura alimentar francesa, fazendo parte da construção e crescimento da gastronomia como um todo.

Palavras-chave: Gastronomia. França. Pato. Cultura.