

### El Foigras



El foie gras (terme francès que significa 'fetge gras') és un producte alimentari fet del fetge hipertrofiat d'un ànec o oca que ha estat especialment sobrealimentat. Segons la llei francesa, es diu foie gras al fetge d'un ànec encebat per sonda (alimentació forçada amb blat de moro), tot i que, fora de França, en ocasions es produeix foie gras utilitzant l'alimentació natural. Per a la producció de foie gras s'utilitzen aquestes aus aquàtiques migratòries, ja que disposen d'una capacitat natural per acumular greix al fetge, sense emmalaltir, la qual posteriorment s'utilitzen per les seves llargues migracions.



Per considerar-foie gras, d'acord amb la legislació europea, s'han de donar les següents condicions: el fetge d'aquestes aus ha de pesar un mínim de 300 g en el cas dels ànecs, i de 400 g en el de les oques; havent d'haver estat alimentades mitjançant un procés d'encebament.



A l'actualitat, la producció de foie gras està prohibida en més de 15 països, incloent (entre d'altres) a Alemanya, Argentina, Índia, Itàlia i Gran Bretanya, bé per lleis específiques o per lleis de prohibició a l'alimentació forçada, considerant-la maltractament cap als animals.

