

## Crónica de la excursión a Aldea de Pallarés en Badajoz

13-05-2012

x M.D.R.

---



¡Vivir como esas Ocas!

Eduardo Sousa, propietario de La Patería, nos recibió en su finca, nos explicó de forma muy amena la producción de su mundialmente conocido foie y ejerció en su caseta de generoso y delicado anfitrión. Excelente excursión en un día soleado y caluroso por la Sierra extremeña, lleno de historias que la familia (Holl) Sousa contaba “encandilándonos” a todos. Nos atendieron, magníficamente, Eduardo Sousa en el campo y su maravillosa madre en la tienda de Fuente de Cantos. “La quedá” que es donde las ocas salvajes y libres se quedan a descansar y anidar para después continuar sus largos viajes, está en su finca.



¿Sabían ustedes que las ocas sudan grasa? Necesitan toda esa grasa para acometer esos grandes recorridos. No las tocan ni se las puede criar porque la grasa de nuestras manos es incompatible con la del animal y destrozaría la posibilidad de que puedan seguir su vuelo. Para que generen la grasa que merece la pena, tiene que haber nacido el ganso libre. Una oca puede consumir al día **dos kilos** de bellotas y cuando no hay bellotas, comen higos, aceitunas o incluso insectos.

La tradición en la elaboración de patés de la familia Sousa tiene ya una historia de 200 años. Su padre de origen danés comprendió que de las ocas que anidaban en su finca se podría sacar un magnífico foie para comercializarlo, pero con una producción muy limitada.

Se “caza” la oca “encandilándola” (con un “candil”), para tranquilizarla, y se quedan quietas, quietas. No me digáis que el término no es sugerente. Se matan in situ, hasta ahora, en un matadero móvil que solicitaban a la Junta de Extremadura. Ahora, al faltar esta unidad móvil (por motivos de la crisis), están pensando con el ingeniero en sacrificarlas en la finca, durmiéndolas previamente para que no se estresen o sufran.

La filosofía de Eduardo Sousa no es hacer solo un producto **ecológico**, sino también **ético**. Es decir, conseguir que el animal esté totalmente libre y salvaje, en su medio natural y que no sufra ni siquiera en la muerte. El etiquetado como producto ético se emplea sobre todo en Australia. En Europa no es tan conocido.



Nuestro amigo Eduardo presentó su foie en el año 2006 en París y consiguió el 1<sup>er</sup> premio, con gran pesar de todos los productores franceses cuya elaboración tiene más de laboratorio que de producto natural: “embuchan” a sus ocas, etc. Intentaron impugnar el premio porque era un foie sin embuchar y por tanto no se controla lo que el ganso come. Incluso tuvo visitas de interesados “disfrazados” de grupos ecologistas para inspeccionar la finca y no encontraron nada que justificara la impugnación, nada de contaminación. Posteriormente ha tenido otras inspecciones sanitarias oficiales y han encontrado que todo es absolutamente ecológico y natural.

Esto es un paraje natural de al menos 500 hectáreas por donde las ocas vuelan libres. De estas hectáreas la finca donde se quedan debe de tener unas 20. En las temporadas de gran afluencia de gansos hay, como mucho, 1000 individuos que anidan y empollan de forma salvaje. De estos se cazan aproximadamente un 50%. Los gansos vuelan libres de una finca a otra pero anidan en esta porque además la cuidan para ello,

quitando alimañas, etc. y generando zonas de agua o lagunas. Vuelan por ejemplo a Berlanga que es una zona de reserva de las grullas, y a comer a otros pueblos. Eduardo se ha hecho responsable de los posibles daños que pudieran causar los gansos en un área de unos 5 km alrededor. Es fundamental tener una cierta complicidad con el entorno. En las fincas colindantes tienen



cerdos ibéricos que envían a Jabugo y él los compra para hacer patés de cerdo que también están muy buenos y no son caros. Han intentado desarrollar esta forma de producción en el pueblo de Constantina (Sevilla) en la misma sierra, pero no ha funcionado bien porque hay que cuidar el ambiente para que el ganso decida quedarse y anidar sin sentirse coartado. La importancia del **microclima** es fundamental para ello, así como la costumbre que las bandadas mantienen.



Una cadena suiza (*Globus*) intentó comprarle a cualquier precio toda la producción. Pero, menos mal que anduvo listo y vio que no le interesaba un único cliente por mucho que pagara porque este es un negocio de producción muy limitada para clientes que valoren el esfuerzo que supone no invadir el hábitat natural del ganso salvaje. El hígado de estos gansos no llega a pesar  $\frac{1}{2}$  kg, mientras que los obtenidos por embuchado franceses son aproximadamente de 2 kg. Sin embargo, ahora están haciendo las etiqueta para vender este producto a *Fortnum and Mason*, firma proveedora para la casa real británica que, a raíz también del primer premio, se lo ha solicitado. Estos vinieron a hacerle una inspección y un control ya que son muy exigentes con todos sus productos.

El hígado de pato es fácil de pigmentar y al ver que el que obtenían era demasiado rojizo para su comercialización, probaron a añadir maíz a la dieta del ganso. Pero, nuevamente la sabia naturaleza nos da una lección, porque para que el ganso aceptara comerse el maíz, este tenía que ser ecológico porque el transgénico lo rechazaban al no tener el olor ni las mismas características que el natural. También se consigue pigmentar con altramuces que les encantan a los gansos.

Eduardo fue invitado a EEUU por el chef Dan Barber, que tiene a gala el controlar todas las materias que utiliza en su cocina. Al conocer el premio que recibió en París, este cocinero hizo una visita a la finca para ver como se producía este magnífico foie y Eduardo, sin saber bien quién era, lo atendió con la misma amenidad con la que recibe a todo el mundo. El resultado fue que en una conferencia que dio el chef, habló de esta experiencia del foie extremeño como lo mejor que le había ocurrido en su vida profesional y nuestro amigo salió en el New York Time sin saberlo (se puede ver en Internet en la siguiente dirección: [www.ted.com/talks/dan\\_barber\\_s\\_surprising\\_foie\\_gras\\_parable.htm](http://www.ted.com/talks/dan_barber_s_surprising_foie_gras_parable.htm)). Nos contó su estancia en EEUU donde fue para intercambiar con su ya amigo Dan Barber, técnicas para la elaboración del foie y acabó cenando en su despedida en la isla de Manhattan con Obama, que acababa de ser elegido presidente. Anécdotas de estas oímos unas cuantas.

Como inesperado colofón a esta excursión, nos llevó a comer a la caseta que ha arreglado en una nave que alquila a la hermandad para acoger a todo el que se sienta invitado en la romería de San Isidro de Fuente de Cantos. Y en la romería de San Isidro en Fuente de Cantos, con ambiente de feria, acabamos. Allí se leía:

La Patería de Sousa  
Artesanos del paté  
Desde 1812



Nos dio un magnífico jamón extremeño perfectamente cortado y presentado con las bebidas que quisiéramos para empezar, casi antes de sentarnos. Tomamos después otras raciones de empanada, caldereta de cordero, etc y un arroz hecho en una enorme paellera, hasta que ya no podíamos mas (¡como las ocas!) Postres de limón y por si nos habíamos quedado con hambre tortas de perrunillas y otras glaseadas con un estupendo café. Finalmente el guitarrista y cantautor Domingo Díaz Escudero nos cantó unos fandangos, como siempre emocionantes, y como éramos de Sevilla, unas sevillanas bailadas por nuestras socias Gabriela y Mavi, y algunas con letra suya más lentas.

Como comprenderéis el foie y los pates los probaremos en casa porque ya se sabe que la producción es pequeña y no habría para calmar el hambre de todos.

La aparente fragilidad de esta forma de producción es la de la propia naturaleza, que depende del meticuloso cuidado para mantener las condiciones óptimas para que los gansos se queden, sin que se note ese mimo. Sería estupendo que todos pudiéramos vivir como esas ocas del campo de Eduardo Sousa, libres, volando sin límites y sin más sufrimiento que el que nos depara esta naturaleza. Esa es realmente la filosofía slow.

¡Gracias, Eduardo!

