



Francia y su gastronomía

Cultura, 12/11/2012



La gastronomía francesa, es una de las más ricas y diversas del planeta, por sus excelentes vinos, foie-gras, trufas, roquefort, crepes, mantequillas especiadas, salsas, steaks (bisteck de res) con crema de leche y diversos ingredientes como champiñones, pimienta, quesos, brandy, etc. Las tartaletas de frutas y las técnicas francesas al momento de cocinar que son las bases utilizadas en la cocina occidental hoy en día.

La gastronomía familiar de cada región, ha evolucionado en francia a partir de la vida de los campesinos a lo largo de su historia, ésta es la cocina en la cual reposan las raíces de los sabores franceses y donde se originaron los grandes platos y guisos tradicionales, como el Pot-au-feu: es un plato a base de carne y hortalizas hervidas, significa “puchero sobre el fuego”.

Los ingredientes más utilizados en la cocina francesa hoy en día son: la mantequilla, los caldos de carne o fondos, el ajo, mostaza, la carne de res, pollo, aves y animales de caza, las cremas, agria, de leche, etc. Los distintos tipos de queso, las cebollas, el ajoporro, y los vinos, blancos, tintos, rosados y de cualquier cosecha. Todos los antes nombrados, son usados con refinamiento y conocimiento por chefs, amas de casa y trabajadores.

Una comida típica francesa empieza con un primer plato, que puede ser una ensalada, sopa, charcutería sobre un plato, una tarta o quiche de hortalizas. Luego, el plato principal, puede ser carne o pescado, acompañados por una guarnición vegetal, a los que les sigue un postre o queso y en algunos casos ambos. Los franceses comen muchos postres y tienen uno de los repertorios más amplios y exquisitos. Las bebidas son agua y vino habitualmente.

Francia está reconocida mundialmente como la gran criadora de vinos. Muchos de los países en el mundo producen vino, pero en Francia su elaboración es una habilidad que se ha mejorado y cultivado con mucho amor y tecnicismo. Para cuidar esta tradición milenaria y sus cosechas, los franceses han creado sistemas de reglamentos, para la calidad, viñedos y formas de procesamiento. Los cuales les han garantizado un producto excelente y único.

@andresjcp86