La cucina francese "del lusso" vittima del Covid

champagne-foie-gras-1a29f300

Gli effetti negativi del coronavirus, com'è ovvio, si fanno sentire non solo sulla ristorazione "classica", ma anche su quella "di lusso" di impronta francese. Con conseguenti **tracolli del mercato di Champagne e foie gras**, due simboli del lusso a tavola e del *bien vivre* transalpino.

La pandemia ha amplificato i problemi con la chiusura dei ristoranti all'inizio del 2020, che rappresenta un "**rischio reale per i 100mila posti di lavoro diretti e indiretti interessati**", sottolinea il **Cifog**, l'interprofessione dei comparti francesi foie gras, petto d'anatra e confit, che rappresenta l'insieme di professionisti allevatori, riproduttori, fornitori di mangimi, allevatori, macelli, trasformatori.

Una spada di Damocle che torna ad affondare un settore che era stato capace di riconvertirsi, con investimenti anche in ottica di benessere animale, dopo l'influenza aviaria nel 2016 e nel 2017 e le critiche degli animalisti che portarono New York a vietare il consumo di foie gras nel 2019. Il comparto d'oltralpe rispose ricordando che il carattere ancestrale dell'alimentazione forzata, pratica nata sotto gli Egizi e perpetuata dai Romani.

Inoltre, di fronte anche alla concorrenza del foie gras, in particolare bulgaro e ungherese, è stato recentemente creato anche un "**marchio Francia**" che garantisce l'origine dei suoi prodotti e le sue pratiche di biosicurezza, con il supporto di 10mila chef, con l'obiettivo di sviluppare l'export e recuperare il calo del 10% delle vendite di foie gras e petto d'anatra registrato in patria lo scorso anno, anche per nuove disposizioni che mirano a regolamentare le promozioni nei supermercati.

Ma intanto si addensano le nubi anche sulle *maison de Champagne* che in questi giorni sono riuscite a raggiungere un accordo coi viticoltori per **abbassare la resa delle uve a 8mila Kg per ettaro nella vendemmia 2020**. Un'esigenza determinata dal **calo stimato delle vendite di champagne quest'anno**, circa 100 milioni di bottiglie, e sulla dimensione sproporzionata delle scorte, più di un miliardo di bottiglie ancora in giacenza.