

Tout est bon dans le porc noir gascon

Un éleveur vous ouvre ses portes dimanche 7 août



Tout est bon dans le porc noir gascon

Dimanche 07 août la Ferme de Bidache fêtera le porc gascon au milieu d'un marché de producteurs dont la renommée n'est plus à faire.

Une journée festive, qui fleurit bon les arômes gourmands d'un Gers authentique où vous trouverez, l'ail noir de Lectoure, le canard de Claire et Seb de l'ADP, le vin des côtes de Gascogne du Domaine de Lailhau à Sainte Christie, l'Armagnac de Pierre et Fred de l'ADP, les petits éclairs de Rejaumont, les pâtes et la farine de Pessan, le miel de la famille Cettolo de l'Isle Jourdain, le fromage de chèvre de la ferme du Serré à Ordan Larroque, les légumes locaux, et bien sûr le véritable porc noir Gascon

Dès 9h30, autour de la Boutique de la Ferme de Bidache, les producteurs vous proposeront dégustation gratuite et vente du fruit de leur travail.

Entre 9h30 et 12h00 Benoît Bourrust le maître des lieux, vous invitera à le suivre pour une visite guidée à la découverte du domaine

A partir de midi, repas typiquement Gascon, à base des bons produits de la ferme servis à l'ombre de la grange. Deux menus adultes au choix : 17 € ou 19€, et un menu enfant à 9€ -. Autour d'un blind test, durant tout le repas plusieurs lots seront à gagner (jusqu'à son poids en pâté de porc noir gascon).. **Exclusivement sur réservation,**

Le tout dans une ambiance festive 100% Gers



En musique et en chansons, assurée par la Banda La Chicuelina. Issue de l'école de musique de Nogaro. Depuis près de 30 ans la banda s'est construite une notoriété qui dépasse largement les frontières du département et saura vous mettre des fourmis dans les jambes. Dans un tout autre genre, les chanteurs Gascons de Nauxion, un ensemble vocal créé il y a une poignée d'années avec un répertoire dynamique qui va des chansons de Nadau, aux refrains basques en passant par la variété française, vous emmènera dans un voyage virtuel.

Toute la journée animation gratuite pour les enfants avec château gonflable et jeux anciens en bois. **Attention repas réservation obligatoire** Tel : 0632432177 - <https://www.lafermedebidache.fr/>

La ferme de Bidache située à 800 mètres du village sur la route touristique du Vieux Castera, vous offre en plus un point de vue exceptionnel.

Le porc noir gascon et les autres



Le porc Gascon est un animal rustique et vigoureux, d'un calme olympien, trop épris de liberté pour se couler dans le moule de l'élevage intensif concentrationnaire de nos "temps modernes". La race porcine gasconne représenterait le type de porc le plus ancien connu dans notre pays. De type ibérique, le porc Gascon est entièrement noir et a son origine dans le Nébouzan enclavé entre l'Armagnac, le Comminges et la Lomagne. Mal adapté pour l'élevage "moderne" il a failli disparaître dans les années 1970 alors que vingt ans plus tôt on comptait 10 000 reproducteurs, il n'en restait que quelques centaines en 1970. La race gasconne a été retrouvée en très faible effectif vers

1980 et conservée à partir d'un noyau de quelques dizaines de truies et deux verrats avec le concours de l'ITP puis avec le Conservatoire du Patrimoine Biologique Régional.

Le porc noir gascon prend son temps et ses aises.



Alors que les élevages intensifs produisent des bêtes prêtes à la consommation en six mois, il faudra attendre plus d'un an pour obtenir un bon cochon gascon qui ne saurait supporter l'enfermement.

Il lui faut de l'espace beaucoup de préférence, de l'herbe et des glands à la saison. Ces conditions excluent tout industrialisation de son élevage, qui reste l'apanage des élevages fermiers. Il résiste aussi bien à la chaleur qu'au froid et se nourrit facilement au pâturage. C'est grâce à cette nourriture brute et diversifiée que les porcs gascons font du bon gras.

C'est cet ensemble d'exigences qui donne une viande au goût affirmé avec un gras intramusculaire marqué et une chair persillée d'une grande saveur. Ces caractéristiques et qualités font des charcuteries issues du Porc noir des produits de très haute qualité. C'est particulièrement le cas à la ferme de Bidache de Castéra Verduzan.



quand odeurs et saveurs se mêlent



affiche