



LA ENTREVISTA

Josep Maria Morell y Bitria
Restaurador, chef y escritor gastronómico
Balaguer (La Noguera)

“EL CARACOL ES UN INGREDIENTE IMPORTANTE Y PARA LOS RESTAURADORES ACTUALES ES UN PLACER RESCATAR Y DIFUNDIR LAS RECETAS TRADICIONALES, E INNOVAR”



Josep Maria Morell nació en 1944 en Alfarràs (el Segrià) y hace más de 50 años que se dedica al mundo de la restauración gastronómica. Ha recibido infinidad de premios, diplomas y distinciones gastronómicas y, durante 26 años, regentó el restaurante Cal Morell de Balaguer, junto con su mujer. En la actualidad reparte su tiempo entre charlas sobre cocina catalana, coloquios en relación con la cocina moderna y tradicional, organización de cursillos y participación en jurados de cocina o colaboraciones en programas de radio y televisión. Además, es autor de 12 libros de cocina, entre los que destacamos “Los fogones de Lleida”, el recetario de cocina catalana más vendido en Cataluña, y “Cocinar Caracoles” que, con un centenar de recetas, ya ha alcanzado las cuatro ediciones.

Señor Morell, ¿que destacaría de la tradición culinaria y gastronómica del caracol en Cataluña?

El caracol es uno de los primeros alimentos de la humanidad; en excavaciones arqueológicas se han encontrado restos de caparazones y utensilios que demuestran su aportación a la dieta de los hombres de las cavernas. El caracol es un alimento abundante y fácil de encontrar, por eso se ganó un lugar en la cocina económica y familiar. A lo largo de la historia se ha ido adaptando a los diferentes gustos y culturas y ha acabado por instaurarse en los recetarios de nuestra cocina tradicional, tal y como lo han hecho otros platos como los calçots o la sopa de tomillo.

El caracol está muy presente en nuestra sociedad. Hoy en día es un ingrediente importante y para los restauradores actuales es un placer rescatar estas recetas populares, difundirlas e,

incluso, llevarlas más allá e innovar.

Cada año se celebran citas gastronómicas, como la feria de Lleida, de la cual hice el pregón de la primera edición hace más de 20 años. Creo que en la última edición recibió cerca de 200.000 visitantes y se comieron ¡12 toneladas de caracoles! Por otro lado, desde la Asociación Cultural y Gastronómica del Condado de Urgell potenciamos el caracol y otorgamos el premio Caracol de Oro que distingue a personas del sector gastronómico catalán.

¿Todos los caracoles se pueden cocinar? ¿Cuáles son las especies más valoradas? Y ¿las más consumidas?

Casi todos los caracoles se pueden cocinar pero hay siete u ocho que destacan especialmente. El rey indiscutible es el caracol bover, seguido del vinyal; tienen una carne más grasa y, por lo tanto, sabrosa y se pueden cocinar con muchas salsas. Los nombres pueden cambiar según la población, pero existen otras especies y variedades como, por ejemplo, el carreta, el serrano, el moro, el judío, el sapec o judía.

Los caracoles que normalmente comemos ¿se compran o se cosechan? ¿Existe alguna época del año más o menos aconsejable para comer caracoles?

Los caracoles se pueden comprar o recoger, y podemos comer durante todo el año. La mejor época para ir a recogerlos es en primavera, allá en marzo o en abril, aunque el otoño es también un buen momento. Hay lugares que se han ganado un prestigio y donde los caracoles son muy buenos, como el triángulo que forman las tierras de Almacelles, Tamarit de Litera y Albelda. Hay especies que son más de huerto y otras de cultivo de secano, las primeras disfrutan de más agua y tienen una carne muy buena, las segundas tienen un gusto más potente. También hay que tener en cuenta que el gusto de la carne puede cambiar dependiendo de la alimentación del caracol. Por ejemplo, si comen alcachofas tienen un gusto más amargo.

¿Cómo calificaría la carne de caracol desde el punto de vista gastronómico?

La carne de caracol no es muy nutritiva, tiene pocas proteínas y es baja en calorías. Lo que la hace buena y exquisita al paladar es el acompañamiento. Normalmente se cocinan con mucha

sal y las salsas son un poco picantes, también se pueden acompañar con una carne con cuerpo, como la costilla de cerdo, que es la que le va mejor a los guisos. Hechos a la llauna son idóneos para acompañar el conejo, la longaniza, las costillas o las codornices.

“El 80 % de las veces se cocinan a la llauna y el resto guisados con otras carnes. En cuanto a las salsas, hay una gran variedad: alioli, catxipanda, samfaina, tamarindo, sobrasada, etc. Hoy en día también se hacen sopas y tapas. Incluso, el caviar blanco (los huevos) está muy bien valorado”

¿Hay que preparar los caracoles de alguna manera antes de cocinarlos?

Los mejores caracoles son los que han ayunado o han sido purgados durante 8 o 10 días, normalmente en una jaula de alambre hermética para que no puedan salir. Esto ya lo hacían los antiguos romanos, pero ellos utilizaban ceniza de fuego fría para que no escaparan. Esto se hace para evitar los efectos de la ingesta de hierbas o sustancias nocivas o venenosas por parte de los caracoles. Ahora se controlan más las sustancias que pueden afectar a campos y bosques, pero antes era un problema... Una vez purgados y limpios, se pueden cocinar directamente o, por ejemplo, hervir.

¿Cuál es la receta más habitual? ¿Y la más innovadora?

El caracol se puede cocinar de muchas maneras, pero el 80% de las veces se hacen a la llauna y el resto guisados con otras carnes. En cuanto a las salsas, hay una gran variedad. Las tradicionales son el alioli, la catxipanda o el pisto, pero hay otras, como la de tamarindos o la de sobrasada. Hoy en día también se hacen sopas y tapas de caracol. Incluso, el caviar blanco (los huevos) está muy valorado.

Antes de terminar, ¿nos podría sugerir alguna receta?

Os podría decir muchas: bover a la llauna, a la gormanda (que es típica de aquí, en la Noguera), caracoles a la brutesca de paja, caracolillos con cebolla, langosta con caracoles... en mi libro “Cocina con caracoles”, figuran un centenar...