

LA CRÍA DE CARACOLES: UNA OPCIÓN GANADERA EN LA AGRICULTURA CATALANA



Foto 1: Cerveza y caracoles en la feria de Lleida. Autor: Antonio G. Mayoral

01 Introducción

Desde el Algarve hasta el Empordà, la península Ibérica se configura como el área geográfica con mayor importancia en consumo y comercialización de caracoles en el mundo. Pero es su arco mediterráneo, particularmente Andalucía, regiones valencianas y Cataluña donde esto aparece como un hecho con características de fenómeno sociológico y cultural. Las cabrillas de Lebrija, los caracolillos en caldo, el arroz con chapas, el conejo con caracoles, la paella de vaquetes o los caracoles a la llauna son algo más que extraordinarios ejemplos de la cocina tradicional: suponen juntarse con los amigos, los encuentros familiares, las celebraciones, las fiestas populares... Compartir un plato de caracoles es algo más que disfrutar de la gastronomía popular: significa colaborar en la representación de un rito ancestral donde el ejercicio del diálogo sosegado y la convivencia invitan a la amistad (1).

02 Consumo de caracoles en España

El consumo de caracoles en España es, en volumen, el más elevado respecto a los países de nuestro entorno. La demanda de caracoles en el

2009 nos mantiene en el primer lugar del mundo en cuanto a volumen importado (2), superando en más del doble (3) el total demandado por Francia, Italia, Grecia y Portugal juntos, países que se consideran en un lugar destacado al respecto.

Por el contrario, si atendemos el valor del importado, España se sitúa en tercer lugar, por detrás de Francia y con un rango mayor al ofrecido por Italia, Grecia o Portugal (4). Esto es así por las particularidades que presenta el consumo ibérico de caracoles, muy sesgado hacia el comercio en fresco, donde apenas está representada la industria de transformación. Los precios al productor, ya sea caracol de cría, de recogida silvestre o importado, son significativamente más bajos respecto al ofrecido en el resto de países europeos.

02.01 Tipo de consumo

Dos son los principales hábitos de consumo respecto a los caracoles. Uno está dedicado al consumo recreativo, en forma de tapa o brochetas o bien en fiestas señaladas, que se soporta con caracoles de importación de calidad mediocre en cuanto al peso o medida, donde lo que se busca es un bajo precio en origen. Otro es el dirigido hacia la restauración, que demanda la mejor calidad y donde el caracol adquiere una gran importancia

al expresar sus extraordinarias calidades organolépticas, tanto si se usa como condimento como si representa el ingrediente principal. Sabor, textura y aroma son calidades apreciadas que sólo son posibles en los caracoles autóctonos y, en mayor medida, en los de cría controlada.

03 Mercado de caracoles en Cataluña

Que en Cataluña se comen caracoles es un hecho indiscutible. Sorprende la riqueza de los caracoles utilizados, la diversidad de sus usos gastronómicos, la amplitud de los periodos de consumo, así como la persistencia de una demanda creciente orientada siempre hacia el caracol de calidad, lo cual sostiene una interesante oferta hacia el sector de la restauración.

03.01 Caracterización de la demanda

Cataluña se sitúa en cuarto lugar en demanda de caracoles, superándola en volumen comunidades como la andaluza o la murciana; aun así, si atendemos al caracol de calidad, esto es, al que se dirige hacia el sector de restauración especializada, encontramos que Cataluña ha progresado en los últimos cinco años hasta conseguir el 50% del comercio de estos moluscos.

Así aunque el sector dedicado a la comercialización de caracoles de calidad mueve en España un discreto 3,4% en volumen, el producto representa más del 20% del valor total, lo cual explica el extraordinario interés que despierta la posibilidad de proveerlo con animales de cría controlada. Más todavía si tenemos en cuenta que partiendo de los discretos 0,5 €/kg del caracolillo de importación se llega hasta los 4,5 €/kg



La tendencia a la baja de los precios se rompe en Cataluña, ya que la demanda de caracol de alta calidad, tipo bover, los mantiene muy superiores al resto de la Península.

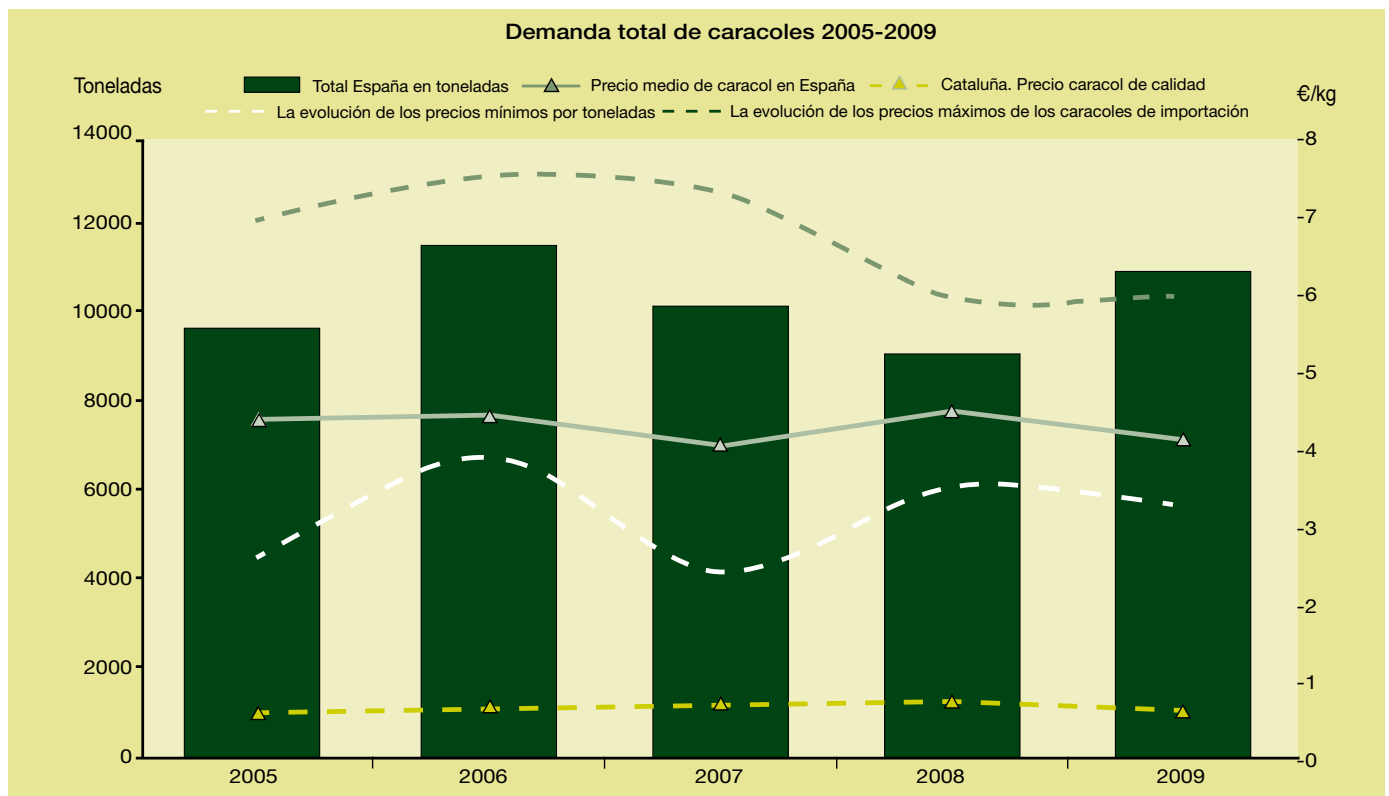


Gráfico 1: El gráfico muestra la evolución de la demanda de caracoles de importación en España (barras verdes). Se observa un estancamiento de la demanda alrededor de 10.000 toneladas. El precio medio expresado en €/kg es significativamente menor que el precio de los caracoles de importación, tipo bover, demandados en Cataluña.

para el caracol bover silvestre, superándose en los animales de cría controlada los 5,7 hasta los 9,4 €/kg y logrando los 12 €/kg por el caracol de invierno colocado en fresco para restauración.

03.02 Caracterización de la oferta

Tres son las fuentes que proveen de caracoles de tierra los mercados: los animales autóctonos procedentes de recogida silvestre (actividad todavía mal regulada), los de importación que también son capturados silvestres en sus países de origen y los de cría controlada en granjas.



Las diferentes especies muestran usos culinarios diferentes según medida, consistencia del caparazón y rendimiento en carne, lo que condiciona los tiempos de cocción y su consideración o no como plato único.

Aunque resulta difícil realizar un cálculo veraz sobre el mercado de caracoles, puesto que no hay datos fiables, se puede estimar que en Cataluña se mueven alrededor de 280.000 kg anuales en origen (5), con un valor aproximado de 2 millones de euros, donde el caracol de cría representa sólo el 11% frente al caracol

autóctono de recogida, que satisface el 54% de la demanda, resultado de la aplicación de una normativa sobre control sanitario ambigua y mal adaptada a estas circunstancias.

Urge por lo tanto la regulación del sector hacia modelos que permitan la pervivencia equilibra-



Foto 2: Venta tradicional de caracoles en Lleida. Autor: Antonio G. Mayoral

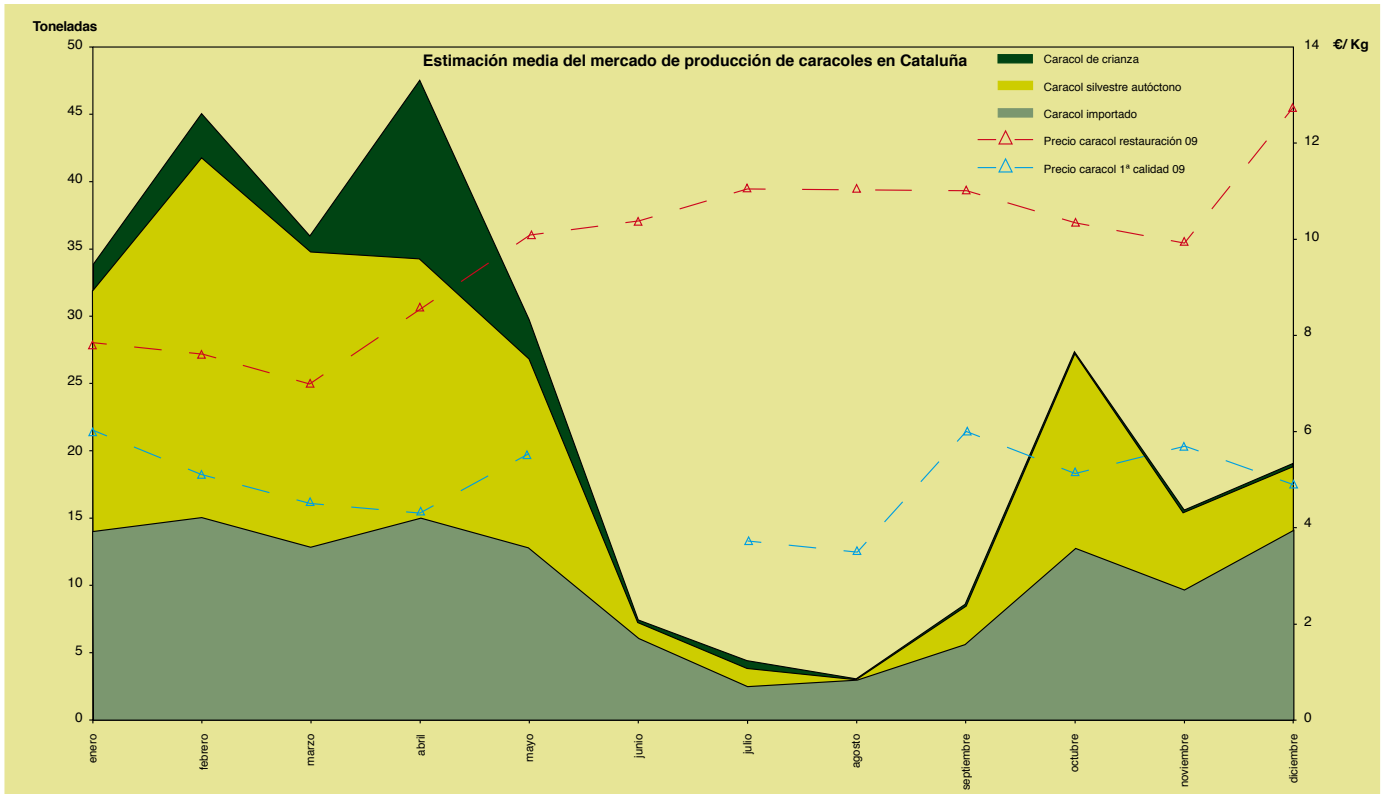


Gráfico 2: Origen de los caracoles en Cataluña: recogida silvestre no regulada, importación y cría controlada en granjas. La diferencia entre el precio al productor y el producto en fresco colocado en el restaurante es acusada y con frecuencia es de más del doble, por lo cual el caracol de cría tiende a saltarse la estructura comercial del caracol silvestre.

da de la actividad, ofreciendo las máximas garantías al consumidor tanto desde las formas tradicionales de captura como desde las más actuales de producción integrada. Hay que tener en cuenta que el estado actual de los sistemas de producción no permite ofrecer el producto al precio y en el volumen que se requiere en los mercados, puesto que los procedimientos de cría adoptados resultan costosos y se dirigen exclusivamente al mercado de restauración.

04 Diversidad malacológica en Cataluña

La diversidad malacológica catalana es extraordinaria respecto a los caracoles considerados comestibles, puesto que se mezclan en su territorio elementos propios de la zona atlántica y centroeuropea con especies propias de la zona mediterránea y el norte del África, estando muy representados todos los géneros descritos en la península Ibérica: *Cornu*, *Helix*, *Otala*, *Eovania*, *Cepaea*, *Iberus*, *Theba*, *Sphincterochila* y *Pseudotachea* (estos dos últimos se encuentran situados en la frontera del aceptado como comestible) (6). La mayoría se encuadran en la familia *Helicidae* (Rafinesque, 1815), que engloba a los caracoles de mayores

calidades para la cocina en virtud de su buen rendimiento en carne y para presentar sabor y textura agradables.

A primera vista puede parecer que todos los caracoles tienen el mismo uso gastronómico pero nada más lejos de la realidad. Cada especie se cocina de forma diferente, según usos y costumbres particulares que los dotan de una personalidad propia. Las texturas y los aromas son muy valorados, así como su aptitud para la cocina. En Cataluña, la cocina del caracol es una cocina diferenciada y de carácter, casi de autor.

Sin duda el caracol bover (*Cornu aspersum*) es el más comercializado en Cataluña. Su alto rendimiento en carne, textura firme y su tamaño lo hace participar en platos contundentes, donde sólo, acompañados con salsas muy condimentadas, o utilizados como guarnición suaviza carnes con carácter (caza, manitas, callos, etc.), expresan sus excelentes propiedades para la cocina. Así mismo, sus excepcionales condiciones para ser preparados directamente sobre el fuego, asados a la parrilla, al horno o sobre brasas, los ha dado fama merecida. Sin duda, de este modo es como mejor se disfrutan y donde mejor se aprovechan todas sus propiedades.

04.01 El caracol bover (*C. aspersum* = *Helix aspersa*) (8)

El tipo Bover resulta el caracol más comercializado en el mundo y el motor de la helicultura en Cataluña por su excelente adaptación a su cría controlada. Prácticamente es la única especie cultivada en granja y a la cual se dirigen todos los esfuerzos de investigación y desarrollo.

De esta especie encontramos dos poblaciones claramente diferenciadas (8), a pesar de que en el sector todavía se distinguen numerosas calidades según su procedencia y época de cosecha:

→ La creciente demanda de animales aptos para el consumo, dotados de las máximas garantías higiénico-sanitarias y medioambientales, es el que ha consolidado el sector de la helicultura en Cataluña.



Las asociaciones de helicultores en Cataluña representan ahora los mayores adelantos en la comercialización y el desarrollo de la helicultura en España, con un empuje y una vitalidad incuestionables.



Foto 3: Preparación tradicional de los caracoles: fuego y caracoles. Autor: Antonio G. Mayoral

- Por un lado, las poblaciones del sur peninsular, estrechamente emparentadas con las norte africanas (formas “major”). Conforman animales grandes que con frecuencia superan los 10 g de peso y los cuatro centímetros de diámetro, con tonos de coloración del cuerpo verdosos u oscuros, que le dan un aspecto tosco. Son considerados junto con los de origen africanos bastos y de poca calidad. Son poco apropiados para asar, puesto que resultan babosos y de textura algo dura. Aun así, una vez muy lavados y cocidos, resultan excelentes compañeros de varias carnes y guisos.

- Por otro lado, las poblaciones del norte y este peninsular (área cantábrica y catalana) se relacionan genéticamente con las francesas (el conocido Pequeño Gris), conformando la forma “aspersa” típica. Su medida es mucho más reducida, con caparazones que raramente logran los cuatro centímetros y pesos en general inferiores a 8 g. El cuerpo del animal con frecuencia muestra tonos muy claros, casi lechosos, con caparazones consistentes que a menudo presentan dibujos rítmicos, muy contrastados sobre un fondo amarillento claro. Son caracoles de aspecto “fino”, excelentes para asar, sin otra manipulación que la de adecuarlos a la parrilla donde expresan todo su sabor, textura y aroma característicos.

Otras poblaciones como las gallegas y portuguesas muestran caracteres intermedios. Aun así la calidad en la dureza del caparazón|concha, factor muy estimado esencial para su correcto procesado, depende más del medio ambiente que de su origen genético, siéndole desfavorables los ambientes de cría húmedos y fríos ante aquellas zonas que mantienen mayores temperaturas y cierta sequedad ambiental (9).

04.02 Áreas de producción: consumo y calidad en Cataluña

Todos los factores que influyen en la calidad del caracol silvestre se dan particularmente favorables en las comarcas que conforman el valle del Ebro y la zona litoral gerundense. Raza y clima, así como una gastronomía y un entorno social que aprecian estas calidades, hacen de Cataluña la región más interesante de la Península en cuanto al mercado y consumo de caracoles, que sin duda se muestra como un potente motor de la helicultura. De hecho, la mayoría de los esfuerzos de los criadores, así como de los adelantos técnicos aplicados en las granjas, van encaminados a satisfacer esta demanda. Se busca ofrecer la mejor calidad durante todo el año.

Actualmente, los procesos de selección en granja pretenden caracterizar el animal dentro del tipo bover, esto es: caracoles de carne muy blanca, de menos de tres centímetros de diámetro, entre 6 y 8 g de peso y carne abundante y sabrosa.

Sin duda, estos animales se dan de forma natural en la depresión del Ebro, particularmente en el triángulo que conforman el curso medio y bajo de los ríos pirenaicos Cinca y Segre (principalmente entre las comarcas del Bajo Cinca y Segrià). Su geografía sorprende por el acusado contraste

entre el verdor y fertilidad de las riberas de los ríos y el campo seco y áspero que se extiende hacia los lados, y son abundantes los caracoles especialmente en el regadío tradicional situado en las terrazas fluviales. El área está dominada por un clima mediterráneo de extrema continentalidad, con un gran contraste entre las temperaturas del día y la noche y gran escasez de lluvias. Muestra, así mismo, un contraste estacional acusado con altas temperaturas en verano e inviernos secos y fríos. Así mismo, los rocíos y particularmente las nieblas son frecuentes y características.

Es precisamente este contraste entre la humedad de los campos, la persistencia de precipitaciones de tipo horizontal durante la noche y la sequedad ambiental extrema de día lo que mantiene la excepcional calidad de los caracoles de esta zona. Sin duda son merecedores de una mayor atención y se hace necesaria la defensa de su origen a través de una denominación protegida.

05 Articulación del sector helícola en Cataluña: modelos de cría en helicultura, estructuras comerciales y asociacionismo en el caracol de crianza

El fenómeno de la implantación de granjas de caracoles en Cataluña viene de lejos. Las primeras noticias de su aparición en nuestro territorio son del 1943, y hasta hace poco su desarrollo ha sido paralelo al ocurrido en Francia. Con el comienzo de este siglo se advierte un notable crecimiento del sector con la instalación de un centenar de invernaderos de tipo intensivo, de la mano de empresas integradoras que ven en la helicultura la posibilidad de hacer un negocio rápido y especulativo. Calmados los primeros impulsos, en la actualidad hay unas 200 granjas, de las cuales el 25% mantienen las instalaciones basadas en invernaderos intensivos (con el área de cría sobre mesas de cultivo) y el resto son de nueva creación, surgidas bajo el modelo de parques intensivos de estilo francés (con instalaciones a nivel de tierra).

Ambos modelos se agrupan en asociaciones de criadores que en Cataluña integran casi la totalidad de las granjas existentes. El fenómeno del asociacionismo en el sector de la helicultura surge en 1998 con la aparición de la Asociación Nacional de Helicultores Españoles, a la que se adscriben las granjas catalanas. Pero es a partir del 2002 cuando se muestra un avance mantenido hasta la actualidad en cuanto a los éxitos técnicos y comerciales conseguidos.

Así mismo, la helicultura catalana ha conseguido dotarse de canales de comercialización propios y originales, que le aseguran un futuro esperanzador, puesto que se mueve en un entorno de demanda muy favorable.

Dos son las formas en las cuales se comercializan los caracoles procedentes de granjas en Cataluña: en fresco y congelados-precocinados, y ambas obedecen a dos estilos de entender el sector, correspondiéndoles distintas asociaciones.

Así, la Asociación Catalana de Productores de Caracoles (10) reúne sólo granjas del ámbito catalán (25%), comercializando el caracol vivo como producto fresco dirigido hacia su uso en restauración tradicional. Colabora estrechamente desde el 2003 con la Generalitat de Catalunya en la celebración de cursos y jornadas técnicas de ciclo anual (ECA de Alfarràs) a finales de abril. Mayoritariamente, son instalaciones de invernadero que buscan ampliar la oferta en épocas del año donde la demanda mantiene precios altos.

Por otro lado, la Asociación Nacional de Cría y Engorde del Caracol (ANCEC) (11) mantiene un ámbito de intereses que cubre la casi totalidad del territorio peninsular, aunque principalmente opera en Cataluña. Colabora con la Universidad de Barcelona y la Federación de Peñas de la feria del caracol de Lleida (12) buscando el avance técnico de sus explotaciones y la difusión del caracol de crianza en Cataluña, convocando desde el 2008 unas jornadas técnicas coincidiendo con la feria del caracol de Lleida, a través de INTERHELIX, con la cual constituye de forma monolítica la Interprofesional del Caracol de España (13), que cuenta con el reconocimiento y apoyo desde 2007 del Ministerio de Agricultura (MARM).

06 Referencias, webs y citas bibliográficas

1 - Para descubrir las raíces que sostienen el consumo de caracoles en Cataluña, recomendamos el excelente libro: MOREA Y NAVARRA, V. (1999). Veinte años de la feria del caracol. Lleida. Labrador Editores.

2 - En 2009 fueron importadas por España 10.942,6 toneladas ante las 4.607,1 toneladas del resto de países citados.

3 - Fuentes: COMTRADE y Base de datos de Comercio Exterior de España.



Foto 4: Diferencias entre los caracoles de granja y los caracoles silvestres. Por selección se obtienen animales uniformes, de carne blanca y sabrosa. A la derecha de la foto animales procedentes de la línea racial de la granja experimental del IFAPA. A la izquierda el tipo silvestre. Autor: Antonio G. Mayoral

4 - Expresado en millones de Euros. Francia: 11,4; España: 7,4; Italia: 4,1; Grecia: 2,3; Portugal:0,6.

5 - Datos de elaboración propia. Las estimaciones de precios se basan en datos aportados por la Base de datos de Comercio Exterior de España, Mercabarna y encuestas a particulares.

6 - Se sigue la clasificación respecto al nombre actualizado de los géneros ofrecida en: VILELLA TEJEDO, V. et. al. (2003). "Lista actualizada de los moluscos continentales de Cataluña". Spira, 1 (3): 1-29.

7 - Sobre la denominación del bover como especie, conviene consultar: <http://www.weichtiere.at/Schnecken/land/weinberg/seiten/cornu.htm> y <http://www.aspersum.html>

8 - La evidencia, la encontramos publicada en: GUILLER, A. Y MADEC, L. (2010). "Historical biogeography of the land snail *Cornu aspersum*: a new scenario inferred from haplotype distribution in the Western Mediterranean basin". BMC Evolutionary Biology, 10:18.

9 - La evidencia científica se encuentra, entre otras, en el trabajo: LIGASZEWSKI, M. et. al. (2009). "The Shell Features of *Cornu aspersum* (Synonym *Helix aspersa*) and *Helix pomatia*: Characteristics and Comparison". American Malacological Bulletin, 27(1-2):173-181.

10 - Asociación Catalana de Productores de Caracoles: <http://acatpc.org/>

11 - Asociación Nacional de Cría y Engorde del Caracol: <http://www.ancec.org/>

12 - Feria del Caracol de Lleida: <http://www.aplec.org/>

13 - Sector Helicícola (INTERHELIX): <http://www.marm.es/es/ganaderia/temas/produccion-y-mercados-ganaderos/sectores-ganaderos/helicicola/introduccion/>

07 Para saber más:

<http://www.marm.es/es/ganaderia/temas/produccion-y-mercados-ganaderos/sectores-ganaderos/helicicola/guia-de-buenas-practicas/>

<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/ifapa/servlet/FrontController?ec=raea>

<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/ifapa/servlet/FrontController?action=SwitchRecord&table=555&elemento=36399&ec=default>

08 Autor



Antonio G. Mayoral
Técnico especialista en helicultura
Pa2gamaa@uco.es