



2000 helicicultura

REVISTA DE HELICICULTURA - DIRECCIÓN: ARTUR VILAPLANA

NÚMERO 5

2003, el año del CARACOL



2000
helicicultura

EDICIÓN Y REDACCIÓN

Sant Salvador d'Horta 42.
17003 Girona. Spain
Telf: 972 22 52 88
Fax: 972 22 52 89

RESPONSABLE DIRECTOR

Artur Vilaplana

INTERNET:

<http://www.helicicultura.com>
E-mail: asochelix@helicicultura.com

FOTOGRAFÍAS:

Antonio Serrano, Isi Rubio y Artur Vilaplana

DISEÑO GRÁFICO:

doble espacio

MAQUETACIÓN Y PRODUCCIÓN:









enara (enarapublicidad@hotmail.com)

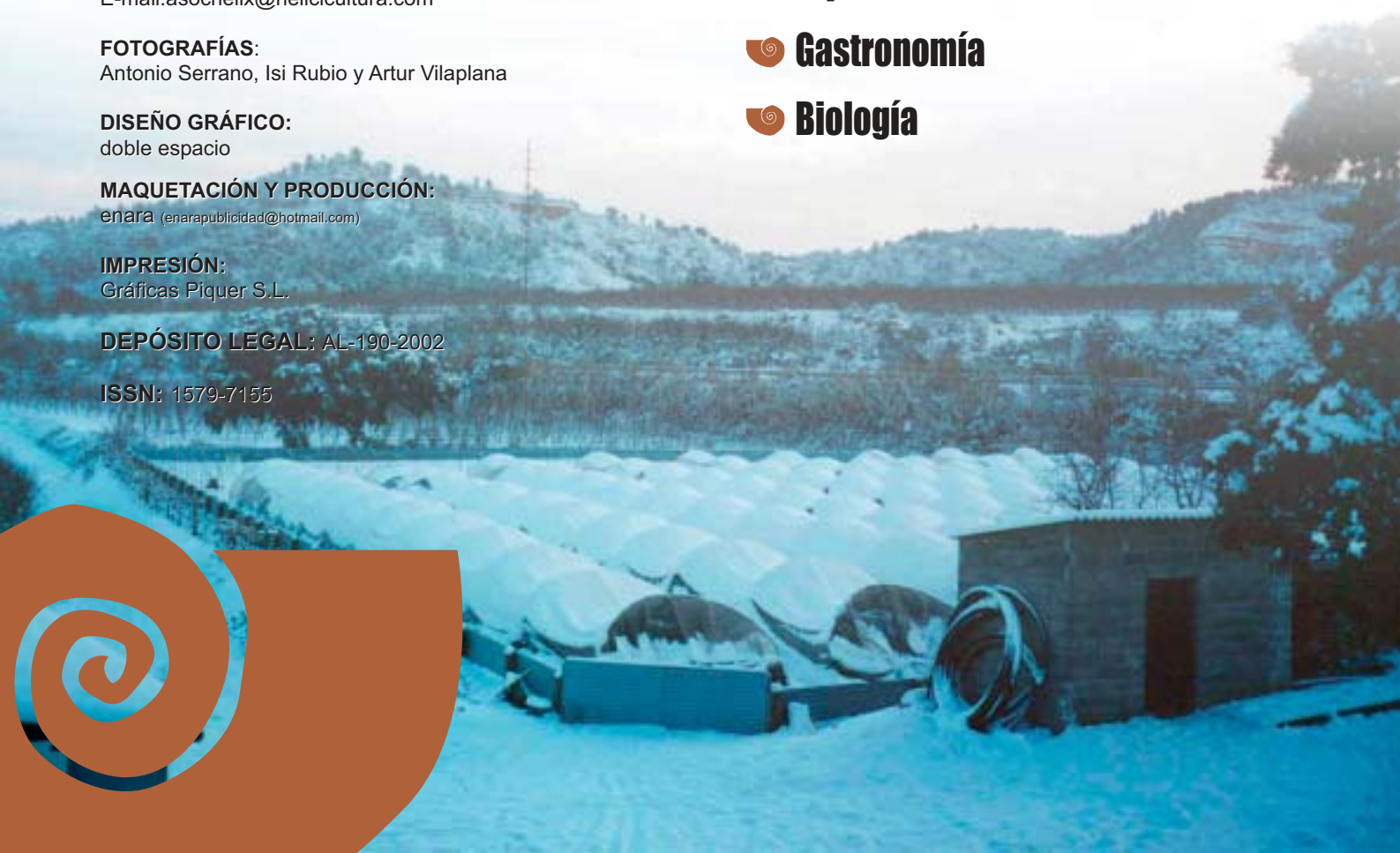
IMPRESIÓN:

Gráficas Piquer S.L.

DEPÓSITO LEGAL: AL-190-2002

ISSN: 1579-7155

-  **Editorial**
-  **Colaboración con el INRA**
-  **Comercialización**
-  **Educación ambiental**
-  **Invierno y explotaciones exteriores**
-  **Explotaciones helicícolas**
-  **Gastronomía**
-  **Biología**



Apreciados helicultores y simpatizantes,

Estas fechas son propicias para hacer una valoración del año pasado y planificar los nuevos proyectos. Es un momento de autocrítica y reflexión que deben ir acompañados de una firme voluntad de mejorar día a día. Éste es siempre nuestro afán. Éste es nuestro reto más importante.

Este año va a destacar por el impulso que se ha dado a la helicicultura en todos los niveles: mejora del sistema de producción, mayor calidad del caracol, impulso político en los organismos oficiales (aun muy insuficientes), unión de lazos con las principales organizaciones helicícolas de Europa, producciones vendidas al máximo precio de mercado y proyecto en educación ambiental.

El próximo reto: **Annus Cochleae 2003**... El 2003 será el Año del Caracol, donde se desarrollarán diferentes actividades encarradas a la promoción cultural, gastronómica y profesional de la helicicultura. Con la ayuda de todos ustedes será posible que sea la gran fiesta de todos, y a la vez les invitamos a presentar sus ideas.

LA EDITORIAL



COLABORACIÓN Y REUNIONES DE TRABAJO CON EL INRA

En octubre de 2002 se realizó una visita de intercambio de impresiones referidas a la mejora de la productividad de los criaderos, con la Unité d'Heliculture del INRA, en Surgères (Francia). Fruto de esta reunión de trabajo comprobamos la sintonía que existe entre ambos organismos, lo que ha facilitado una colaboración mutua en materia productiva. M. Bonnet, director de esta unidad específica de helicicultura desde su fundación en 1979, nos comentó la importancia de la alimentación y las políticas de profilaxis en la producción de *Helix aspersa*.



Tuvimos la oportunidad de conocer las últimas investigaciones llevadas a cabo por los franceses en materia de alimentación y manipulación a nivel práctico. Y nosotros expresamos nuestra experiencia en esta materia, detectándose alguna diferencia que hemos podido contrastar. Por ello se irá informando a los diferentes helicultores de los detalles diferenciales que se van a cambiar para un mayor provecho. Nuestras granjas experimentales ya están trabajando con estas variaciones y los resultados globales no se conocerán hasta junio 2003.

A finales de octubre y durante tres días, M. Bonnet y el ingeniero de nutrición Jean-Luc Widiez visitaron las instalaciones del Institut, y quedaron impresionados por la magnitud de ellas. Dijeron "son como catedrales del caracol"; sin embargo son de la opinión (y nuestra experiencia



también lo certifica) que el tipo de vegetación usada acarrea problemáticas que pueden ser solventadas de otra manera. Las reuniones de trabajo llevadas a cabo dieron como resultado un pacto de colaboración en el campo de la investigación y desarrollo. Para nosotros significa un hito, porque de esta manera tenemos lazos importantes con los dos principales países de la helicicultura: Francia e Italia, y hace posible asegurar una calidad de servicio en una actividad siempre en evolución.

COMERCIALIZACIÓN

Los mercados europeos continúan con la misma línea de precios y oscilaciones de los tres últimos años o sea sostenibles o con ligeros aumentos de los mismos. Debemos tener en cuenta que en los últimos diez años el precio ha subido un 8% anual.

Se detecta en toda Europa una actividad importante de investigación de nuevos mercados de colocación del producto como es el sector de los congelados, patés, envasados al natural o aplicados a la cosmética y a la farmacia.

Las etiquetas de calidad de nuestro colectivo ya las tienen todos los asociados, con lo cual nuestro producto saldrá identificado desde nuestras granjas.

LA EVOLUCIÓN DE LOS PRECIOS

ESPECIE	ORIGEN	PRECIO MAX-MIN
HELIX - ASPERSA	CRIADERO	6,00-8,41 / kg.
HELIX - ASPERSA	SILVESTRE	3,61-7,21 / kg.
HELIX - ASPERSA	CRIADEROS FRANCIA	6,61-10,82 / kg.
HELIX - POMATIA	CRIADEROS FRANCIA	7,81-11,42 / kg.

(Precios al mayor a los productores)

EL CARACOL:

PROYECTO DE EDUCACIÓN AMBIENTAL



Desde septiembre de este año la *Asociación Esguart* desarrolla una propuesta de **Educación Ambiental** relacionada con el caracol, gracias al soporte técnico y logístico del Institut. Este programa educativo desarrollado en la órbita de "enseñanza sostenible" es **ÚNICO** en España y de los pocos que hay en toda Europa, siendo una experiencia totalmente innovadora en este campo.

Sus propuestas educativas van dirigidas a enseñanza infantil, primaria, secundaria y bachillerato, a través de talleres de estudio del caracol (cuentos, actividades plásticas, de canto, etc) y visitas guiadas para vivenciar los contenidos desarrollados.

El colegio **Les Alzines** de Girona ha sido el **primer centro educativo** en confiar en esta propuesta con 60 alumnos (5-6 años) de Educación Infantil, los cuales mostraron un comportamiento ejemplar y una atención sorprendente. Según la coordinadora de este programa, la Srta Sandra Casadevall *"fue una experiencia única, porque pocas veces puedes trabajar un tema en clase y luego vivenciarlo in situ, como por ejemplo en una granja de caracoles. (...) Quiero agradecer tanto a las profesoras de Les Alzines por su exquisito trato (y esperamos contar con ellas para nuevas actividades) como a la Sra Pilar Cortadella por su compromiso y amabilidad"*.

Pero no sólo hacen actividades dedicadas a los menores, sino también para grupos de jubilados, donde se combina la degustación de caracoles en un restaurant especializado y el cómo se crían.

Deseamos una *chance* especial para la asociación por sus esfuerzos en desarrollar una propuesta única, que estamos seguros que tendrá una gran aceptación para todos los públicos. Por nuestra parte, la implicación es total en lo que nos afecta y estamos muy ilusionados en desempeñar una función de difusión educativa tan especial. ¡Muchas gracias por contar con nosotros!

¡INVIERNO EN NUESTRAS EXPLOTACIONES!



Momento de preparar los módulos de reproducción para el próximo ciclo a empezar en Febrero en unas zonas geográficas y en marzo o abril las mas frías.

Las cantidades de reproductores ,propios seleccionados de nuestra producción pueden oscilar entre los 250 y los 300 individuos por metro cuadrado.

Asimismo es el momento adecuado para sembrar rábano forrajero en los módulos de engorde, siendo una planta idónea ya que es muy apetecible para los caracoles en su primera fase de engorde y un excelente bactericida natural que aleja a insectos y a posibles microbios.

Este plantío se combina con chicoria spadona o trébol al 30 % dando un hábitat excelente a nuestros módulos en primavera, también es importante sembrar de relleno semilla de césped, formando un tapiz húmedo, ideal para la entrada de los alevines.

Son momentos en que nuestra población de caracoles entrará en hibernación o paro biológico que va a durar aproximadamente un mes y medio, necesario para la vida de nuestros caracoles.



EL T.N.T. TEJIDO PROTECTOR DE INVIERNO

En lugares de situación geográfica con frío y heladas se aconseja cubrir los módulos donde tenemos la producción con tejido T.N.T. que nos va a mantener una temperatura alrededor de 4°C más alta que el interior del invernadero, manteniendo un buen nivel de humedad y con una transpiración perfecta.

Es importante su utilización durante los meses mas fríos del año dependiendo de la zona donde esté la explotación helicícola.

LAS EXPLOTACIONES DE EXTERIOR



Es importante utilizar refugios, comedera de madera de 1 m. de largo o de 2 mts. Cada uno, el plástico, las tejas o el polispan son negativos, observados los resultados probados con dichos materiales, la madera al ser materia viva absorbe humedad y la transmite con facilidad al caracol evitando que entre largos períodos de paro manteniendo así una relativa actividad a nuestra población helix.

LABORES DE TRABAJO AL EXTERIOR

Es el momento de que en el sistema rotativo de recintos el preparar los nuevos recintos de primavera combinando la plantación de rábano forrajero y de col palmeto así como de chicoria spadona o trébol.

Atención a colocar cebos contra las ratas ya que es momento que al faltarles el alimento se introducen en nuestras granjas y se alimentan de los caracoles y de la alimentación auxiliar de las comederas.

Evitar un exceso de humedad en los recintos es muy importante, interesa que sea mínima debido a la poca evaporación que hay en invierno.

Tampoco descuidaremos el cuidado de la vegetación natural y de la suplementaria, aunque en cantidad mínima, debido a la poca actividad durante estos meses de invierno.



TÚRIA (Valencia)



Superficie : 500 m²
Invernadero de capilla
Ventilación cenital automática
Nebulizadores tipo fog system
Sombreo con pintura blanca

En las cercanías de la ciudad del Túria dos hermanos con trabajos habituales muy alejados de la helicicultura han instalado esta explotación helicícola, la cual presenta un abanico de mejoras muy importante comparado con el primer ciclo productivo.

Detectados los pequeños fallos iniciales y con una fuerte dosis de tesón y control de su explotación, están logrando resultados cada vez más importantes; hasta poder lograr estabilizar el punto de máxima producción, en consonancia a su capacidad por m² de explotación.



ENTREVISTA CON EL CONSELLER AGRICULTURA CATALUNYA

El mes de octubre del pasado año tuvimos oportunidad de acceder a una reunión de trabajo solicitada desde hacía tiempo, con el Conseller de Agricultura de la Generalitat de Catalunya, el Sr. Grau.

Le fue entregado por el Sr. Vilaplana, un dossier de las actividades, propuestas y futuros proyectos que se quieren desarrollar y en los cuales sería importante un compromiso oficial que es hasta el momento

inexistente. El Sr Grau en un clima muy cordial y de diálogo nos transmitió la voluntad de su departamento de poner cartas en el asunto.



La helicultura está tomando una parcela dentro de la agricultura cada vez más importante y es una alternativa agrícola que se está extendiendo por todo el país. Pero no sólo en España sino también en América Latina. Para el año que viene se calcula que nuestro colectivo se ampliará a 150 helicultivos, repartidos por toda la geografía española, y con un aumento muy importante en lugares vírgenes hasta ahora: Islas Canarias y Baleares.

Es por ello que los organismos oficiales deben prestar el apoyo necesario como entes legislativos, fiscales, subvenciones y creando a ser posible un organismo a semejanza del INRA francés, estableciéndose como Centro de Referencia de la Helicultura en España.

EL CAVIAR BLANCO O CAVIAR DE CARACOL

La idea nació hace muy pocos años y fue descubierta por un viajero francés que hallándose en Nepal y sufriendo hambre, recogió un racimo de huevos blancas anacaradas que resultaron ser de caracol. Como buen gourmet untó una rebanada de pan con mantequilla, colocando encima el descubrimiento y degustando el manjar.

A su llegada a París, entusiasmado, les presentó a sus conocidos esta posibilidad gastronómica, obteniendo el beneplácito de la crítica. Y es en aquel momento cuando se empieza a usar el término de caviar blanco, y el posterior contacto con diferentes helicicultores para obtener este producto.

En sus inicios, la problemática fue solucionar su conservación y caducidad breve, llegándose actualmente a ofrecer *caviar blanco* con una fecha de caducidad de seis meses. Y lo podemos encontrar en los restaurantes más *chic* de todo el mundo, siendo Francia, Suiza y USA los lugares más solicitados.

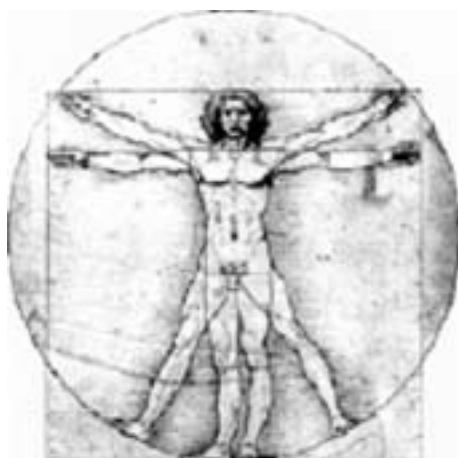
Debemos reseñar que el Kg de huevos frescos se halla al precio de 1200 €, siendo necesario unos 13.000 huevos de H. *Aspersa máxima*. Pero para ello hace falta unas instalaciones adecuadas a tal fin: tierra y lugar especial donde se depositen los huevos para posteriormente recolectar con facilidad.

En un futuro quizá sea momento de pensar en proyectos específicos para esta producción tan elitista.

La evolución en esta actividad es clave y el reciclaje continuo se presenta como única opción de ir caminando al mismo paso que el tiempo.



RECETA DE CARACOLES DE LEONARDO DA VINCI (S. XV)



Si utilizáis caracoles engordados a propósito en un recinto y alimentados con hojas de perejil y sopa de verduras, entonces podéis preparar estos caracoles después de tres días de privación, pues pasado ese tiempo las heces y babas que en ellos queden serán heces y babas puras y no dañarán a quien las coma.

Pero si utilizáis caracoles salvajes que hayáis cogido en los campos deberéis privarlos de comida durante dos semanas enteras antes de llevarlos al puchero; pues sus heces y babas, que son con frecuencia el producto de las plantas venenosas que han comido mas que no los perjudican, pueden sin embargo ser grandemente dañinos para las personas y por tanto estas heces y babas han de ser eliminadas por completo.

Entonces, tras estas privaciones, al estar los caracoles muy débiles por el hambre y habiendo perdido muchos de ellos la conciencia, apenas sentirán el astuto alfiler que los induce a salir de sus moradas, ni los golpes del martillo que rompe sus conchas si son de esta manera sacados de sus casas.

Luego han de empaparse en agua blanda (a la que habréis añadido una anchoa) por seis horas, y vueltos a lavar bajo un chorro de agua blanda para limpiarlos de los últimos vestigios de heces y babas. Y entonces podréis cocinarlos (hay quienes prefieren cortar las partes negras de la cola de los caracoles, pues su sabor es amargo). Poned los caracoles en un puchero

hirviendo y añadiendo algunos condimentos, un puñado de hojas de la hierba del obispo, brotes de col, una anchoa, un poco de eneldo troceado y una cabeza de ternera pequeña; esta cantidad de condimento para cada cien caracoles.

Dejad hervir el puchero sobre el fuego de manera constante durante diez minutos, luego alejadlo del fuego de manera que hierva a fuego lento durante seis o siete horas más. Dejad que se enfríe y escurrido a través de una bolsa de cerdas gruesas. El caldo así obtenido ha de servirse frío con terrones de polenta dentro de él, y los desperdicios podéis echárselos a los perros sin peligro.

Notas de cocina de Leonardo da Vinci

Compilación y edición de Shelag y Jonathan Routh.
Madrid, Ediciones Temas de Hoy, 1993.
Colección Bolsitemas

EL SECADO Y AYUNO DEL CARACOL

Son ideales y sencillos por su manejo, cajones realizados en madera de contraplacado, de cualquier tipo comercial, excepto pino, con unas medidas de 170x80x70 cm. Con unas patas para separarlo del suelo facilitando la aireación a través del fondo que es de malla plástica, la capacidad por cada vez que se introducen para su secado es de más o menos 20 kg de caracol bordado.

Ayuno y secado de la producción

Días de ayuno en los secaderos: 8-10 días
Tiempo de secado: 4-5 días

Introducir el caracol seco

Con lo cual paramos la irrigación 2 días antes de efectuar la recogida del mismo



HIGIENE Y CADENA ALIMENTARIA EN LOS CARACOLES

Por José Ramón Arrébola

Catedrático de Biología de la Universidad de Sevilla

Los factores en los que radica la higiene en los caracoles y por extensión su calidad, son: *las garantías sanitarias de origen que los certifican, las instalaciones y el equipamiento donde se procesan, el estado de salud y comportamiento del personal que los manipulan, y los procedimientos que se utilizan.*

Las **garantías sanitarias de origen** acompañan a los caracoles desde su origen hasta el consumidor final. Respaldan la ausencia de irregularidades en etapas anteriores y mantienen la seguridad hacia eslabones posteriores de la cadena. Es la manera de identificar el producto y refrendar su calidad, ya que constituye la única forma de responsabilidad identificable sobre lo que acontece o pueda acontecer. Pueden estar representadas por una etiqueta, una factura, un certificado o sello sanitario oficial del país de origen, etc

Para manipular caracoles bajo condiciones higiénicamente correctas, son indispensables **instalaciones y equipamientos** que se adecuen a las particularidades de cada una de las tareas a realizar.

Aunque es evidente que hay diversas maneras de hacer las cosas, sólo algunas de ellas representan el mejor modo de llevarlas a cabo, mientras que otras no lo son tanto. En términos de higiene, la experiencia indica que hay **procedimientos de manipulación** correctos que minimizan los riesgos y aseguran criterios objetivos de operación a los que los manipuladores pueden y deben ajustarse.

Ahora bien, la observancia y estricto cumplimiento "higiénico" de cada uno de estos factores autónomamente, no asegura la calidad del producto. En el mejor de los casos, sólo un planteamiento combinado, todos en conjunto, podría garantizarla. Cada fase por la que transcurren los caracoles a lo largo de su "vida" como alimento, hereda lo sucedido en las etapas anteriores. En cualquiera de ellas, pueden entrar en contacto con sustancias/elementos indeseables, bien porque sean introducidas desde el exterior (contaminación cruzada) bien porque las porten desde su origen. Por este motivo, los 4 factores aludidos no deben ser considerados de forma puntual sino global, es decir, desde la producción/origen hasta el consumo, pasando por el almacenamiento, el transporte, la distribución, la transformación, la elaboración y la venta. Nos estamos refiriendo a la cadena alimentaria del caracol.

En su amplitud máxima la cadena alimentaria de los caracoles está compuesta por las siguientes etapas:

Producción/Origen: en esta etapa de la cadena, se está en la frontera entre considerar a los animales en su medio natural (es decir, cuando aun no han sido recolectados) y los caracoles vivos recién capturados del medio y que ahora inician su andadura como alimento. En el primer caso, los factores higiénicos fundamentales a tener en cuenta en origen son las características del lugar (por la potencial contaminación biótica y/o abiótica) y el estado fisiológico del animal. En el segundo caso, el aspecto clave se refiere a las garantías sanitarias que deben acompañarles y que suponen un

reconocimiento y una responsabilidad sobre la aptitud de ese alimento a entregar al siguiente eslabón de la cadena. Evidentemente, esta es la etapa donde se ubican las **empresas helicicultoras**.

Transformación: es el conjunto de manipulaciones a que se someten los caracoles, para cambiar sus características o aumentar su vida útil, buscando un mejor aprovechamiento de los mismos. Las más relevantes industrialmente son la separación de la carne y la concha, el escaldado, la cocción, el precocinado, la congelación, la elaboración en conserva...

Conservación/almacenamiento: se llama así al depósito temporal de los caracoles previo a su distribución y/o continuación en la cadena. El objetivo es procurar preservar al máximo la calidad del producto recibida de la fase anterior. Para los caracoles se aplican los métodos siguientes:

- Refrigeración: caracoles vivos y escaldados o pasteurizados en bolsas.
- Congelación: carne de caracol, escaldados, cocidos y precocinados.
- Ultracongelación: carne de caracol.
- Temperatura ambiente: caracoles en conserva.
- En caliente: producto recién cocinado

Distribución: en esta etapa, los caracoles son puestos a disposición del consumidor o de otras empresas que se encargarán de servirlos tras otra serie de manipulaciones o sin ellas, según el caso. Esta operación puede suceder de forma directa (desde el productor/recolector de caracoles hasta al consumidor final) o bien tras una cantidad variable de pasos intermedios (otras empresas o industrias).

Es evidente que a mayor número de involucrados, mayor será la probabilidad de que los caracoles sufran alteraciones y, por tanto, también será superior el riesgo corrido. Esta heterogeneidad se basa en cuestiones como la ausencia de una fuerte industria productora (en el futuro podría estar representada por la helicicultura), la dependencia del medio natural, la existencia o no de una industria transformadora, los gustos gastronómicos o la tradición recolectora existente entre la población.

Preparación/Elaboración y consumo: eventualmente el alimento llega a su destino final, que puede ser el hogar, un restaurante, comedores, kioscos... donde sufrirá las últimas transformaciones antes de ser ingerido. La preparación culinaria de los caracoles suele ir precedida por una serie de operaciones que pretenden adecuarlos para el consumo, por ejemplo, eliminar suciedades, baba y sabores extraños o que mueran con el cuerpo fuera de la concha. Nos referimos, básicamente, al **ayuno**, la **purga**, el **lavado** y la **cocción ligera o escaldado**.

Transporte: es cualquier fase intermedia que enlaza dos etapas consecutivas de la cadena. En él se corren los mismos riesgos que durante el almacenamiento, lo que implica respetar la naturaleza y condiciones específicas de cada producto: en vivo, escaldados y pasteurizados, cocinados, congelados, en conserva, con muchos o pocos ingredientes... Este hecho se refleja en los embalajes a utilizar (bolsas/mallas de plástico, cajas de madera, cajas de cartón...), el tipo de vehículo en relación a la temperatura (isotermos, refrigerantes, frigoríficos o caloríficos), la distancia a recorrer, etc.




GRAUMUNER

SEGURO PARA EXPLOTACIÓN HELICÍCOLA

Telf. 972815027 / 649909493
Sr Graumuner, St Feliu de Guíxols

¡¡en INVERCA realizamos su proyecto!!



su proyecto "llave en mano"



Somos especialistas en el diseño, fabricación e instalación de INVERNADEROS DE ALTA TECNOLOGÍA

Web: www.inverca.es
E-Mail: inverca@invercagroup.com

invercagroup ● ● ● ●

Hotel




restaurante, salones para reuniones y celebraciones, cafetería, piscina, gimnasio, habitaciones de alta calidad, suite de lujo....
en TABERNAS (Almería)



hospedería del desierto

Teléf.: 950 525 308 Fax: 950 525 722 Móvil: 657 937 279
www.hospederiadeldesierto.com

Deseo suscribirme a HELICULTURA2000, por un año en cuatro números trimestrales.

Revista HELICULTURA 2000 por un año.

Nombre y Apellidos _____ Profesión _____

Calle _____ Nº _____ Piso _____ Puerta _____

Código Postal _____ Población _____ e-mail: _____

Provincia _____ Edad _____ Teléfono _____ NIF _____

Forma de Pago:
 Domiciliación Bancaria Contra Reembolso (Solo Península Ibérica)

Datos Bancarios: Titular _____

Banco/Caja de ahorros _____

Domicilio Oficina _____ Población _____ C.P. _____

Ruego atiendan los recibos que periódicamente les presenten Instituto Internacional de helicultura, en concepto de suscripción a la revista HELICULTURA2000.

Cuenta/Libreta:

Entidad Oficina DC Numero de Cuenta

Firma del titular de la cuenta.

Puede recortar este cupón o fotocopiarlo y enviarlo por fax al numero 950.363706, o por correo postal a la siguiente dirección: INSTITUTO INTERNACIONAL DE HELICULTURA, Calle Federico García Lorca, 10 - 04279 - Olella del Campo (Almería). O bien puede suscribirse a través del formulario existente en nuestra Web: <http://www.helicultura.com>