

El caviar de caracol, último de los productos estrella de la helicicultura

► El procedimiento para obtener caviar de caracol es similar al de otros animales. La cantidad de la mano de obra necesaria para tratar los huevos uno a uno hace que el producto sea realmente caro, tanto como 600 euros los 100 gramos, muy por encima del caviar de beluga.

JAIME FERNÁNDEZ

De las muchas especies que existen de caracoles, la preferida por los productores de caviar es *Helix aspersa maxima*. Existen muchos motivos para esta elección, entre ellos su resistencia, su facilidad de adaptación a la cría controlada y su prolificidad, ya que tienen unos 90 huevos por puesta. El profesor de Veterinaria Juan Carlos Fontanillas asegura que todos esos huevos pueden servir para caviar siempre que se traten bien. La producción de este producto requiere mano de obra especializada, ya que hay que revisar los huevos uno por uno, lavarlos, ponerlos en salmuera, esterilizarlos, meterlos en cámaras frigoríficas... Exactamente el mismo y laborioso proceso que requiere el caviar de esturión.

Aunque la mayoría de los mortales no hayamos oído hablar del caviar de caracol, ya hace veinte años que se produce. Primero fue en los países del este de Europa, luego pasó a Sudamérica y, finalmente, lo adaptó Francia para su alta cocina y así llegó a España. Si el lector no ha oído hablar de él es porque su precio es prohibitivo, ya que está en 6.000 euros el kilo.

Fontanillas, que lleva 25 años estudiando estos animales y que es uno de los dos veterinarios especializados en caracoles que hay en toda España, informa de que tiene un proyecto de I+D+i a tres años con una empresa para la producción de este alimento. De todos modos, y debido a la crisis, el proyecto está parado porque es bastante difícil que alguien se gaste en estos momentos el dineral que cuesta este caviar.

La ganadería más compleja

Fontanilla ha publicado seis libros sobre la cría y explotación del caracol y asesora a todos aquellos que quieran dedicarse a la helicicultura. Advierte, eso



sí, que es una práctica ganadera muy compleja. “Una granja de pollos empieza a ser rentable a los tres meses, pero una de caracoles no hasta los dos años largos”. El primero de esos años es de aprendizaje para conocer cómo se manejan estos animales. Fontanilla asegura que no están acostumbrados a vivir en cautividad y les afectan pequeñas variaciones como la temperatura, la humedad y la calidad del suelo.

Por desgracia en ese primer año mueren muchos de los caracoles que se utilizan en las granjas. Según Fontanilla, el caracol no tiene una patología concreta, sino que las enfermedades dependen del manejo. Frente a otros animales en los que hay un gran conocimiento, en la cría de

caracol hay muy pocos expertos. De acuerdo con los datos del profesor, en España debe haber unas 15 ó 30 personas que críen caracoles.

Eso hace que en nuestro país, el 80 por ciento de los caracoles que se venden son capturados y no criados, cifra similar a la del mercado francés. Eso ha provocado que haya alguna especie en peligro de extinción debido a su captura masiva. Por suerte para él, el caracol común, el *Helix aspersa* no tiene ese problema.

Ante la falta de criaderos propios, en España se importan caracoles de Portugal y de Marruecos, estos últimos de muy



A la derecha imagen de caracoles y de una puesta de huevos. Sobre estas líneas y debajo, fotografías realizadas por Juan Carlos Fontanillas, tomadas en un criadero de Morella (Castellón), donde el profesor es asesor en la cría de caracoles para la producción de caviar, un producto más caro que el de beluga.



mala calidad, según el profesor Fontanilla.

Hay que recordar que algo imprescindible para la cría de caracoles (y para la producción de caviar) es un buen tipo de suelo que permita mantener la humedad adecuada. Si además ese suelo es barato, pues tanto mejor. Fontanilla descubrió que la vermiculita, el suelo que se usa como aislante en construcción y también para la cría de gusanos en laboratorio, es una opción perfecta para los criaderos de caracoles ya que cumple todos los requisitos de calidad y precio.

La voracidad española de estos animales es alta comparada

No están acostumbrados a vivir en cautividad y les afectan mucho pequeñas variaciones en el suelo, la temperatura o la humedad

con países como Alemania, donde una ración son cuatro caracoles mientras que en España pueden llegar al medio kilo. De todos modos, Francia sigue a la cabeza del consumo de estos moluscos.

Otros usos

Aparte de criarlos por su propio valor como animal o para producir caviar, en los últimos años también se utilizan en cosmética o en medicina.

Preguntado sobre el uso de la baba de caracol en cosmética, el profesor Juan Carlos Fontanilla informa de que “es un buen desinfectante, con el contacto con el aire se solidifica o cristaliza y eso hace que como *lifting* sea perfecto. Es bastante bueno para problemas como la soriasis”.

Desde la antigüedad

La primera referencia que existe a un criadero de caracoles está en los escritos de Marco Terencio Varron, quien mencionaba un parque helicícola y señalaba las condiciones básicas para que la instalación fuese eficiente.

En su libro *El caracol y la helicicultura*, escrito junto a Isabel García-Cuenca Ariati, Juan Carlos Fontanilla

presenta al caracol común como un animal “con un gran poder nutritivo siendo muy rico en prótidos (de 5 a 6 veces mayor que la carne de bóvido) y con un alto contenido en calcio, magnesio, cobre y zinc”. Y, por cierto, si alguien ha oído que para criar caracoles es bueno ponerles música que sepa que su capacidad auditiva es casi nula.

Una granja de caracoles no da beneficios hasta pasados dos años y el primer año se dedica al aprendizaje de su manejo