

HELICICULTURA

Claudette I. Lapidés. 2006. Asociación de Cultivadores de Caracoles Uruguayos.
Avenida Rivera 2610, teléfono: 707 25 61.
www accuruguay.org ; accu@adinet.com.uy

[Volver a: Caracoles](#)

¿De qué se trata? ¿Un curro más para los vendedores de cursos? ¿Una quimera? ¿Otra locura mesiánica? ¿O una posible fuente de trabajo heredable? Bueno preferimos quedarnos con esta última opción.

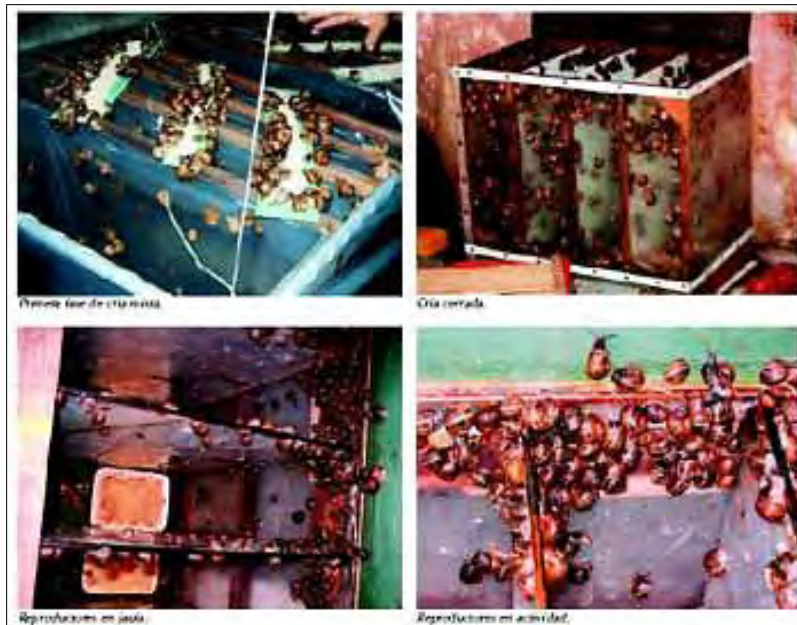
Situándonos: El 4 de Octubre del año 2003 fundamos una Asociación llamada ACCU (Asociación de Cultivadores de Caracoles del Uruguay) interpretando la voluntad de 58 personas interesadas en criar pero sobre la base de información muy inexacta y en algunos casos falsa. Los objetivos de dicha asociación son apoyar y difundir la cría del caracol *Helix Aspersa Müller* en todas sus formas. Como respuesta lógica a las características del mercado (mercado sin techo), ya que cualquier operador maneja dos toneladas semanales y un caracol terminado para su exportación pesa 8 gr. En el curso de estos dos años más de 2500 personas en todo el país han escuchado nuestras charlas informativas gratuitas. Se han asociado a ACCU 408 personas de las cuales hoy perseverando en el intento de criar caracoles quedan 61 de lo cual se deduce que de cada 100 personas que escuchan la charla un 20% lo intenta y sólo un 2% persevera.

Hoy después de 2 años de errores y aciertos llegamos a la conclusión de que sabemos muy poco.

- 1) Sabemos que se reproducen un promedio de 80 por cada individuo por año.
- 2) Controlamos la reproducción (podemos producir huevos, nicho de mercado casi inexplorado).
- 3) Sabemos que son muy fáciles de vender aproximadamente entre US\$ 5,5 y US\$ 7 el Kilo (puesto en Madrid).
- 4) Sabemos que su baba contiene sustancias con propiedades reconstituyentes para la piel (debemos resolver como obtenerla y conservarla).
- 5) Sabemos como cultivarlos y recolectarlos sin afectar el medio ambiente.



¿Cómo se crían?: El caracol común de jardín (*petit gris*), es un molusco terrestre, tiene sus órganos protegidos por una concha o valva calcárea que los recubre. Es un hermafrodita incompleto ya que precisa de otro para fecundarse, pero cuando se aparean se fecundan los dos. Es un animal que se rige sobre todo por los cambios climáticos y que para su mejor evolución necesita más horas de luz que de oscuridad (fotoperíodo ideal entre 15 a 18 horas de luz). Lo que debemos saber es que este animal es oriundo en su gran mayoría de Argel, lugar de clima seco, o sea que al contrario de lo que todos suponen no es útil un riego constante del cultivo, pero sí una humedad que le proporcione el agua suficiente para su sobrevivencia. Tienen dos períodos activos en el año, otoño y primavera. En verano se epifragman para estiar, forman una película con su baba a través de la cual hay intercambio gaseoso que les permite pegarse a una superficie para protegerse de cualquier cambio de clima. En invierno hacen lo propio para invernarse y algunos hasta se entierran.



Todo lo antedicho lo utilizaremos para la cría en sus distintas fases. Los tipos de cría conocidos hasta el momento son tres:

Cría cerrada. En este tipo de cría se hace el ciclo completo bajo techo, en jaulas. Se comienza con jaulas de reproductores, módulos que como mínimo deben tener 50 cm. por 50 cm. por 50 cm. donde se colocarán paneles de descanso (láminas colgantes para aumentar la superficie de la jaula). Ahí les daremos a 250 reproductores ración, agua y les pondremos potes de puesta con tierra para que pongan sus huevos. Una vez que esto ocurre se retiran los potes y se espera que nazcan los alevines (nombre de los caracoles recién nacidos). Los potes tapados a los veinte días aproximadamente comenzarán a dar sus resultados. Una vez nacidos estos alevines se pasan a una jaula de menor porte donde pasarán la primera etapa de su vida, para ser trasladados luego a una jaula como la de los reproductores para que terminen su crecimiento. Éste tipo de cría en estas condiciones en nuestro país no ha dado resultado en su ciclo completo.

Cría mixta. Esta es la cría que hoy entendemos más viable para nuestras condiciones. Haremos la reproducción en jaula, pondremos a los alevines en bandejas con tierra con cerco eléctrico, y esperaremos alimentando en abundancia a que los pequeños lleguen a un tamaño de 1 cm. En ese momento los pasaremos a un campo de engorde, que es el mismo que describiremos a continuación.

Cría a cielo abierto. Para esta modalidad tendremos que preparar una parcela de tierra, no inundable con buenas caídas de agua. Debemos cultivar alguna gramínea o achicoria y colocarle algún agapanto al predio a una distancia de 60 cm. Una vez que hayamos delimitado el terreno lo cercaremos y lo mantendremos libre de enemigos (ratas, comadrejas, pájaros, hormigas, etc.) Debemos agenciar un riego para que no falte humedad en las estaciones muy secas y para mantener el verde que se plante. Los caracoles crecerán en recintos rodeados de malla de sombra debajo de refugios de madera que pondremos cada un metro aproximadamente.

Ahí se podrán poner los caracoles que lleguen del criadero cerrado o hacer un ciclo completo al aire libre introduciendo los reproductores primero y esperando las puestas después. Los animales serán alimentados sobre los refugios de madera con ración una vez al día.

Enemigos: Como en cualquier cultivo éste no está exento de problemas. Los caracoles suelen ser comida fácil para muchos otros animales, como ser: ratas, ratones, comadrejas, aves, lagartos, hormigas, etc. También pueden enfermar, pueden contraer pseudomonas y morir ya que lo único que combate esta enfermedad son los antibióticos y están prohibidos a la hora de la cría. También contraen ácaros (*ricardoella lumacum*) y sus puestas pueden ser afectadas por hongos. Las dos primeras enfermedades pueden ser combatidas con una cuidadosa selección de animales al introducirlos al criadero y luego un cuidadoso manejo sanitario.

¿CÓMO SE COMERCIALIZAN?



Hasta hoy los caracoles que se han comercializado se vendieron vivos. Para estos fines se les cosecha cuándo tiene el borde formado y se les coloca en jaulas de purga. Una vez epifragmados se les embolsa y coloca en cajones de granja y se embalan para viajar en avión. Uruguay es considerado el segundo país mejor pago en cuanto a la venta de caracoles pero también incide en esto que se vendió hasta ahora en el mejor momento, o sea cuando en Europa no hay caracoles por el frío. Lo que hasta ahora no se ha podido es mantener un fluido tránsito de venta por la falta de producción. Volvemos a reiterar que este es un mercado sin techo, los pedidos de caracoles son de todos los días y las ventas no menores de 500 Kg. Consideramos que esto debe tomarse como una actividad complementaria ya que no podemos por ahora dar la certeza de que sea rentable.



¿CÓMO SE COMEN?

Helix Aspersa se alimenta por sobre todo de vegetales, pero a la hora de la ingesta es una carne que aporta la misma cantidad de proteínas que el pescado, además de calcio, vitamina C, magnesio, manganeso, y lo mejor de todo cero colesterol. Los caracoles para su ingesta deben purgarse previamente. Para esto se les coloca en una bolsa de red a la sombra sin agua ni comida por lo menos seis días siendo el ideal diez días.

Una vez hecho esto los lavaremos con abundante agua varias veces, fijándonos que se despierten o sea que salgan de su caparazón. Al mismo tiempo habremos puesto a hervir una olla con abundante agua con sal y un chorro de vinagre y si gusta alguna hoja de laurel. Cuando esta agua esté hirviendo echaremos los caracoles dentro y los dejaremos hervir aproximadamente 15 minutos. Luego los sacamos con una espumadera y los introducimos en un recipiente con agua helada y abundante vinagre. Según la preparación que gustemos hacer es este el momento de sacarlos de su caparazón utilizando para ello simplemente un escarbadietes. Luego los lavamos nuevamente y los preparamos. Una forma muy sencilla es saltarlos con ajo, perejil, manteca y un chorro de vino blanco. También se puede no sacarlos del caparazón y preparar un tuco o salsa picante con ellos. Un plato de caracoles consiste en aproximadamente 15 caracoles para cada comensal y así preparado en Francia puede costar 40 euros el plato. En los mercados en España se venden vivos a 14 euros el Kg.

[Volver a: Caracoles](#)