

Guía de recursos y recomendaciones

Todo lo que debes saber
sobre la cría de caracoles

Guía de Recursos



www.criaderodecaracoles.com

Aquí les dejo mi lista con información de utilidad para todos los que estamos metidos en el mundo de la cría de caracoles...

Estadísticas del clima en España

<http://www.tutiempo.net/clima/Espana/ES.html>

<http://www.ine.es/jaxi/menu.do?type=pcaxis&path=%2Ft43%2Fa012&file=inebase&L=0>

http://www.aemet.es/es/idi/clima/registros_climaticos

U.N.E. - Unione Nazionale Elicicultori:

<http://www.une.it/>

I.N.R.A:

<http://www.poitou-charentes.inra.fr/>

Software para proyecto de empresas

<http://www.emprendedores.es/gestion/recursos-de-software-libre-para-pymes/software-de-gestion-de-proyectos-gratis-para-pymes>

Enlaces para comprar caracoles en España

<http://www.helixgalicia.com/>

<http://www.criaderodecaracoles.com>

<http://www.caracolesnunez.com/>

<http://www.agroterra.com/s/compra+de+caracoles>

INFORME SOBRE LA LEGISLACIÓN APLICABLE A LA HELICICULTURA EN MATERIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

http://www.magrama.gob.es/es/ganaderia/temas/produccion-y-mercados-ganaderos/legislacion_tcm7-6069.pdf

Junta de Andalucía

https://www.google.es/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&cad=rja&ved=0CDAQFjAA&url=http%3A%2F%2Fwww.juntadeandalucia.es%2Fempleo%2Fraute%2Fprivada%2FabrPoPu pFichero.asp%3Fnombrefichero%3D%2Fraute%2Fupload%2Fvisualiza%2Fadjuntos%2F2640_caracoles.doc&ei=PkmfUdyJDeil7Aao04GABw&usg=AFQjCNGktVI_w2DlOQLrrzhIA4tjRxgTcw&sig2=07jdb_GfMBw77n9ere6v0A&bvm=bv.47008514,d.ZGU

Paginas para comercio internacional de caracoles:

<http://importer.tradekey.com/snails-importer.html>

(esta página me gusto por el volumen que la gente quiere comprar, vi personas interesadas desde 500Kg hasta 40 toneladas)

<http://www.alibaba.com/showroom/snail-helix-aspersa.html>

<http://www.criaderodecaracoles.com>

<http://www.forfarmers.com/best-buy/h/Animals/Shellfish/Mollusks/Snails/>

Ingles:

Snail Farming in tropical areas

http://www.cd3wd.com/cd3wd_40/LSTOCK/001/Minor_Stock/Snail-farming%20Agrobrief.pdf

Australian Free-range Snail Production

http://www.snailfarming.net/ebook/AUSTRALIAN_FREE-RANGE_SNAIL_PRODUCTION.pdf

CODE OF PRACTICE – Australian Free-range Snail Farming

<http://www.snailfarming.net/CodeOfPracticeComplete.pdf>

José Antonio Marcelo, criador de caracoles



Tengo 45 años. Nací en Barcelona y vivo en una masía en Castellfollit del Boix (Bages), entre campos de trigo y bosques. Soy helicicultor. Estoy casado y tengo dos sobrinas. Ya no hay ideologías, hay trepas. Me gustaría creer en Dios... pero me empeño en creer en las personas

“Los cuernos más pequeños de la ganadería los crío yo”



LIBERTI TERDIO

Cuántos caracoles hay aquí? En esta granja nacen, de enero a mayo, diez millones de alevines de caracol.

¿Diez millones de caracoles! ¿Qué hacen con ellos?
Esta granja es una maternidad de caracoles. Enviamos estos alevines a granjas de engorde: allí comen hasta noviembre.

¿Y luego?
Pasan a una fábrica de purgado, lavado, cocido en agua caliente, congelado con nitrógeno y envasado en bolsas. Y así son vendidos a restaurantes de prestigio, como los de Ruscalleda, Arzak, Adrià, Santamaria...

¿No son mejores los caracoles silvestres?
El caracol silvestre es de carne más oscura y dura y puede amargar... ¡El caracol de crianza tiene muchas ventajas!

¿Cuáles?
Es un animal de carne más blanca, carnoso y homogéneo en sabor y textura, pues podemos controlar todo lo que come.

¿Y qué come el caracol de granja?
Trébol, rábano, alfalfa, harinas de cereales... Todo sano, limpio de bacterias, cuidado.

¿Desde cuándo existe en España cría de caracoles?
Ya en 1936 hubo en España intentos de helicicultura lucrativa, pero con irregular éxito.

¿Helicicultura, se llama?
Sí, porque *hélix* es el nombre latino de la familia de los caracoles. En esta maternidad criamos sólo la variedad de caracol llamada popularmente *bover* (*Helix aspersa Müller*).

¿Y cómo aprendió a criar caracoles?
Hace 20 años yo era criador de conejos... pero quise probar algo distinto. Y de modo autodidacta me empeñé en un proceso de prueba-error... Ha sido muy complejo, ¡pero lo hemos conseguido! Hoy me dedico a criar los cuernos más pequeños de la ganadería española.

¿Son sus caracoles felices?
¡Sí! Nuestros caracoles viven en las mejores condiciones de temperatura y humedad para su bienestar, porque se trata de que les apetezca copular. Y sí: copulan mucho.

Los caracoles son hermafroditas, ¿no?
Sí. Se juntan dos caracoles y, tras tres horas de cortejo y roce, llegan a un acuerdo.

¿Qué acuerdo?
Sexual: deciden que uno haga de macho y que el otro haga de hembra. Y hace de macho el que primero clava el dardo al otro.

¿Dardo? ¿Qué dardo?
El caracol eyecta un dardo blanco, como una punta de alfiler hecha de calcio, y se clava en el cuerpo del otro caracol. Y comienza el acoplamiento, que dura doce horas.

Animal primitivo

Es ganadero, pero de un ganado peculiar: ¡caracoles! Gestiona su granja con precisión milimétrica: de aquí salen los alevines de caracol que, ya crecidos, nos sirven en los mejores restaurantes. La granja recibe visitas (www.caljep.com), y Marcelo explica todo lo que sabe de este animal primitivísimo, que en algunos sitios nos hemos comido desde siempre. Presidente de la Asociación Nacional de Cría y Engorde del Caracol (Anceec), contempla el menor sufrimiento para el caracol a la hora de cocinarlo: se sumerge en agua templada, se va subiendo temperatura y... eutanasia. Luego se selecciona por tamaños, congela y embolsa, para consumir en los dos años siguientes. La salsa o el aliño lo pones tú.

Doce horas...

Suelen hacer muchas bromas al respecto los grupos de personas que vienen a visitar la granja, sobre todo las señoras, ja, ja...

¿Cuántos huevos pone el caracol?
Se entierra, caparazón arriba, saca el cuerpo bajo tierra y ahí abajo pone unos 3.000 huevos: el 15% llegará a caracol adulto.

¿Desde cuándo hay caracoles?
Desde antes de los dinosaurios, y seguirán aquí cuando nos hayamos extinguido.

¿Y desde cuándo nos los comemos?
Al menos desde hace 11.000 años, como testimonian los restos de conchas de caracol. Los romanos más sibaritas los estimaban muchísimo por su viscosidad, justo por detrás de las ostras y las vulvas de cerda.

¿Cómo los cocinaban?
Les gustaba engordarlos con leche, freírlos en aceite y sazónarlos con *garum* al vino.

¿En alguna cultura está proscrito el caracol como alimento?

Judíos y árabes los repudian, por ser animales que se arrastran. Por eso hacen excepción si los caracoles son criados en recipientes suspendidos en el aire...

¿Es cierto que la baba de caracol regenera nuestros tejidos dérmicos?

No hay constancia científica alguna: ¡habría que hacer muchos estudios al respecto! Y muchas cremas que dicen llevar baba de caracol... llevan un 0,00001%.

¿Dónde se dan los mejores caracoles?
¡El caracol es la ostra de tierra! Y los mejores son los de la cuenca mediterránea. Sobre todo en la vertiente mediterránea de la península Ibérica.

¿Y por qué no en el norte, que es mucho más húmedo?

Porque las tierras allí no son tan calcáreas y la cal es imprescindible para la buena formación de la concha del caracol.

¿Es verdad que el caracol puede ser indigesto, y más si bebes agua?

Son leyendas urbanas sin base cierta. Como lo del refrán: "Al juliol, ni dona ni cargol". Supongo que es para protegerlos en julio, para que puedan reproducirse...

¿Tiene el caracol propiedades nutritivas?

El caracol es digestivo y muy nutritivo: rico en hierro, niacina (ideal para embarazadas), magnesio y zinc (bueno para el aparato reproductor masculino), y bajo en colesterol.

Ahora resulta que será afrodisíaco...
Pues lo cierto es que los chinos pulverizan cáscaras de caracol como afrodisíaco: veneran la forma espiral, como señal de esas propiedades vitalizadoras.

¿Alguna otra creencia curiosa?
La de que comerse un caracol vivo puede sanar las úlceras de estómago... ¡Ni caso!

¿Cómo le gusta a usted comerse los caracoles?

Cómo los guisa mi abuela o mi madre, o también a *la launa*: con aceite de oliva extra virgen, sal y pimienta negra... ¡y al horno!

VÍCTOR-M. AMELA

Fuente del artículo:

<http://www.lavanguardia.com/lacontra/20110616/54171262101/los-cuernos-mas-pequenos-de-la-ganaderia-los-crio-yo.html>

Cuántos caracoles hay aquí?

<http://www.criaderodecaracoles.com>

CUPÓN

Sa de 4

14

Diccionario de la lengua

11

4 6 5 8 3

En esta granja nacen, de enero a mayo, diez millones de alevines de caracol. ¡Diez millones de caracoles!

¿Qué hacen con ellos?

Esta granja es una maternidad de caracoles. Enviamos estos alevines a granjas de engorde: allí comen hasta noviembre.

¿Y luego?

Pasan a una fábrica de purgado, lavado, cocido en agua caliente, congelado con nitrógeno y envasado en bolsas. Y así son vendidos a restaurantes de prestigio, como los de Ruscateda, Arzak, Adrià, Santamaria...

¿No son mejores los caracoles silvestres?

El caracol silvestre es de carne más oscura y dura y puede amargar... ¡El caracol de crianza tiene muchas ventajas!

¿Cuáles?

Es un animal de carne más blanca, carnoso y homogéneo en sabor y textura, pues podemos controlar todo lo que come.

¿Y qué come el caracol de granja?

Trébol, rábano, alfalfa, harinas de cereales... Todo sano, limpio de bacterias, cuidado.

¿Desde cuándo existe en España cría de caracoles?

Ya en 1936 hubo en España intentos de helicicultura lucrativa, pero con irregular éxito.

¿Helicicultura, se llama?

Sí, porque hélix es el nombre latino de la familia de los caracoles. En esta maternidad criamos sólo la variedad de caracol llamada popularmente bover (Hélix aspersa Müller).

¿Y cómo aprendió a criar caracoles?

Hace 20 años yo era criador de conejos... pero quise probar algo distinto. Y de modo autodidacta me empeñé en un proceso de prueba-error... Ha sido muy complejo, ¡pero lo hemos conseguido! Hoy me dedico a criar los cuernos más pequeños de la ganadería española.

¿Son sus caracoles felices?

¡Sí! Nuestros caracoles viven en las mejores condiciones de temperatura y humedad para su bienestar, porque se trata de que les apetezca copular. Y sí: copulan mucho. Los caracoles son hermafroditas, ¿no? Sí. Se juntan dos caracoles y, tras tres horas de cortejo y roce, llegan a un acuerdo.

¿Qué acuerdo?

Sexual: deciden que uno haga de macho y que el otro haga de hembra. Y hace de macho el que primero clava el dardo al otro.

¿Dardo? ¿Qué dardo?

El caracol eyecta un dardo blanco, como una punta de alfiler hecha de calcio, y se clava en el cuerpo del otro caracol. Y comienza el acoplamiento, que dura doce horas.

Doce horas...

Suelen hacer muchas bromas al respecto los grupos de personas que vienen a visitar la granja, sobre todo las señoras, ja, ja...

¿Cuántos huevos pone el caracol?

Se entierra, caparazón arriba, saca el cuerpo bajo tierra y ahí abajo pone unos 3.000 huevos: el 15% llegará a caracol adulto.

¿Desde cuándo hay caracoles?

Desde antes de los dinosaurios, y seguirán aquí cuando nos hayamos extinguido.

¿Y desde cuándo nos los comemos?

Al menos desde hace 11.000 años, como testimonian los restos de conchas de caracol. Los romanos más sibaritas los estimaban muchísimo por su viscosidad, justo por detrás de las ostras y las vulvas de cerda.

¿Cómo los cocinaban?

Les gustaba engordarlos con leche, freírlos en aceite y sazonarlos con garum al vino.

¿En alguna cultura está proscrito el caracol como alimento?

Judíos y árabes los repudian, por ser animales que se arrastran. Por eso hacen excepción si los caracoles son criados en recipientes suspendidos en el aire...

¿Es cierto que la baba de caracol regenera nuestros tejidos dérmicos?

No hay constancia científica alguna: ¡habría que hacer muchos estudios al respecto! Y muchas cremas que dicen llevar baba de caracol... llevan un 0,00001%.

¿Dónde se dan los mejores caracoles?

¡El caracol es la ostra de tierra! Y los mejores son los de la cuenca mediterránea. Sobre todo en la vertiente mediterránea de la península Ibérica.

¿Y por qué no en el norte, que es mucho más húmedo?

Porque las tierras allí no son tan calcáreas: y la cal es imprescindible para la buena formación de la concha del caracol.

¿Es verdad que el caracol puede ser indigesto, y más si bebes agua?

Son leyendas urbanas sin base cierta. Como lo del refrán: "Al juliol, ni dona ni cargol". Supongo que es para protegerlos en julio, para que puedan reproducirse...

¿Tiene el caracol propiedades nutritivas?

El caracol es digestivo y muy nutritivo: rico en hierro, niacina (ideal para embarazadas), magnesio y zinc (bueno para el aparato reproductor masculino), y bajo en colesterol.

Ahora resulta que será afrodisiaco...

Pues lo cierto es que los chinos pulverizan cáscaras de caracol como afrodisiaco: veneran la forma espiral, como señal de esas propiedades vitalizadoras.

¿Alguna otra creencia curiosa?

La de que comerse un caracol vivo puede sanar las úlceras de estómago... ¡Ni caso! ¿Cómo le gusta a usted comerse los caracoles? Cómolos guisa mi abuela o mi madre, o también a la llauna: con aceite de oliva extra virgen, sal y pimienta negra... ¡y al horno!

Leer

más: <http://www.lavanguardia.com/lacontra/20110616/54171262101/los-cuernos-mas-pequenos-de-la-ganaderia-los-crio-yo.html#ixzz2fqKIEIk8>

Síguenos

en: <https://twitter.com/@LaVanguardia> | <http://facebook.com/LaVanguardia>