



Caracol es el nombre común de los moluscos gasterópodos provistos de una concha en espiral. El caracol terrestre forma parte de la cocina mediterránea, especialmente la española, portuguesa y la francesa (escargot) como uno de los manjares más exquisitos.

Viene de lejos que los caracoles, además de deleitar el paladar, son una preciada fuente de sustancias medicinales. En forma de cataplasma, caldos, jarabe o en cremas, incluso machacados para ser untados directamente sobre el cuerpo. Ya en la Antigüedad —de sus bondades hablaban el sabio Aristóteles, y Plinio se utilizaban para curar el asma, la gota y la hemorragia nasal, entre otras afecciones comunes. A su baba se le atribuyen hoy efectos reparadores en el cutis, las paredes del estómago y lubricantes en las vías pulmonares, bronquiales y garganta.

Algunas de estas creencias, recuperadas luego por los viejos galenos del Renacimiento, se han visto hoy confirmadas en los laboratorios. En Bélgica, donde la farmacopea moderna convive hoy sin mayores recelos con la tradicional, se está desarrollando un preparado con proteínas del caracol cuya indicación no es otra que reconstruir la mucosa gástrica dañada y curar la úlcera. Y no sólo eso. En Alemania y Francia incluso se usan caracoles en la elaboración de cosméticos, práctica que se ha ido extendiendo por toda Europa.



Los caracoles han sido consumidos por el ser humano desde tiempos remotos. Son ingentes los restos fósiles encontrados en los asentamientos prehistóricos, y los caparazones de caracol son tan abundantes en algunos yacimientos mesopotámicos que resulta evidente que el caracol cultivado era un producto común en las mesas de

los antiguos sumerios. Actualmente la ingesta de caracol cuenta con un

lugar establecido en la cocina contemporánea, pero su reputación entre los gastrónomos ha sufrido altibajos y su prestigio actual es relativamente reciente. A principios del siglo XVIII el caracol desapareció de las mesas nobles, y tuvo que ser un prestigioso francés, político y diplomático, Charles Maurice de Talleyrand quien los volvió a poner de moda.



La Helicicultura fue una práctica habitual en el Imperio Romano quienes aplicaron técnicas de cultivo desconocidas hasta entonces. Según Plinio el Viejo, fue Fulvius Hirpinus el primero en establecer una granja helicícola, denominada "Cochlearium vivaria", hace aproximadamente 2000 años. Hirpinus, diseñó instalaciones en sitios

sombreados, frescos, húmedos y cerrados, con un sistema de humidificación en Tarquemia, una ciudad de la región Toscana no muy lejos de Roma, donde estableció la primera coclearia o lugar de cultivo, aproximadamente en el año 50 a.C., y en la que engordaban a los caracoles

con leche, salvado y algo de vino, alcanzando una merecida importancia.

En Pompeya, junto al Vesubio, también se establecieron estas granjas de crianzas, donde los arqueólogos descubrieron, siglos después de la famosa erupción ocurrida en el año 79 de nuestra era, miles de conchas que demuestran que el comercio de caracoles en aquella época era un buen



negocio dado el aprecio por este manjar.

En España la primera referencia seria de la presencia del caracol se documenta, según una reciente investigación hecha por la Universidad de Cádiz, en la constatación de que los caracoles formaban parte de los ingredientes que contenían las vasijas de Garum (salsa que se usaba como condimento en la época antigua y que era muy apreciada) que se han

encontrado en los restos de un pecio de época romana hundido en la Costa Mediterránea. Actualmente como manjar gastronómico, España se ha situado como segundo consumidor mundial, detrás de Francia, con un consumo anual de más de 14.000 toneladas, de las cuales 5.000 son importadas desde Portugal, Argelia, Rumanía o Marruecos para abastecer la creciente demanda de este molusco que esconde múltiples propiedades.



Comer caracoles y cabrillas en España es todo un rito. Estudios realizados demuestran que cuando la primavera está cuajada completamente, entre mediados de Abril (cuando termina el periodo de hibernación del caracol) y más allá

de Julio, se consumen por término medio la mayor cantidad de estos gasterópodos en decenas de bares. Condimentados de diferentes formas y con diferentes recetas, muchas de ellas guardadas celosamente en secreto, la clave es ofrecer un producto que se distinga por su sabor y por la claridad de su caldo, algo difícil de conseguir. Hablando de caracoles todos parecen coincidir que la clave está en obtener el tono justo del pique y en el origen del gasterópodo. Y si hablamos de cabrillas, como las de Lebrija ninguna, y la salsa que la acompañe debe ser lo suficientemente discreta para no dilapidar el sabor de la misma.

Andalucía es un voraz depredador de caracoles y cabrillas, hasta el punto de que existen verdaderos cenáculos donde el caracol y la cabrilla es el Rey de la tapa veraniega. Hay incluso rutas específicas que se transmiten de boca en boca donde se van buscando con ahínco y devoción la mejor tapa de caracoles o cabrillas. Una cerveza muy fría y un plato de caracoles puede ser un placer gastronómico difícilmente superable si se sabe dónde encontrar ambos complementos culinarios.



Actualmente la inmensa mayoría de los caracoles que se consumen en Andalucía proceden de Marruecos, país donde se recolectan en el campo dado el escaso éxito de los invernaderos y criaderos en Andalucía.