

# CARACOLES DE TIERRA COMESTIBLES: ESPECIES, RECOLECCIÓN Y ALMACENAMIENTO

*XAVIER FÀBREGAS I COMADRAN*



Caracolera tradicional de mimbre, para almacenar y purgar caracoles (Bernui 2024, Pallars Sobirà).  
Se colocaba colgada, en un lugar fresco, ventilado y más o menos oscuro

## INTRODUCCIÓN

Cuando el cielo se oscurecía y descargaban las fuertes tormentas de tarde, pasado lo fuerte del verano, a partir de la Mare de Déu d'agost (15/08/19XX), era tiempo de caracoles. En Sant Cugat, cuando era pequeño y llovía, o construía presas con piedras y barro en las cunetas, para represar el agua que bajaba o, con mi madre y mi hermano, protegidos con chubasquero y katiuskas y a veces con linternas, salíamos a coger caracoles en solares, márgenes y campos, cuando aún las calles eran de tierra, antes de que urbanizaran el barrio. Era cuando aún llovía y entonces salían los caracoles...

El caracol es un recurso natural y una materia prima de origen animal, tradicional en ciertos países, pero como con otros alimentos, rechazada por ciertas culturas alimentarias. En algunos lugares como el *pla* de Lleida es una comida rural festiva, familiar o con amigos, como puede ser una *costellada*, una paella o un asado, que ha trascendido a una gran fiesta colectiva:

<https://www.aplec.org/ca/associacio/fecoll/aplec-2025/166035.html>

Gastronómicamente sería un sabor paralelo al de las ancas de rana, aunque estas normalmente solo se hacen rebozadas y fritas, ya que el cocinado mejora notablemente el sabor neutro del producto únicamente cocido.

Como muchos otros productos de origen animal y vegetal, recolectados o cazados (ranas, caza menor, miel, setas, frutos silvestres...), las poblaciones de caracoles también han disminuido. El principal problema es la aplicación sistemática de productos fitosanitarios (pesticidas,

herbicidas, etc.) en campos de cultivo y huertos, en que se basa la actual agricultura.

<https://ddd.uab.cat/record/266465?ln=en>

Por ello, si se recolectan caracoles, debe conocerse bien la “naturalidad” de la zona donde se recogen (no en las cunetas de las carreteras, ni en zonas de cultivos agrícolas o cercanas). Otra opción, es comprar caracoles producidos en granja, que han superado los controles sanitarios antes de ser puestos a la venta y que normalmente se comercializan frescos (vivos) o hervidos.

<https://www.bagescargol.com/cargols/c/1>

<https://caragols.es/>

<https://avinova.cat/categoria-producte/ous-i-cargols/cargols/>

<https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/publicaciones/buenas-practicas-helicicultura.aspx>

La diferencia entre oferta y demanda ha obligado a importar caracoles vivos de otros países, algunos de los cuales pueden plantear también problemas de residuos, ya que son silvestres. Marruecos abastece principalmente al sur de Andalucía, donde los caracoles son muy apreciados como aperitivo, y también otras zonas de España.

[https://www.europasur.es/campo-de-gibraltar/caracoles-Andalucia-toneladas-Marruecos\\_0\\_1904809731.html](https://www.europasur.es/campo-de-gibraltar/caracoles-Andalucia-toneladas-Marruecos_0_1904809731.html)

La comercialización habitual se hace vivos o precocinados, con un peso de producto de alrededor de 1 kg. Vivos se presentan en una rejilla para que respiren y precocinados (que son normalmente hervidos y pasteurizados), en una bolsa que se debe conservar en frío a +4° C.

## **ESPECIES, RECOLECCIÓN Y ALMACENAMIENTO**

Josep Call, de Sils, es un gran recogedor y comedor de caracoles. Los recogía por la zona del Massabè y por las colinas cercanas al Estany de Sils. Recuerda que, a principios de los 70, cuando construían la autopista Barcelona-La Jonquera, ahora AP7, los márgenes de tierra removida entre Maçanet y Sils, donde crecía hierba eran un criadero magnífico de caracoles. Afirma que había un vecino que había hecho mucho dinero recogiendo y vendiendo caracoles a los restaurantes de la época (“cosas de aquellos tiempos...”). Él había llegado a tener almacenados, para cocinar y regalar hasta 4.000. También recuerda a Joan Amargant, citado en un libro de la serie impulsada por Xicu Anoro, *La cuina a Sils*, como buen cocinero de caracoles y de otros platos.

<https://ddd.uab.cat/record/215483?ln=ca>

Según Call, la mejor hora para cogerlos es al anochecer o por la tarde, después de que haya llovido. Si hace tiempo que no llueve, acostumbran a salir en 1 hora. Los caracoles se deben recoger en primavera-verano. Salen con las lluvias primaverales de abril y mayo y están activos hasta otoño (septiembre-octubre). En invierno, están escondidos y pasan el invierno. Los recogidos tardíamente, en otoño, se pueden guardar hasta Navidad sin problema (2-3 meses). En cambio, añade Call que no se deben guardar los de primavera.

En el municipio se recolectan 3 tipos de caracoles terrestres comestibles: el **ros (bover, *Helix aspersa*)**, el **pla (vinyal, *Otala punctata*)**, que no tiene la espiral del caparazón acabada en punta y es rayado, claro u oscuro y las **cargolines o marietes**, que son más pequeños, blancas y rayadas y con poca carne, pero que se podían aliñar con una vinagreta. Estos últimos estaban en los rastrojos y los payeses los recogían, aplastándolos o no, para alimentar a patos y ocas.

<https://blocs.xtec.cat/faunaiflora/2024/02/13/el-cargol-bover/>

Las especies comestibles de nuestro ámbito geográfico figuran en la guía de Llorente-Lope (1994), que muestra también fotos. Los clasifican según su procedencia, en marinos o terrestres, e indican su nombre catalán y científico:

- Los terrestres son:
  - **bover** (*Helix aspersa*).
  - **jueu, pla** (*Otala punctata*).
  - **vaqueta** (*Iberus alonensis*): el más apreciado por catalanes y valencianos y el que se añade a la paella.
  - **monja o cristian** (*Eobania vermiculata*).
  - **reineta** (*Pseudotachea splendida*).
  - **cargol de muntanya o carregina de bosc** (*Cepaea nemoralis*).
  - **gigante de Francia**, para preparar caracoles *à la bouguignone* (*Helix pomatia*), que son, básicamente, caracoles al horno con una salsa de mantequilla de ajo con hierbas.

Otros autores como Vila Medinyà (2000) cita que a principios de siglo [XX], la gente aún distinguía 5 clases, siendo el **bover** y el **boca-fort**, los más apreciados:

- **Bover.**
- **Boca-fort.**
- **Joanets.**
- **Boca-molls.**
- **Monges.**

El autor destaca la calidad de los caracoles criados en el Montgrí, quizás por su alimentación con flor de romero.

Otro autor, Riera (2002), resalta de las variedades de tierra los:

- **De viña.**
- **Bover.**
- **Jueu.**
- **De campo.**

Cita la receta francesa a la borgoñona (reellenos), o simplemente hechos a la plancha o hervidos, con salsa vinagreta.

No obstante, aparte de las especies comestibles, cuando salimos a buscar caracoles, también podemos encontrar caracoles de concha en espiral alargada, que són más pequeños, o babosas grandes (sin concha), que no se recogen.

Según un amigo valenciano, ellos denominan **vaquetes**, a los que se ponen en la paella (que son planos y blancos con rayas). También hay las **xonetes**. El **avellanenc** (por la similitud de color) sería el **bover** (ver Diccionari català- valencià-balear).

Según Call, en un buen lugar se podían recoger unos 900 caracoles en 2 horas (1 cubo lleno –unos 8 l-). Los mejores lugares son los márgenes de campos y las rieras.

Los caracoles se alimentan de hierba. Según Call, los mejores caracoles son los de viña (de margen de viña) y los de los márgenes de los campos. En los bosques no hay caracoles y los de riera son menos sabrosos. A los caracoles que habitan en el Estany de Sils los denominan **Bocanegres**, pero no son buenos para comer. Son de mayor tamaño, sus vísceras son muy oscuras y al hervirlos hacen mal olor. Dice Rosa, su mujer que los caracoles que han comido hinojo tienen sabor dulce. De la misma manera, los que han comido hierbas amargas, amarguean.

En Catalunya, en el mundo rural, los payeses han comido tradicionalmente el caracol entero (todo su interior), sin separar las vísceras. Afirman que son más sabrosos. No obstante, antes de cocinarlos, los almacenan y los purgan al menos durante 15 días. Por el contrario, los consumidores de procedencia urbana, separan al consumirlos la segunda parte de su organismo interno (vulgarmente “el intestino”, pero que en realidad, anatómicamente es el hepatopáncreas).

<https://es.wikipedia.org/wiki/Caracol>

<http://www.caracolpedia.com/anatomia-caracol/>

<https://www.youtube.com/watch?v=aQTYzoS8dbA>

Lo habitual después de recogerlos es purgarlos de 2-3 semanas en una caracolera de mimbre o de metal o en un saco de fibra vegetal (de

patatas por ejemplo) colgado (no deben tocar ni con el suelo, ni con las paredes), en un lugar fresco, aireado y con poca luz. Es importante que durante su almacenamiento y purgado no estén apretados: no deben estar más de 600 caracoles/lote. Pero se pueden purgar hasta 1-2 meses (de 15 días a 2 meses). Hay gente que les pone tomillo o romero, pan o harina, para que vayan comiendo y purgándose.

Esta semana pasada, en un momento, Call ha recogido 120 caracoles de un patio vecino (estaban adheridos a la pared y protegidos por las hierbas. Tiene por costumbre contar los caracoles que recoge. Los ha almacenado para purgar en el saco de las fotos, donde cabrían unos 700-800, que son los que caben en un cubo, donde los deposita al cogerlos (aunque debe vigilar que no se les escapen...).

**Agradecimientos:** Josep Call, de Sils.

## REFERENCIAS

DCVB-IEC. 2002. ALCOVER-MOLL. Diccionari català-valencià-balear.

<https://dcvb.iec.cat/>

LLORENTE G. A., LOPE S. 1994. Guia dels animals que es venen al mercat. Conèixer la Natura, 13. Pòrtic. Barcelona.

RIERA I. 2002. Diccionari de la cuina catalana. Diccionaris El Cangur. Edicions 62. Barcelona.

VILA MEDINYÀ J. M. 2000. Les litúrgies del menjar a les terres gironines. Diputació de Girona. Girona.

<https://www.aplec.org/ca/associacio/fecoll/aplec-2025/166035.html>

<https://ddd.uab.cat/record/266465?ln=en>

<https://www.bagescargol.com/cargols/c/1>

<https://caragols.es/>

<https://avinova.cat/categoria-producte/ous-i-cargols/cargols/>

<https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/publicaciones/buenas-practicas-helicicultura.aspx>

[https://www.europasur.es/campo-de-gibraltar/caracoles-Andalucia-toneladas-Marruecos\\_0\\_1904809731.html](https://www.europasur.es/campo-de-gibraltar/caracoles-Andalucia-toneladas-Marruecos_0_1904809731.html)

<https://blocs.xtec.cat/faunaiflora/2024/02/13/el-cargol-bover/>

<https://es.wikipedia.org/wiki/Caracol>

<http://www.caracolpedia.com/anatomia-caracol/>

<https://www.youtube.com/watch?v=aQTYzoS8dbA>

<https://ddd.uab.cat/record/237716?ln=en>

<https://ddd.uab.cat/record/215491?ln=en>

<https://ddd.uab.cat/record/245096?ln=en>

<https://ddd.uab.cat/record/215483?ln=en>

<https://ddd.uab.cat/record/241544?ln=en>

<https://ddd.uab.cat/record/241120?ln=en>

<https://ddd.uab.cat/record/215484?ln=en>

<https://ddd.uab.cat/record/239978?ln=en>