

HELICICULTURA

# El escargot uruguayo

POR PABLO ANTÚNEZ

Fotografías: Gentileza de Diario El Telégrafo (Paysandú)

**La baja inversión inicial y su elevada eficiencia de conversión de alimentos en carne (con apenas 10 gramos de peso, cada caracol llega a producir tres kilos de carne por año) hacen que la cría de estos animales siga captando interesados.**

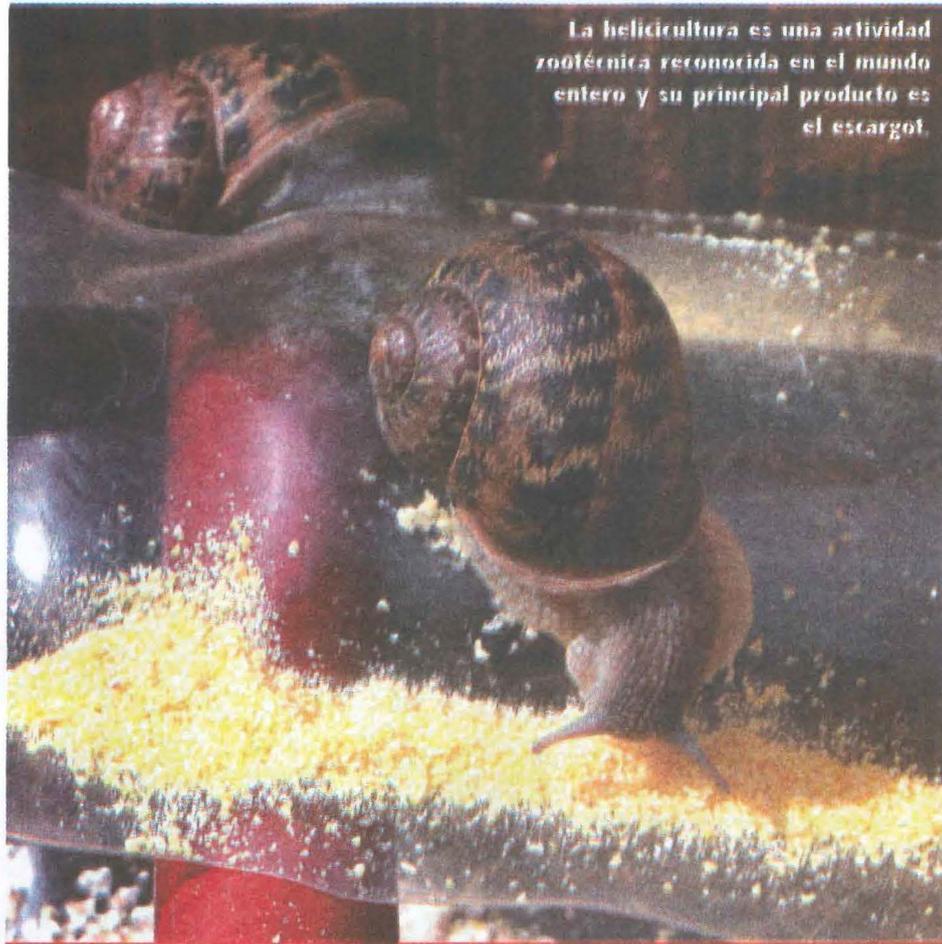
La helicultura es una actividad zootécnica reconocida en el mundo entero y su principal producto es el escargot, ampliamente conocido por nuestros abuelos italianos, españoles o franceses que emigraron a Uruguay escapando de la hambruna provocada por la guerra, porque desde niños formó parte de sus dietas.

Hoy, varios años después, sus nietos se están volcando a estos emprendimientos, con mentalidad empresarial y apuntando a la exportación.

Más allá de diversos intentos aislados, en el departamento de Paysandú se formó un grupo de 20 productores que están haciendo sus primeras armas con el *Helix aspersa* (el caracol de jardín).

El núcleo es heterogéneo. Está formado por jubilados, programadores de computadoras, trabajadores de la construcción y de otros rubros, todos interesados en incrementar sus ingresos. Su orgullo es que cada criadero ya cuenta con entre 300 y 400 caracoles nacidos en cautiverio, con fecha de nacimiento y origen.

Jorge Scarpyn es uno de los productores del grupo y se preparó para enfrentar este desafío participando en un curso dic-



La helicultura es una actividad zootécnica reconocida en el mundo entero y su principal producto es el escargot.

tado en Corrientes por la Cooperativa de Producción y Comercialización de Helicultura de la Mesopotamia.

“Buscando por la red Internet encontramos una actividad que no teníamos ni idea de lo que era: helicultura”, recuerda el empresario. Junto a otro sanducero viajó a Concordia, hizo el curso y volvió a su departamento con toda la expectativa que genera algo nuevo, pero “viendo las posibilidades de un animal que pesa 10 gramos y produce tres kilos de carne al año. No hay ningún otro que tenga esa capacidad”.

La inversión es “mínima”: unas tablas para armar las jaulas, botellas de plástico para armar los nidos y, en algunos casos, un invernáculo. Los caracoles viven de tres a cuatro años, se reproducen al año o año

y medio de edad (cuando llegan a convertirse en adultos) y tienen la ventaja de ser hermafroditas (poseen los dos sexos).

## Racionados

El grupo sanducero los alimenta con una ración, conformada con “60% de maíz, 10-15% de calcio (lo extraen de la cáscara de huevo) y afrechillo de trigo o arroz. En Paysandú sólo podemos acceder al afrechillo de trigo, pero el de arroz sería mejor”, dijo Scarpyn a El País Agropecuario.

En cuanto a los sistemas de cría, hay varias opciones. La primera es a campo natural, ya que requiere la menor inversión y poca mano de obra. Pero es, también, la opción que genera menor rendimiento por metro cuadrado.

Se puede hacer una cría mixta; es decir, la cópula, la puesta de huevos, la incubación y la primera etapa de cría de los caracolutos, bajo cubierta. El sistema permite tener el producto terminado al término de un año, porque bajo techo se puede lograr una primavera artificial y así los caracoles no invernan con el frío y producen siempre.

Hay otro sistema, que es totalmente bajo techo, a lo largo del ciclo completo (desde la postura hasta la faena). Necesita una importante inversión en infraestructura y mucha mano de obra para repartir el alimento, revisar los nidos y trasladar los caracoles, entre otras tareas.

El grupo de productores sanduceros utiliza el sistema intensivo. "Los caracoles están en jaulas de madera, con pisos y tapas de rejilla, para mejorar la iluminación, con-



En Paysandú se formó un grupo de 20 productores que están haciendo sus primeras arañas con el *Helix aspersa* (el caracol de jardín).

seguir más higiene y manejarlos más fácilmente", explicó Scarpy. Desde su punto de vista, "el criadero brinda la posibilidad de que el caracol pueda

seguir más higiene y manejarlos más fácilmente", explicó Scarpy. Desde su punto de vista, "el criadero brinda la posibilidad de que el caracol pueda

tener tres o cuatro posturas en el año, no sólo las dos que naturalmente tiene, y, por consiguiente, se incrementa la producción".

Cada caracol pone entre 70 y 120 huevos. En la primera cría, los animales jóvenes logran tener mejor postura, por lo que se recomienda usarlos como reproductores un solo año. De los huevos, generalmente eclosiona más de 85%. La temperatura para que no invernen debe estar entre 15 y 25° centígrados, con una humedad que varía entre 75 y 95%.

A los 6-7 meses, cuando eclosionan los huevos, los caracoles adquieren, con buena alimentación, 10 gramos de peso, que es el ideal para venderlos en el mercado internacional.

#### Similitud

Sufren enfermedades, según Scarpy, muy

## De la Era de Piedra al mercado mundial creciente

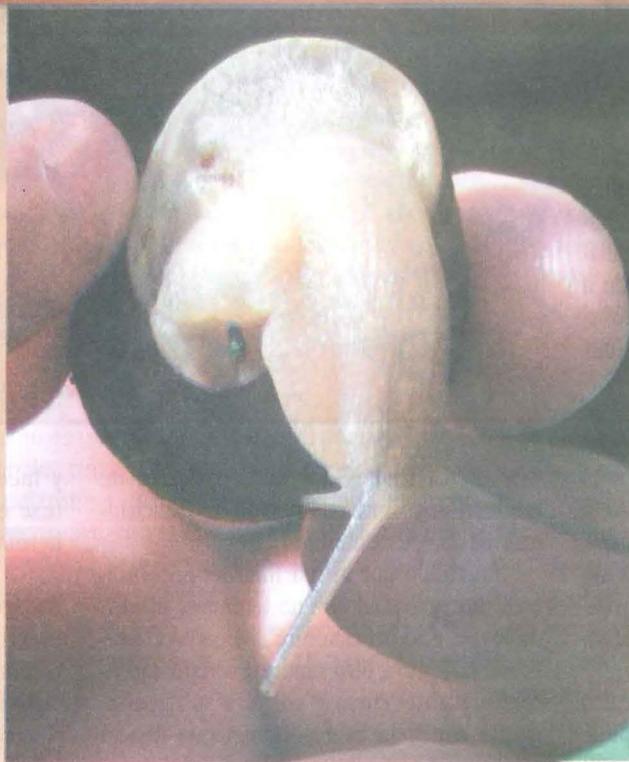
Los caracoles, que son moluscos invertebrados, estuvieron desde siempre en la dieta del hombre, incluso antes de que éste descubriera el fuego. Así lo han probado algunos hallazgos arqueológicos: se encontraron osamentas humanas en las cavernas junto a caparazones de caracoles.

El principal mercado para el escargot es Europa, en donde prácticamente todos los países son consumidores, menos Inglaterra. A la cabeza de los Quince está Francia, el país de mayor consumo.

La especie más demandada en el mundo entero es el *Helix aspersa*, es decir el conocido caracol de jardín, motivo de desvelo de agricultores y amas de casa; pero no hay que engañarse, porque los hábitos de consumo son diferentes, según la región.

Los franceses consumen un *Helix aspersa* Máxima, conocido como caracol de Bourgignon, que es de mayor tamaño que el que se come en España, en donde domina el *Helix aspersa* Media, cuyo peso varía entre 8 y 10 gramos. En Andalucía y la zona Mediterránea se prefiere un caracol de tamaño pequeño.

La demanda francesa supera las 50.000 to-



La demanda francesa supera las 50.000 toneladas por año, lo que representaría un consumo de un kilo per cápita. El escargot es un ingrediente muy valorado en la cocina gala.

neladas por año, lo que representaría un consumo de un kilo per cápita. La producción local no es suficiente, así que los galos importan

del Norte de África. Como consumidor le sigue Italia, en donde se comercializan 12.000 toneladas y más de 50% del abastecimiento se hace con productos importados.

Algunos datos estadísticos manejados por el Instituto Nacional de Helicultura de Italia indican que, en el último trienio, se comercializaron en el mercado internacional alrededor de 300.000 toneladas anuales, ya sea vivos, congelados o en conserva. Comparado con el consumo de escargot existente en la década del 90, resulta entre 10% y 15% inferior, como consecuencia de guerras, conflictos económicos y/o sociales (Cedeha, 2001).

Se estima que en los próximos 20 años, el consumo mundial de este producto se multiplicará por cinco, llegando a 1.500.000 toneladas (Cedeha, 2001).

Yugoslavia y Turquía se destacan como productores y como exportadores de carne de caracol congelada, pero destinan las caparazones a la industria de alimentos balanceados, de-

bido al alto contenido de calcio. En el contexto internacional van surgiendo otros mercados, como Estados Unidos, Alemania y Japón.

## Las especies más usadas

El escargot posee 13,5% de proteínas (22,1% tiene la carne vacuna y 8,5% la de pollo), entre 0,5 y 0,8% de lípidos (12 y 1,5%, respectivamente), entre 60 y 80 calorías cada 100 gramos (183 y 120), 83,8% de agua (72 y 70,8%). Las sales minerales del escargot son ricas en calcio, magnesio, zinc, cobre, manganeso, cobre e iodo.

**PETIT GRIS.** Es la especie más utilizada. Se le conoce como caracol común de jardín (*Helix aspersa*) y también es llamada Petit Gris. Es un caracol de pequeño porte, ya que el diámetro de la concha (caparazón) varía de 18 a 30 milímetros y la altura entre 20 y 30 mm.

Su carne es oscura (casi negra) y el animal posee un peso mediano que no supera los siete gramos.

**GROS GRIS.** El *Helix aspersa* Máxima tiene buena aceptación en los mercados. Se cría en regiones de clima templado y frío, llegando a pesar 15 gramos en la etapa adulta.

**ESCARGOT CHINO.** No menos conocido es el escargot chino (*Achatina fulica*). Es la especie de mayor tamaño y alcanza a pesar 200 gramos. Para el consumo, en el mercado internacional se comercializan las crías que pesan entre 15 y 20 gramos. Produce bien en regiones de clima caliente.



Los caracoles viven de tres a cuatro años, se reproducen al año o año y medio de edad (cuando llegan a convertirse en adultos) y tienen la ventaja de ser hermafroditas (poseen los dos sexos).

## La palpable realidad argentina

Con un mercado interno que consume alrededor de 400 kilos anuales, Argentina duplicó el año pasado las exportaciones de caracoles (vivos o congelados), aprovechando sus ventajas para producir en contraestación con el continente europeo.

España fue el principal destino de los caracoles argentinos, acaparando en 2002 33 toneladas (120% más que lo que importó en 2001), por un monto de U\$S 69.000. Los españoles importan anualmente 4.000 toneladas, pues su producción local, más la colecta, son insuficientes para abastecer la demanda.

La exportación fue realizada por Agropatagonia, una empresa radicada en la localidad de Saladillo, al Sur de la provincia de Buenos Aires. La firma planea colocar 1,5 toneladas semanales este año en España y Portugal, manejando dos variedades: el caracol común de tierra (*Helix aspersa*) y el caracol costero (*Helix otala*). Los animales son embarcados vivos, a una temperatura de 5° centígrados, para un mayorista español que los distribuye en el mercado interno.

(Fuente: Elaborado en base a información de la agencia EFE)

## ¿Dónde informarse?

Grupo de productores

Contacto: Jorge Scarpyn

Teléfono celular: (099) 72-2969

e-mail: tayinya@adinet.com.uy

Fuente consultada:

Sitio web: [www.caracoles-helix.com.ar](http://www.caracoles-helix.com.ar)

similares a las de los seres humanos. "Se resfrían o adquieren una especie de gripe. Además son atacados por ácaros, hongos y otros problemas que disminuyen su apetito y pueden llegar a morir".

Como en cualquier otro emprendimiento, hay que estar muy atento a las enfermedades, para evitar pérdidas económicas de significación, puesto que, como cada criadero maneja entre 700 y 1.000 reproductores (para que sea algo rentable), las dolencias avanzan muy rápidamente.

El grupo sanducero confía en que "la unión hace la fuerza", pero sus integrantes son conscientes de que, "para llegar a los grandes mercados internacionales, hace falta volumen".

Por eso, explicó Scarpyn, la idea es que cada empresario produzca lo más que pueda, para que después "se junte la producción y se coloque en conjunto". Por ahora, tienen dos opciones: hacer la exportación desde Uruguay o comercializar sus volúmenes con la cooperativa argentina.

A nivel de la gastronomía local, el escargot es, por el momento, desconocido, pero los productores no descartan que se pueda formar un pequeño mercado a nivel del departamento. Ya están negociando con la Intendencia Municipal de Paysandú, tienen lugar físico donde reunirse y trabajan en todo lo relativo a legislación y sanidad, para ofrecer a los consumidores un producto de elevada calidad y totalmente inocuo, puesto que la cría es ecológica.

Los números que ofrece el mercado internacional hacen que se piense si deben matarse o recogerse, cuando se les encuentra con su apetito voraz en el jardín o los cultivos. Promedialmente, el kilo de carne se paga U\$S 4 (los precios varían entre U\$S 3 y U\$S 6). Pero hay que subrayar que se comercializa todo: carne, caparazón y baba. ●