

# LA NUEVA GANADERÍA

## Esgos posee la única granja de caracoles de Ourense

*Un empresario comercializa el gastropodo fuera de Galicia*

JESÚS MANUEL GARCÍA  
OURENSE / LA VOZ

Hace casi diez años, Carlos Rodríguez empezó a interesarse por las granjas de caracoles. Estudió, leyó e hizo visitas a otros centros. Tras dedicarse a otros menesteres laborales, hace un año y medio se decantó por cultivar caracoles. Su familia tiene fincas y una nave en otro tiempo para aves en As Vendas, Esgos. Y allí fundó Vendascol, una granja para criar y mantener este pequeño molusco. «Le vimos mucha salida y mucho mercado y así empezamos la historia», señala.

En esta granja el objetivo es producir al año entre cuatro y cinco toneladas de caracoles. «Ahora mismo estamos produciendo apenas una tonelada porque llegamos a esto el año pasado, estamos investigando y desarrollando, creciendo con el invernadero y la sala de reproducción», señala Carlos Rodríguez. Su mercado se halla en el País Vasco, Cataluña y Levante.

El precio del kilo de caracol puede oscilar entre los 4 y los 12 euros, dice este empresario, según a quién se le compre. El tipo de caracol que aquí se cria es la variedad *Helix Aspersa*, la

variedad que más se consume en España aparte de ser la más común que se da en nuestras huertas gallegas.

El caracol es hermafrodita, se reproduce mucho, en esta granja se alimenta de todo tipo de hierba e incluso pienso. «Es una de las carnes menos grasas del mundo. Está catalogada como una carne muy sana, lo que pasa es que en Galicia el consumo es minoritario porque no hay tradición», señala el dueño de la explotación.

Vendascol vende ejemplares vivos, que se envían en transporte refrigerado.

En la sala de reproducción hay una temperatura de entre 15 y 20 grados, para que los caracoles puedan procrear. Los restantes están más lentos por las temperaturas frías de esta época. El engorde se hace en la finca exterior, de hierba, donde hay unos refugios de madera para que se resguarden. Si la temperatura es baja o si es elevada, el caracol hiberna. Pueden estar hibernando cuatro o cinco meses. Su actividad es mayor en horario nocturno. El caracol necesita para engordar entre tres y cinco meses. La recogida da trabajo. Esta empresa recibe una ayuda del Agader.



Carlos Rodríguez muestra ejemplares de caracol en una zona de cría de su granja. FOTOS MIGUEL VILLAR

### EL DETALLE

#### Cría de alevines para su venta



La imagen muestra bolsas con caracoles hibernando. La recogida de la finca externa se hace en septiembre. En invierno está el invernadero. Carlos Rodríguez está ilusionado. El precio del kilo del alevín de caracol llega a los 500 euros. Se despacha en cajas en las que caben miles de ejemplares. Se envían al granjero que los echa en el campo para el engorde y para su venta. Lo que más trabajo da es el engorde, dice este empresario. FOTO MIGUEL VILLAR

#### Dejar cocer a fuego lento y cambiar el agua

Este año la empresa inició la reproducción de caracoles, lo que le evita comprar alevines. Rodríguez advierte que el caracol silvestre tiene su riesgo porque come hierbas con pesticidas. No sucede lo mismo en la granja, donde todo es natural. Y para preparar su carne, se cuece lentamente hasta que salga del caparazón y se cambia el agua hasta que quede limpia, sin baba alguna. Utilizar vinagre y sal provoca sufrimiento al animal, dice Carlos Rodríguez.

## «Empecei con tres enxames e agora teño once en Castrelo de Miño»

En Castrelo de Miño, desde hace cinco años, Rita Pereiras López mantiene once colmenas al pie de su casa. «Meu pai tivera abellas, tiña devoción por elas. Un día vin un enxame e decidín collelo. Empecei con tres, logo seis ata os once actuais», señala. Reconoce que no es complicado tener colmenas. «O primeiro que hai que ter é o equipo, que é caro. Só unha colmea sen estar completa xa custa uns 75 euros. Eu gastei uns oitocentos euros e inda non acabei», explica Rita Pereiras.



Rita Pereiras cria abejas.

El año pasado recogió entre 15 y 20 kilos de miel. «Este mel é moi suave, ós veciños gústalle», cuenta la productora. Es una miel que no rasca en la garganta. Y, debido al lugar donde se hallan las colmenas, las

abejas trabajan todo el invierno. «Cando hai sol, inda que á mañá xeara, elas traballan a tope. O 21 de xaneiro estaban traballando ó sol, fixen lles unha foto e véselle polen nas patillas. Tiña floridos os ameixeiros», explica Rita. De momento produ-

ce para consumo familiar. «Non descarto que o ano que vén poida envasar como Mel de Galicia, segundo vaian evolucionando as colmeas porque con estas cousas da natureza nunca se sabe», apunta la dueña. En esta primavera sus abejas, a las que no quita ojo, laboran en los camelios y en los frutales de la finca. Rita toma la miel en tostadas o en yogures. A su esposo le gusta mezclarla en el café en vez de echarle azúcar. Pero ella es la responsable de las colmenas, la que tuvo la idea y la que las cuida. Su cariño por ellas seguro que la animará a convertirse en pequeña empresaria de un producto artesanal. Rita Pereiras lee mucho sobre apicultura, está haciendo un curso en Barbadás y no le falta ilusión.

### A VOZ DA EXPERTA

#### Encol do mel

Desde fai moitos anos a apicultura é algo habitual na maioría dos fogares galegos. É un arte que se foi pasando de xeración en xeración, utilizouse como xeito de obter edulcorantes baratos, ademais de como modo de beneficiarse das propiedades medicinais de todos os produtos da colmea: mel, pole, xelle real, própole, cera e veneno. Sen esquecermos da importantísima labor da polinización obtendo así maiores e mellores colleitas. Antigamente utilizábanse para morada das abellas as alacenas e cortizos; e coa modernización da apicultura pasouse ás colmeas de cadros móbiles que permiten extraer os cadros facilitando o manexo. A produción é maior e de mellor calidade ó separar as alzas de mel da cámara de cría, dese xeito os tratamentos sanitarios e de hixiene na cría non repercuten no produto final, chegando ós consumidores con total garantía de calidade.

Somos a oitava comunidade autónoma en colmeas e estamos de sétimos en produción de mel, pero podíamos estar mellor porque temos capacidade maior de produción de mel e produtos da colmea. Cada vez temos unha posición mellor nos mercados nacional e internacional grazas á IXP Mel de Galicia. Proba delo é que nesta crise as envasadoras inscritas en Mel de Galicia incrementaron as vendas nun 8 %. O mercado nacional e internacional demanda Mel de Galicia.

D  
Ester  
Ordóñez  
Veterinaria