

A Sóller es consumiran quinze tones de caragols

El caragol és un dels protagonistes de les fires i festes de Sóller i la seva cria s'ha convertit en un negoci en plena expansió

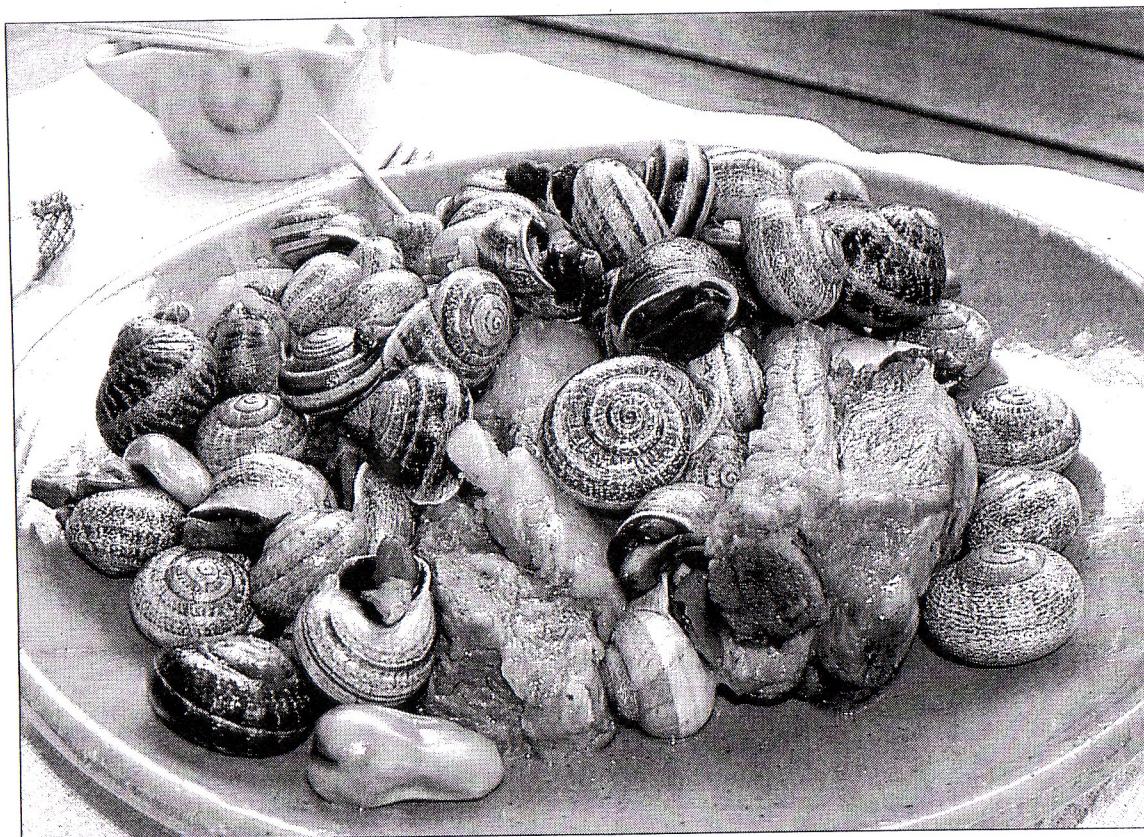
GUILLEM PUIG

El caragol és ben segur un dels protagonistes de les fires i festes de la nostra localitat; un protagonista que ha sabut resistir a les modes i als embats de la modernitat, i que ha aconseguit mantenir-se com una "delicatessen" gastronòmica en les llars de la vall.

Tot i que el seu consum es troba lligat a unes dades força concretes -no tan sols a Sóller on és tradició menjar-los durant els dies de les festes de maig, sinó a la resta de l'illa on es consumeixen sobretot a la primavera i la tardor- s'ha aconseguit mantenir-ne el consum degut sobretot al caràcter tradicional i cultural que té a la nostra comunitat.

Quinze tones a Sóller

On sens dubte el caragol manté la seva hegemonia gastronòmica és a la vall de Sóller, on durant les festes de maig, i les setmanes precedents i posteriors a aquestes dates aquest mol·lusc gasteròpode s'ha convertit en el rei de les taules i de les reunions familiars. Tant és així que es calcula que durant aquestes setmanes el consum tant en cases particulars com en restaurants gira al voltant de les 15



Un plat de caragols preparat per ser consumit, similar al que es degustaran a moltes llars solleriques aquests dies.

tones.

El valor gastronòmic del caragol es deu sobretot al seu alt valor nutritiu. El caragol és un aliment baix en greixos i per tant amb un nivell baix de calories, però a la

vegada és molt ric en calci, magnesi, vitamina C i iode. Característiques que el converteixen en un aliment adequat en dietes baixes en calories.

A l'hora de menjar els cara-

gols, cal tenir present que la part anterior del caragol és més indigesta que la posterior, mentre que aquesta té un valor proteínic més elevat.

D'entre les diferents espècies

de caragol que existeixen, la del caragol bover és la més apreciada a la nostra vall. El caragol bover (*Cryptomphalus aspersus*) és el més consumit a les Balears; i d'aquesta espècie, la subespècie grossa és la preferida a la nostra comarca on s'ha convertit en el rei de qualsevol caragolada de renom.

Per contra, en d'altres zones de l'illa - com pot ésser el Pla de Mallorca- es té predilecció pel caragol bover de casta petita o per les anomenades caragoles vídues.

Un negoci amb futur

La demanda de caragols -ja que no tothom té ni temps ni la paciència per anar-los a cercar directament al camp- ha provocat el sorgiment d'una nova indústria: l'helicicultura o cria del caragol en captivitat.

Tot i que França fou el país pioner en aquest negoci, l'helicicultura s'ha anat obrint pas en d'altres països de la Mediterrània, entre ells Espanya. Tant és així que les granges espanyoles d'aquest producte s'han convertit en molt poc temps en capdavanteres, essent el tercer mercat europeu i mundial amb una producció de més de 14.000 tones. Amb aquest