

CARAGOLS PER SA FIRA



**IES Guillem Colom
Casasnovas**

Av Juli Ramis, 34

07100 Sóller - Illes Balears

Tel 971633514 iesguillemcolomcasasnoves@educaib.eu

Els caragols són a nostra vall qualque cosa més que un plat tradicional. Son senyal de bulla i festa; una elaboració lliga a sa Fira . Crec que són una d'aquestes coses que fan poble.

Els caragols surten a la primavera i a la tardor, època de cria. Els millors són els de primavera. Sols s'han de menester un poal i ganes de cercar per a sortir en les primeres brusques d'abril a recórrer les vores dels camins i marjades per aconseguir un bon grapat d'aquests apreciats mol·luscs. (Helix Aspersa) .

També es precisa per a aquest feina les carogoleres (caixons de fusta tapats amb requilla o ribells de tests creats per tal finalitat). Així es conserven vius fins al moment d'usar-los.

El caragol és, sense dubte , un dels aliments més antics que conservam i que ja menjaven els nostres avantpassats . Ja se'n menjaven a la prehistòria, i així ho evidenciam al jaciments de la cova de Muleta, on s'han trobat restes de caragols procedents d'antics tiberis

L'èxit gastronòmic del caragol, resideix en fer-lo ben net : primer purgar-lo , amb farina unes 24 hores per fer nets els budells. Després passar-lo tantes vegades com sigui necessari per aigua neta, triar-los un per un separant els vius dels morts . Un cop ben nets els posarem dins una olla amb molt poca aigua (un ditet) i sobre foc molt flux. La calor els asustarà i moriran tots fora de les closques. Els passam per aigua un cop més i ja els tenim preparats per a cuinar

Ingredients per a 10 pax.

2 quilograms de caragols.

300 grams de panxeta fresca i 300grams de costella de vedella

2 bocins d'os de cuixot salat.

2 botifarrons. i un bocí de sobrassada (100 grams.)

2 manats ben grossos de fines herbes (sobretot fonoll, a més de: senyorida, julivert, moradui, àpit, llorer, herbassana, etc.) Sempre s'ha dit “ Els caragols volen molta d'herba.”

4 patates. i 2 alls sencers.

3 cebes, 1 manat de porros i 1 de cebes tendres .

250 grams de faves.

100 grams de mongetes planes i 100 grams de pèsols

2 pebres vermells i 200grams de tomàtiga natural triturada.

Sal, pebre bo negre, pebre bo dolç.

Per a lligar la salsa usarem 100 grams de pa rallat.

Elaboració :

Purgarem els caragols durant alguns dies amb una grapada de farina i un manat de fonoll.

Seleccionarem els caragols vius, i els netejarem amb abundant aigua freda (dins un ribell o una pica). S'ha de canviar l'aigua tantes vegades com sigui necessari (no han de fer llim, ni sabonera), i mentre els netejam anam separant els vius dels morts.

Un cop nets, podem posar-los dins una olla grossa, (adequada al volum dels caragols, perquè estiguin amples), amb un ditet d'aigua a foc molt flux. D'aquesta manera els caragols s'espavilen i surten de la closca (els hem de vigilar, si no volem caragols per tota la cuina). Tot seguit, i un pic són tots fora, augmentarem la força del foc, per a matar-los i deixar-los trets.

Quan l'aigua bulli, els hem de tornar a netejar (observarem que l'aigua té un color verdós) ho farem fins que l'aigua tenguí un color net.

Els posarem a bullir uns 40 min amb un bon manat de fines herbes.

Mentre farem el sofregit de forma habitual : primer doram tota la carn i després hi afegim el pebre vermell picat i els alls. Un cop tot rosadet t, afegir la ceba, després el porro i després la ceba tendra i sempre a foc viu . Tot seguir a fegir-hi una bona cullerada de pebre bo dolç i la tomàtiga. Deixar coure un 5 minuts i tot seguit afegir-hi els caragols ;tapar d'aigua i coure uns 30-40 min. (pensar en posar-hi el manat d'herbes). Abans de finalitzar la cocció afegirem les patates a cantons , xíxols i mongetes.. Rectificarem de sal i pebre bo. Per acabar afegirem el pa rallat per a espessir un poc. Prepararem l'all-i-oli i ja ho podem servir.

CURIOSITATS:

- La introducció del caragol a la dieta humana es remunta a l'Edat del Bronze, almenys 1800 a. C., basant-se en fòssils trobats. Però sembla ser que van ser els romans els que van explotar les seves propietats alimentàries arribant fins i tot a crear llocs per criar-los denominats cochlearium.
- Els romans consumien caragols no sols com a aliment, sinó que suposaven que era un alivi efectiu per a malalties de l'estómac i de les vies respiratòries
- El caragol terrestre forma part de la cuina mediterrània, especialment l'espanyola i francesa, i molts de llocs és considerat com un menjar exquisit.
- Del caragol es consumeixen diverses espècies: *Helix pomatia*, *Helix aspersa*, *Helix aspersa màxima*, *Otala punctata* (cabrilla o caragola) i l' *Achatina fulica*, (el caragol gegant africà, i que pot arribar a pesar 600 grams)

Ja sabeu que a la web www.cuinant.com podeu aquest text i moltes coses més. Per arrodonir aquest tema, he creat una secció nova i específica per als caragols. Així que un cop acabada la lectura de l' article d'avui us encoratjo a descobrir més curiositats i cosetes sobre aquest saborós plat a : <http://www.cuinant.com/caragols%20fira.html>

Mice en Place d'aquesta elaboració .









