

El caracol serrano, un producto gourmet que se cultivará por primera vez

Noticias

Se trata del proyecto "Heligemas", que surgió en 2011 en el Departamento de Zoología de la Facultad de Biología de la Universidad de Sevilla

Tres biólogos especializados en la cría del caracol terrestre están iniciando el cultivo de la especie conocida como "**caracol serrano**", endémica en la Península Ibérica y muy cotizada para el consumo humano, así como la recuperación de otras especies amenazadas de este molusco como el caracol "chapa".

Se trata del **proyecto "Heligemas"**, que surgió en 2011 en el Departamento de Zoología de la Facultad de Biología de la Universidad de Sevilla y que, actualmente, se dedica a la cría de caracoles tanto para recuperar especies amenazadas como con fines alimentarios. Uno de los emprendedores, José Ramón Arrébola, ha explicado que la primera medida que desarrollaron fue precisamente de conservación y con el apoyo de la Consejería de Medio Ambiente consiguieron reforzar la población del caracol "chapa" en la almeriense Sierra de Gádor.

La presencia de este molusco estaba en declive y a finales del año pasado se consiguió introducir nuevos animales a esta población. Paralelamente, desde Heligemas se cría otra especie, el serrano, que es el que esperan sacar al mercado a finales de 2015, una especie más desconocida, que se vende a un buen precio para el consumo humano. Es un "endemismo" de la Península Ibérica, por lo que es "muy valorado a todos los niveles", ha señalado Arrébola, por ser un producto "gourmet" con "mucho potencial para la exportación".

La idea es que cuando el proyecto se consoliden consigan criar y comercializar entre ocho y diez millones de toneladas de caracol serrano por campaña.

Redacción