



MOLUSCOS GASTERÓPODOS

- Tienen una sola concha, generalmente espiral, donde vive el molusco.
- La concha tiende a ser esférica con varias volutas o revueltas (5 ó 6) y con más formaciones protuberantes denominadas espinas o espínulas.
- Los sífonos se pueden alojar en un surco denominado canal sífonal o sífónico.
- Respiración branquial en los acuáticos y pulmonar en los terrestres.
- El molusco vive en la última revuelta de la concha y se protege mediante un opérculo córneo (periostraco) que cierra a voluntad, sobre todo cuando las condiciones ambientales no son propicias.
- Pie musculoso en la zona ventral que sirve para reptar y desplazarse.
- Tentáculos o antenas de función táctil y visual en la cabeza.
- Se conocen como caracoles y son un amplio número de especies comestibles distinguiendo entre marinos y terrestres.
- Entre ambas modalidades existen unas 40.000 especies, el 60% aproximadamente del medio acuático y el 40% restante de tierra. Estos últimos se arrastran por el vientre mediante un pie.

50% de la oferta total de los mercados mayoristas. Le siguen en importancia la C. Valenciana y Cataluña.

- **Bígaro, caracolillo o caracol de mar** (*Littorina littorea*): Se encuentra en el Atlántico y el Mediterráneo y se recolecta a mano en las rocas. Suele medir de 2 a 3 cm. Concha robusta, de forma cónica espiral, finamente estriada y más o menos puntiaguda en su extremo. Color pardo – negro. Opérculo, sin canal sífónico. En la cabeza dos tentáculos con ojos. Pie fuerte reptante. El opérculo córneo cierra herméticamente la concha durante la bajamar, protegiendo al molusco de la desecación. Vive en las rocas y se alimenta de algas que raspa con su lengua áspera. El más popular y habitual de los caracoles marinos en las pescaderías. También denominado bígaro chato. La Red de Mercas en 2006 comercializó por encima de los 800.000 kilos de este molusco, con Reino Unido, Francia, Italia, Galicia, Cantabria o Cataluña como orígenes más representativos.

Especies similares:

- Bígaro bravo (*Littorina saxatilis*).
- *Monodonta lineata* (color gris verdoso).
- Burgaillo (*Littorina littorea*), nombre del bígaro común en Andalucía.

MARINOS

- **Cañailla o caracola** (*Murex brandaris*): Caracol de mar de concha casi esférica con espinas o púas en hileras alrededor de la concha. Color amarillento-marrón claro, con la abertura en tonos calabaza. Mide 8-9 cm de longitud. Se distribuye por todo el Mediterráneo. Vive en fondos de arena y fango cerca de la costa. Se alimenta de otros moluscos. Se captura en pesca de arrastre y, a veces, aparecen en las redes de enmalle. Se comercializa en crudo o cocido, más representativa en Cataluña, C. Valenciana y Andalucía. Las cifras de comercialización de la Red de Mercas para 2006 ascienden a los 700.000 kilos. En cuanto a las procedencias, destacan las importaciones de Italia con más del





- **Lapa** (*Patella vulgata*): Abunda en el litoral atlántico y el Mediterráneo. Se alimentan de algas. La del Mediterráneo presenta el interior de la concha irisado. Se recogen en las rocas durante la marea baja y también se adhieren a los barcos con su única valva. Mide de 3 a 5 cm. Concha gruesa, redondeada y cónica, de color gris pálido en la parte exterior y amarillo anaranjado en la interior. Poca presencia en el mercado, en Canarias es algo más popular. Se consume en crudo con limón o guisada de formas diversas.



- **Busano** (*Hexaplex trunculus*): Conocido también como corneta o caracola de caparazón muy duro y verdoso. Más basto que la cañaílla, se consume cocido en agua con sal. Desprende una sustancia de color violeta.
- **Casco** (*Cassidaria echinofora*), etc.

Especie de menor importancia:

- **Oreja de mar** (*Haliotis tuberculata*): Concha con siete orificios. Se localiza en Atlántico y Mediterráneo.

tos que hay que depurar o eliminar. La crianza, o cultivo, en granja de las especies comestibles más apreciadas se denomina helicicultura.

- **Caracoles:** Casi todos pertenecen al género *Helix* y son los más consumidos con tasas elevadas en países como Italia, donde eran muy apreciados desde la época de los romanos, Francia o España. En nuestro país, se relacionan unas doscientas especies.
- **Caracol común o de jardín** (*Helix aspersa*): Abunda en las regiones del norte como Galicia, Asturias, País Vasco, Aragón y Cataluña. El más característico del mercado. Color pardo con bandas y un peso entre 7-9 g. Buena calidad de carne, tirando a blanquecina. Muy adecuado para la cría intensiva y el proceso de comercialización. Durante el proceso de cultivo, se alimentan de piensos naturales y calcio para endurecer la concha.
- **Caracol miel, español o serrano** (*Otala lactea*): Más rústico que el *H. aspersa*. En Andalucía se le llama "cabrilla". Predomina en Levante y Murcia. Concha color pardo con bandas. Peso aproximado 6 g. Carne de mediana calidad.
- **Caracol de las viñas o escargot de Borgoña** (*Helix pomatia*): excelente o buena calidad de carne. Concha rojiza. Gran tamaño, pesa alrededor de unos 20 g.
- **Caracol de las llanuras** (*Helix aperta*): Vive en las llanuras y cerca de la costa. Carne delicada. Se piensa que es el mismo tipo que consumían los romanos.

La Red de Mercas, en los últimos ejercicios, ha promediado unas ventas de unos 600.000 kilos/año de este molusco. La oferta se distribuye a partes iguales entre el producto nacional y el de importación. Se vende fresco, pero también se puede encontrar en conserva o pasteurizado. Se comercializa limpio y purgado en sacos de malla de 5 kg durante todo el año, si bien las ventas tienen una acentuada estacionalidad de abril a junio. Muy importante mantener la cadena de frío durante todo el proceso. Agua, proteínas, magnesio, zinc y vitamina B₃ o niacina son algunas de sus principales aportaciones para el organismo. Bajo en grasa.

TERRESTRES

Algunas características: Cuerpo blando, compuesto por cabeza, pie y masa visceral. Reptan para desplazarse y la masa visceral siempre está dentro de la concha. Retraen el pie y la cabeza cuando se sienten amenazados o por factores ambientales adversos. El pie segrega una mucosa que facilita el desplazamiento. Pueden tapar todo el cuerpo con un opérculo para quedar en vida latente durante un cierto tiempo. Dos tentáculos o cuernos en cabeza que acaban en ojos y boca. En la boca tienen una rábula con miles de dientes dispuestos en hilera para roer alimentos y transportar los fragmentos hacia el tubo digestivo a modo de cinta transportadora. Se desgastan y regeneran continuamente. Respiración pulmonar a través de una oquedad (cavidad paleal) donde se produce el intercambio de gases del molusco y el aire libre. Para consumirlo hay que purgarlos (mediante ayuno) para que no amarquen, ya que conserva muchos restos de fluidos y de alimen-

