

EL CARACOL “CHAPA”

JUAN FRANCISCO MUÑOZ PÉREZ

Biólogo



1. Sierra de la Ballabona. Entre el Campillo de San Miguel y el pantano de Almanzora existe una zona repoblada de pinos que es el último reducto del caracol “chapa” (*Iberus gualtierianus*), especie que está totalmente protegida. (Foto col. Juan Grima)

I. INTRODUCCIÓN

Los caracoles terrestres son unos animales conocidos por la mayoría de nosotros. Se les conoce por sus formas, hábitos..., pero lo habitual es considerarlos de una forma global como “caracoles”, sin diferenciar entre especies excepto si es por sus nombres locales («chupaeros», «serranos», «chapas», «boquinegros»...) y, aun así, no en todos los casos.

Su captura y consumo se remonta a épocas remotas y, con el paso del tiempo, se ha convertido en tradición y costumbre. En España son apreciadas una decena de especies, variando éstas y los gustos según la zona geográfica. Su consumo se ha popularizado como alimento tradicional. Se trata de un alimento nutritivo, además de digestivo. El análisis de su composición química demuestra como elemento

constitutivo más importante el agua. Además es rico en proteínas (comparables a carnes o pescados), sales minerales y pobre en grasa. La mayoría son recogidos en su medio natural, siendo escasos los producidos por técnicas de cría. Últimamente, también se les conoce por las posibles aplicaciones que su baba posee en nuestro organismo.

Además de ser portadores de una rica información genética, los caracoles desempeñan funciones básicas en la naturaleza contribuyendo a su equilibrio ecológico: juegan un importante papel en las cadenas tróficas (los animales que los consumen obtienen de ellos abundantes proteínas y sales minerales), contribuyen a la aireación y formación del suelo, participan en la fertilización del mismo, colaboran en la dispersión de algunos vegetales al transportar partículas de polen o esporas de hongos adheridas a su cuerpo.