

Parlem de cuina

# Caragols per la Fira



**E**ls caragols són a la nostra vall qualque cosa més que un plat tradicional. Són senyal de bulla i festa; una elaboració lligada la Fira. Crec que són una d'aquestes coses que fan poble.

Ja sabeu que a la web [www.cuinant.com](http://www.cuinant.com) podeu trobar tots els articles publicats en aquesta secció i moltes coses més. Per això 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>

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 aquesta 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 als 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 fluix. La calor els assustarà 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 quilògrams 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 200 grams 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 fluix. 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 minuts 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 rosade, afegirem la ceba, després el porro i després la ceba tendra i sempre a foc viu. Tot seguit afegir-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 aliví 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 a 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, (caragol gegant africà, i que pot arribar a pesar 600 grams).

A la foto veureu la Mice en Place d'aquesta elaboració. BONA FIRA I BON FIRÓ

Juan A. Fernández



**K-oba**  
unisex

**\* Vos desitjam unes bones festes de sa Fira i un millor Firó**

Carrer Serra nº 14A  
Sóller

971 634 254  
cita previa

**BONA FIRA I FIRÓ!**

**SEGUR SÓLLER**

Corredoria d'Assegurances S.L.  
Autorització DGPFP Núm. IB.5CO08-MA  
Avda. Jeroni Estades, 2 entl. - Tel.: 971 63 02 47 - Fax:  
971 63 12 32  
07100 - Sóller (Illes Balears)

Treballam amb les millors asseguradores del mercat

Companyies:  
Allianz, Arag, Axa, Europea, La Estrella,  
La Previsión Mallorquina, Liberty, Mussap, Pelayo, Reale

Grup el gas

**vall de sóller energia S.L.U.**

**AVÍS DE TALL DE CORRENT**

Per manteniment d'instal·lacions ens veiem obligats a interrompre el subministrament

**DIJOUS, 16 DE MAIG DE 2019**  
**ENTRE LES 10:00 I LES 13:30 H**  
**CT-068 ES TRAVÈS**

(BUNYOLA, ES TRAVÈS)

Treballam per millorar el servei.  
Us pregam disculpeu les molèsties.

Telèfon d'atenció al client 900 373 067  
[www.valldesollerenergia.es](http://www.valldesollerenergia.es)

Grup el gas

**vall de sóller energia S.L.U.**

**AVÍS DE TALL DE CORRENT**

Per manteniment d'instal·lacions ens veiem obligats a interrompre el subministrament

**DIMECRES, 15 DE MAIG DE 2019**  
**ENTRE LES 10:00 I LES 13:30 H**  
**CT-011 CA'N MASSANA**

(DEN BOU, CAN GUIDA, POETESSA FCA. ALCOVER)

Treballam per millorar el servei.  
Us pregam disculpeu les molèsties.

Telèfon d'atenció al client 900 373 067  
[www.valldesollerenergia.es](http://www.valldesollerenergia.es)

**Bordados Soller & +**

**VOS DESITJAM UNES BONES FESTES DE SA FIRA I ES FIRÓ!**