

COLHEITA MANUAL RENDE MAIS QUE A MECÂNICA



Guia Rural



ANO 3 — N.º 5
Maio de 1989
NCzS 1,70



ESCARGÔ

**Ele vai,
devagar e
sempre**

CAFÉ

**O mercado exige
os tipos finos**

DICA

**Como tratar a
madeira em casa**

SOLO

**Faça calagem e
produza mais**

GEADA

**Aprenda a se
defender
desse flagelo**

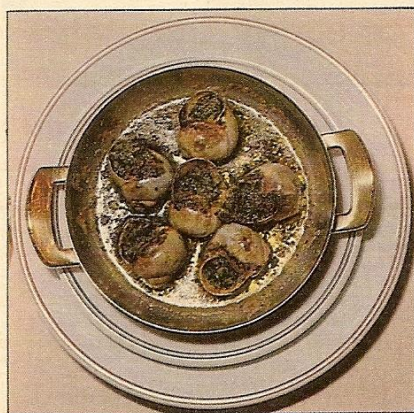
CIÊNCIA

**Vem aí o
bioinseticida
nacional**

LEITE

**Só passe de C
para B com
capital próprio**

Escargô à brasileira



FOTOS LUIS CARLOS KFOURI

A criação de escargô, um molusco comestível muito apreciado nos pratos da cozinha francesa, pode se transformar numa fonte de renda para quem possui um pequeno terreno ou mesmo um quartinho no fundo do quintal. Mas não basta isso: bichinho sensível, o caracol exige muita atenção e cuidados. Ao contrário do que chegam a dizer muitos vendedores de matrizes desonestos, o escargô não se dá bem em qualquer região: ele precisa de pelo menos 80% de umidade relativa no ar — a água responde por 76% do peso do animal — e não suporta temperaturas que fujam da faixa entre 15 e 25°C. Por isso os estados do Sul, além das regiões mais elevadas de São Paulo, Rio, Minas e Goiás, são os mais indicados.

Diante disso, o próprio presidente da Associação Brasileira de Criadores de Escargots (Abrace), o agrônomo Carlos Alberto Fúncia, sugere a quem se dispuser a entrar na helicicultura — é como se chama a criação — que o faça cautelosamente e com muita informação, frequentando o curso da Associação de Engenheiros Agrônomos do Estado de São Paulo, comprando matrizes de fornecedores idôneos, buscando sempre assistência técnica para superar as dificulda-

Apreciado nos pratos da cozinha francesa, o escargô pode ser criado em pequenos espaços, transformando-se numa boa fonte de renda. Mas nem tudo é saboroso nesse negócio: ele é difícil de criar e seu mercado ainda é pequeno

des e, principalmente, dedicando-se bastante à criação, que exige uma atenção constante.

Para quem está disposto a se iniciar na atividade, o primeiro passo é a escolha do local e das instalações. E aí tudo vai depender do objetivo do criador. Se for um principiante que deseja produzir em pequena escala, o melhor é optar pelo sistema de caixas de madeira recobertas com telas de náilon, que permite o controle mais eficiente sobre os animais e que comporta até 100 caracóis por metro quadrado. O tamanho indicado para essas caixas é de 50 x 40 centímetros, com 20 centímetros de altura (cada uma custa cerca de 30 cruzados novos, a preços de março). O fundo poderá ser de madeira

ou coberto por uma camada de terra com 7 centímetros de altura, que é onde será feita a desova. Essa terra deverá ter um pH entre 6,5 e 7,5 e não poderá ser argilosa, o que dificultaria a postura dos ovos. Um detalhe importante: antes de usar a terra deve-se colocá-la num recipiente e levá-la ao forno bem quente por 15 minutos, revolvendo-a a cada 5 minutos, para esterilizá-la. Se o criador optar pelo fundo de madeira e tela, será preciso colocar um pote com terra para garantir a desova. Além disso, nos dois casos é essencial haver abrigos para os caracóis — tijolos ou telhas paulistinhas sobrepostos —, já que os bichinhos sofrem com o excesso de luz.

Se a intenção é iniciar uma criação comercial — para se ter idéia, um plantel de 100 mil escargôs ainda não pode ser considerado uma grande criação —, o sistema escolhido deverá ser o de parques, que são terrenos cercados por paredes de alvenaria com 60 centímetros de altura e cobertos por quadros de madeira e tela (o custo é de aproximadamente 6 cruzados novos por metro quadrado). O tamanho dos parques pode variar, desde que respeitado sempre o limite de 100 caracóis por metro quadrado, mas o indicado é cercar áreas de 3



por 3 metros, ou de 4 metros por 2,5, sobre um terreno levemente inclinado para impedir o acúmulo de água, e com um solo não argiloso, para facilitar a postura dos ovos. Também será necessário manter abrigos, comedouros e bebedouros (para estes dois casos, usar tubos de PVC de 2 polegadas cortados ao meio e com as pontas fechadas com durepóxi: os bebedouros devem ter uma camada de cascalho, para evitar o afogamento dos escargôs mais jovens). Cada parque precisa de três comedouros e dois bebedouros de 1,5 metro cada um, suficientes para uma população de 900 animais. Ao redor da área cercada, uma valeta com água corrente impedirá o acesso de predadores, como formigas, lesmas, galinhas e ratos — o plantio de pés de aruda também é eficiente para afastar os ratos.

Definidas as instalações, é hora de escolher as matrizes, que custam de 10 a 30 cruzados novos por dúzia, a preços de março. A raça mais difundida entre os criadores brasileiros é a *petit-gris*, que completa seu ciclo de vida e pode ser abatida dos 115 aos 145 dias de vida, com 7 gramas de peso, em média. Al-

guns criadores, no entanto, já optaram pela *gros-gris*, uma raça introduzida no Brasil no ano passado pelo agrônomo Carlos Alberto Funcia. “Ela é mais rústica, obtém maior peso e tem um bom mercado no exterior”, diz Funcia. A *gros-gris* completa seu ciclo entre 135 e 180 dias, chegando a 16 gramas de peso.

Como dependem de que a umidade relativa do ar se mantenha por volta de 80%, as caixas ou parques desses moluscos precisam ser pulverizados constantemente. No caso de criações maiores, isso é feito normalmente com aspersores, sempre no final da tarde. Mas, seja qual for o sistema de criação adotado, a terra tem de estar sempre úmida, mas não encharcada, o que pode ser conseguido com a construção de pequenos drenos. Tanto essa água como a fornecida aos



FOTOS: LUIS CARLOS MFOURI

As criações maiores devem ser feitas em parques (acima). Para a engorda, as caixas (ao lado) são mais eficientes, garante o criador Funcia (à direita)

bichinhos para beber devem estar livres de cloro (água de poço, nascentes ou mesmo água mineral).

Na hora de comer, os escargôs apreciam hortaliças, como alface, repolho e couve, que podem ser plantadas dentro dos parques. A ração, no entanto, é fundamental, e pode ser feita pelo próprio criador com a mis-

Para quem gosta, um prato cheio

A qualidade dos escargôs criados no Brasil já melhorou muito, mas eles ainda não são vistos com bons olhos pelos restaurantes franceses, seus principais consumidores. “São razoáveis”, diz José Pereira, chefe de cozinha do *Le Coq Hardy*, de São Paulo, que já testou os escargôs brasileiros a pedido dos próprios criadores. Pereira, no entanto, ainda prefere os franceses, que chegam ao país em conserva.

Mas o escargô nacional tem proporcionado bons resultados a Rosali Funcia, helicicultora que também vende carne e pratos congelados, além de promover cursos de técnicas de preparo do escargô. E é ela quem fornece essas receitas:

Preparo do “court-bouillon”

Colocar num caldeirão os seguintes ingredientes: 3 litros d’água, uma cebola grande, uma cabeça de alho pequena, um ramo de salsa, um copo de vinho

branco, uma colher de sopa de sal grosso e um buquê de cheiro-verde (louro, salsa, cebolinha e alho-poró). Ferver tudo e depois colocar os escargôs lavados e limpos. Inicia-se o cozimento em fogo forte e, ao iniciar-se a fervura, reduz-se para fogo brando. Deixa-se co-

José Pereira, do Le Coq Hardy



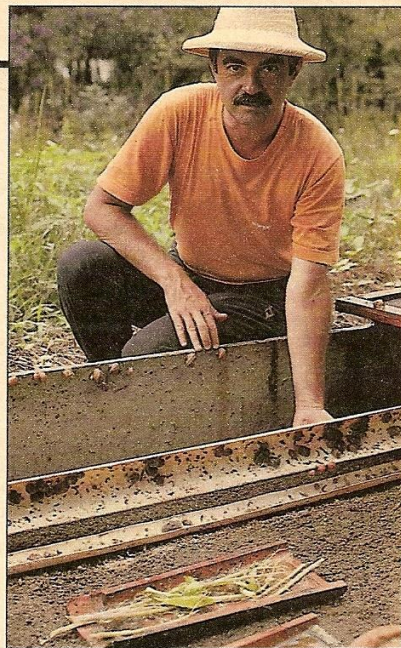
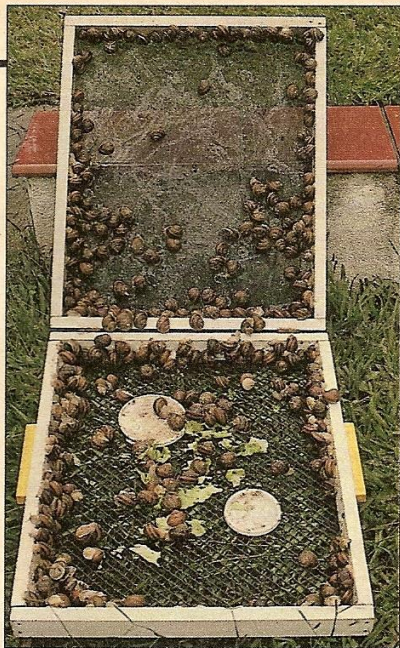
zer por 30 minutos, retirando a espuma que for sendo formada.

Molho básico

50 gramas de carne de escargô, 100 gramas de manteiga, 5 ou 6 dentes de alho, cheiro-verde a gosto e um cálice de vinho branco. Derreter a manteiga numa frigideira, em fogo baixo. Amassar o alho e fritá-lo na manteiga, sem deixá-lo escurecer. Despejar os escargôs nesse molho, diminuir o fogo e abafar a frigideira. Acrescentar o cheiro-verde e o vinho branco, deixando cozinhar por mais 5 minutos.

Risoto de escargô

Dois xícaras de arroz, seis xícaras de água, 50 gramas de queijo ralado, uma cebola pequena, um cubo de caldo de carne, molho básico. Colocar a água para ferver, junto com um cubo de caldo de carne. Ao iniciar-se a fervura, acrescentar o arroz, devidamente limpo e lavado. Deixar cozinhar em fogo brando, juntando a cebola ralada e mexendo tudo com uma colher de pau. Na fase final do cozimento, acrescentar o queijo ralado e o molho básico. Servir em seguida.



tura de três partes de fubá, três partes de farelo de trigo e uma parte de ração para frangos em crescimento, complementadas com três partes de uma fonte de cálcio, que pode ser pó de casca de ostra ou de casca de ovo, farinha de osso ou calcário dolomítico. É difícil determinar com exatidão a quantidade de alimento que deve ser fornecida aos caracóis, já que isso varia de acordo com o clima e com as fases de desenvolvimento do animal. Mas é possível fazer um cálculo básico: cada caracol jovem consome diariamente 20% do próprio peso em alimentos, em média, enquanto os adultos comem 10% do próprio peso. A comida deve ser colocada bem espalhada, já que os caracóis não costumam fazer fila para comer. Tanto a água quanto a comida devem ser trocadas todos os dias no final da tarde, que é quando os animais entram na fase de maior atividade.

O escargô exige muita higiene em sua criação. Qualquer descuido pode levar a doenças, como a provocada pela *Pseudomona aeruginosa*, uma bactéria que mata o caracol, e a ataques de ácaros, fungos e carrapatos. Não há pesquisas oficiais sobre essas doenças no país, o que obriga o criador iniciante a recorrer aos mais experientes.

Correndo tudo bem, os escargôs começarão a se reproduzir, o que acontece normalmente a partir de outubro e se estende até maio. Bicho lento — demora 1 hora para andar 5 metros

—, ele também não é dos mais rápidos na hora do sexo. Hermafroditas incompletos — todos possuem vagina e pênis juntos, mas exercem apenas uma função na hora da relação sexual —, os escargôs namoram de 20 a 30 minutos, copulam de 10 a 12 horas seguidas e vão pôr os ovos depois de 15 a 30 dias. A postura, feita em ninhos cavados a 4 centímetros de profundidade e recobertos com terra, também é demorada: de 22 a 30 horas. Depen-

Nos EUA ele já foi praga

Os escargôs chegaram à Califórnia, nos Estados Unidos, há 150 anos. Mas conseguiram escapar dos pratos e caminharam rapidamente para as hortas e jardins, que passaram a devorar. Por isso, durante muito tempo, todos os caracóis foram tratados mais como pragas do que como apreciada iguaria gastronômica. No entanto, as coisas estão mudando — hoje os americanos começam a redescobrir a "lesma-parda". Indústrias de escargôs enlatados proliferam na Califórnia, onde existe até clube e um jornal próprio dos criadores. Só o medo dos agricultores não mudou: eles denunciam que o comércio de animais vivos é um meio eficaz de propagar novamente essa praga, que se concentra nos estados quentes do sul dos EUA, transformando-se em constante ameaça à horticultura.

dendo da raça e das condições climáticas, cada caracol fecundado coloca de 50 a 100 ovos por vez, que serão incubados durante 16 a 30 dias.

Quando estiverem prontos para o abate, os caracóis ficarão 48 horas sem comer, para esvaziar os intestinos e eliminar eventuais toxinas. Depois de lavados em vários banhos de água com vinagre e sal, para remover a baba característica, eles serão abatidos em água fervente e congelados — o congelamento ajuda a clarear a carne, atendendo à preferência dos consumidores habituais. Aí estarão prontos para serem consumidos (veja o quadro da pág. ao lado).

Para muitos criadores, no entanto, é exatamente nessa hora que as dificuldades aumentam. É que o mercado interno ainda é muito pouco receptivo ao escargô nacional, que somente agora começa a ser vendido em latas. Além de ser um hábito gastronômico pouquíssimo difundido entre os brasileiros, aqueles que seriam os principais clientes dos nossos criadores — os restaurantes de cozinha francesa — praticamente só consomem o produto importado.

Mas, se há aqueles que não querem nem ouvir falar de escargô — como outros tantos criadores cariocas, o ex-presidente da extinta Associação de Helicicultura do Rio, Maurício Cardoso, teve sua criação dizimada por doenças, em 1985, e hoje o assunto só lhe interessa como teoria —, há quem se dedique aos caracóis com muito prazer. O agrônomo Carlos Alberto Funcia é um desses criadores que conseguiram juntar o útil ao agradável. Apreciador de escargôs desde sua primeira viagem à Europa, na época de estudante, ele trouxe da França 34 matrizes e começou a criação em 1979, quando essa atividade ganhou impulso no país, depois de outros criadores terem feito várias e frustradas tentativas anteriores. E não parou mais. Alto funcionário de uma importante instituição financeira, ele mantém hoje uma criação de 120 mil escargôs em seu sítio de Bragança Paulista, SP, e é hoje um dos poucos criadores que até agora se podem dizer bem-sucedidos: além de criar seus próprios animais, ainda compra a produção de diversos outros criadores. ■