



Achatina fulica.com

NEWS

www.achatinafulica.com

snail@achatinafulica.com

QUEM TEM MEDO DO CARACOL?

Mauricio Aquino / Médico Veterinário / Mestrando em Ciências da Saúde (UFAL)

Ex-presidente da Associação de Helicicultura do Rio de Janeiro (AHRJ): a primeira associação de criadores de caracóis do Brasil.

Os caracóis são consumidos como alimento desde a era Paleolítica. Grandes quantidades de conchas encontradas pelos arqueólogos próximas as cavernas ou em sambaquis (*) no norte da África, que datam da pré-história, confirmam o seu largo consumo, especialmente, nos períodos de pouca caça, pois eram fáceis de encontrar e armazenar por longos períodos, graças a sua fisiologia. *Os moluscos terrestres sempre representaram uma opção alimentar fundamental na história do homem.*

Bertran (2010, pg. 8) assim descreve a existência dos grupos humanos na pré-história na região centro-oeste brasileira: *“As condições climáticas influíam poderosamente na dieta alimentar dos grupos indígenas. Para se ter uma idéia dessas influências – não mais do que num curto intervalo de 300 anos, de 7.500 a 7.200 anos AP – a região do abrigo de Serranópolis aparece estando submetida a um período muito seco, sendo que a caça deixou de influir significativamente na alimentação e apenas a coleta de moluscos, principalmente, e de pequenos répteis manteve importância. Mais do que nunca, entre 7.000 e 6.600 anos AP a alimentação de origem animal, restringiu-se aos moluscos, pois até os répteis pouco aparecem, comenta o professor Moreira. Eis o homem pré-histórico brasileiro como cultor do ‘francesíssimo’ escargot, o delicioso caramujo. De fato, pesquisas atuais indicam que em 200 gramas de molusco há 50 de proteínas, o que leva Luiz Moreira a conjecturar que “a obtenção de alimentos nunca se constituiu em grandes problemas para aquelas comunidades e que o homem pré-histórico da região teria um regime alimentar*



conveniente”.

Enquanto diretor de Espeleomergulho do Centro Espeleológico de Alagoas (CEA) encontrei, em 1999, no interior de cavernas na cidade de Paripiranga, na Bahia, próximo à divisa com Sergipe, blocos de sambaquis, contendo amontoados de conchas de *Megalobulimus* em processo de fossilização, demonstrando o seu consumo por antigos ocupantes nesta região, há milhares de anos.

Gregos e romanos tornaram-se, posteriormente, grandes apreciadores caracóis e levantamentos arqueológicos do acampamento de uma legião romana acantonada na antiga Gália, hoje França, demonstraram que os escargots eram alimento exclusivo dos oficiais romanos. Já Ribas (p.17,1984) comenta que “há referências a várias criações organizadas em cativeiro na Roma antiga”.

Os médicos da Antigüidade (séculos V a X d. C.), em geral, conheciam os efeitos preventivos e terapêuticos da alimentação. Textos de Hipócrates, célebre médico da Grécia antiga, revelam alguns produtos alimentícios consumidos pelos gregos e também a associação entre alimentos e o combate a doenças. São citados [...] moluscos. [...] A alimentação na Roma antiga era bastante parecida com a alimentação na Grécia. (NUT/FS/UnB – ATAN/DAB/SPS, 2010)

Na Idade Média foi largamente consumido nos mosteiros, como alimento durante as vigílias e durante a Sexta-feira da Paixão quando é, desaconselhada, a ingestão de carne.

Contemporaneamente é servido, informalmente, como petisco em bares da Espanha e de Portugal, frito ou empanado, acompanhando cerveja; ou sofisticadamente, como iguaria nos restaurantes franceses. No dia-a-dia o seu consumo faz parte da cultura tradicional dos camponeses franceses. Em alguns países da África, a exemplo de Gana, o caracol não é apenas uma das fontes protéicas mais consumidas, mas também está associado à tradição e a rituais religiosos. *No Brasil, o consumo de caracóis está quase restrito a duas parcelas da sociedade, antagônicas a maioria dos demais hábitos. Ou é uma minoria de alta renda, gourmets e europeus, que moram no país ou, por outro lado, são os rurícolas de baixa renda, em especial no Norte e no Nordeste, que se atiram à coleta de caracóis nativos como uma das poucas alternativas em períodos de carência alimentar ou para ser utilizado na zooterapia tradicional. De acordo com Brandão (2010) o gênero nativo mais consumido no país é o Pomacea.*

Dona Jurandir Lopez Ferreira, residente na Fazenda Sta Mônica, em São Luiz do Quitunde, interior de Alagoas, me repassou a sua tradicional receita de Aruás (Pomacea) que está na família a gerações: *Coloca-se os aruás em uma panela com bastante água e deixa-se ferver até que se soltem da concha, em seguida escorra a água e lave-os bem com suco de limão para retirar o muco. Depois de limpos, voltam ao fogo para cozinhar. Escorre-se a água depois de cozidos e então, acrescenta-se o leite de coco e os temperos usuais para moqueca de peixe. (cebola, tomate, cheiro verde, pimenta, coentro...) deixando-os mais um tempo no fogo. Depois é só servir ainda quente.*

Recomendo que, depois de retirados das conchas, sejam submetidos a um cozimento em panela de pressão por pelo menos 20 minutos, contados a partir do início da fervura, tempo mais do que necessário para inativar quaisquer parasitos novivos ou não à saúde.

Desde a introdução do *Achatina fulica* (caracol africano) no Brasil existe uma preocupação exagerada quanto a transmissão de duas parasitoses: o *Angiostrongylus cantonensis* e *Angiostrongylus costaricensis*. Não há como negar essa remota possibilidade, sob condições especialíssimas, como quando ingerido **cru** ou **mal cozido**.

O *A. Cantonensis* é um verme pulmonar de roedores, a causa mais comum da Meningite Eosinofílica humana e o *A. Costaricensis* é o agente causal da Angiostrongilíase Abdominal ou Intestinal". (SES/SP, 2010)

Neuhauss et.al.(p.49, 2007) realizou uma pesquisa onde infectou, experimentalmente, Achatinas asselvajados e também de cativeiro com larvas de *A. costaricensis* e *A. Cantonensis*. O resultado foi muito esclarecedor pois **determinou que os caramujos africanos no sul do Brasil não são hospedeiros permissíveis para as duas espécies de Angiostrongylus, não representando, portanto, um risco significativo para a transmissão destes parasitas.**

A pesquisa também reporta o resultado de exames

parasitológicos realizados em caracóis asselvajados no estado de Santa Catarina; de todos os 244 animais examinados, apenas 1 estava parasitado por larvas de metastrongilídeos e não, necessariamente, das duas espécies acima.

Contra fatos, não há argumentos. O risco que corremos em contrair uma das parasitoses citadas através do *Achatina fulica*, mais de 22 anos depois de sua introdução no país, demonstrou-se ser insignificante se comparado ao risco que corremos em adquirí-las a partir de lesmas nativas da família *Veronicellidae*, principais hospedeiros intermediários de *Angiostrongylus costaricensis* no Brasil. (NEUHAUSS, 2007 apud ALICATA 1965, MOREIRA 1973)

Em uma localidade rural em Nova Itaberaba (SC) a lesma nativa *Sarasinula linguiformis* apresentou-se como praga agrícola. O exame parasitológico dessas lesmas demonstrou infestação pelo *A. costaricensis* em 43 de 50 animais examinados. A prevalência de 86% e as cargas parasitárias são as mais altas registradas até o momento no Brasil. O *S. linguiformis* é a primeira espécie do gênero *Sarasinula* a ser identificado como hospedeiro intermediário do *A. costaricensis* no sul do país. (LAITANO, 2001, pag. 1) E até 2001 não havia nenhum caso documentado de Angiostrongilíase abdominal no município de Nova Itaberaba, embora se acredite que toda a região sudoeste de Santa Catarina seja endêmica para esta parasitose e, muito provavelmente, a sua ocorrência não é relatada, unicamente, devido, talvez, a carência de diagnóstico.

Espécimes de *Sarasinula marginata*, outra lesma nativa, coletadas em hortas e jardins residenciais de Belo Horizonte, Minas Gerais, também demonstrou suscetibilidade ao *Angiostrongylus costaricensis* em laboratório, com uma positividade de 80%. (LIMA, Lais Clark et al., 1992, pag. 117)

Outro estudo realizado em três localidades no sul do Brasil levou à identificação de outras lesmas da mesma família como hospedeiros de *A. costaricensis*: o *Limacus flavus* e o pequeno caracol de jardim *Bradybaena similaris*. (TEXEIRA et al, 1993, pag. 487)

De acordo com SILVA, (2003, pg. 6) existem no Brasil registros de angiostrongilose abdominal no Distrito Federal, São Paulo, Espírito Santo, Minas Gerais e principalmente nos estados da região sul. [...] **Vale ressaltar que os casos de angiostrongilose abdominal identificados no Brasil não tiveram relação com A. fulica e experimentos recentes demonstraram que essa espécie, até o presente, não representa risco significativo para a Saúde Pública, pelo baixo potencial de transmissão que apresenta.**

No entanto, Caldeira et al (2007, pg. 887-889) diagnosticaram pela primeira vez moluscos naturalmente infectados com *Angiostrongylus cantonensis* no Brasil, em Vitória, ES, "um caso clínico de meningoencefalite eosinofílica que resultou em um óbito dez dias após a ingestão de três caramujos africanos (*Achatina fulica*) reportado em um encontro regional em 2006 (CALDEIRA, 2007, pag. 887 apud AVS Moll, G Zanini e C Graeff-Teixeira) O

segundo caso foi relatado em Recife (PE), de acordo com Lima et.al. (2009, pag. 3). Isso significa uma média de um óbito a cada onze anos. Ambas são cidades portuárias que devem ter trazido roedores contaminados.

Só para se ter uma idéia, o percentual de óbitos humanos no mesmo período de tempo, 23 anos (1980 a 2003), produzidos pela esquistossomose, uma doença grave, transmitida pelo caramujo do gênero *Biomphalaria*, nativo do Brasil, de acordo com Ferreira (2010, pg. 69) foi responsável por “14.463 óbitos”, 628 mortes por ano ou 7231 óbitos por “barriga d’água” para cada diagnóstico de *meningite eoninofílica* atribuído ao caracol africano.

Nos diversos países que fazem fronteira com o Brasil, por exemplo, alguns não se preocupam com o *Achatina* atualmente: “em la Argentina se lo encuentra en las provincias de Corrientes y Misiones” (BARBADO, 2004, pag. 22). Na opinião do Engenheiro Marcelo García do Instituto Nacional de Tecnologia Agropecuaria (INTA), em Cañuelas, Argentina, através de e-mail enviado para o projeto@caramujoafricano.com: “No tenemos noticias de que halla *Achatina* en nuestro país, es un caracol que requiere climas mas bien subtropicales o tropicales, por lo que si es plaga en Brasil, puede que halla pasado a Misiones, pero no lo conozco. En Buenos Aires hay un *Achatina* muy pequeño, pero que no es *fulica* y que se encuentra en los jardines, aunque depende de los años aparece y desaparece”.

Felizmente também não têm sido reportados outros casos de *Achatina fulica* causando prejuízos significativos à agricultura e nenhum caso, até onde se sabe, onde ele tenha contribuído para a extinção de alguma espécie nativa.

Com a introdução dessa nova espécie os helicultores brasileiros acreditaram ter encontrando um caracol resistente, prolífero, precoce e, principalmente, adaptado ao nosso clima, a espécie ideal para substituir o *Helix aspersa*, a espécie européia mais criada na época. imagine então, como foi decepcionante o IBAMA ter proibido a sua criação no Brasil.

É uma inverdade afirmar que os criadores desfizeram-se de seus animais simplesmente porque a atividade era antieconômica, conforme se lê, frequentemente. Antes do IBAMA proibir a sua criação no país, muito provavelmente, devido à pressão exercida pela imprensa, iriam ser inauguradas no estado de São Paulo, cooperativas destinadas à industrialização do *Achatina*. Isso iria resolver, definitivamente, a questão da comercialização, o principal obstáculo, frequentemente apontado ao crescimento da atividade no Brasil.

Mas no momento em que a sua criação passou a constituir-se em crime ambiental, muitos criadores desfizeram-se de seus animais, simplesmente, jogando-os fora, ainda vivos.

Eu diria que a ampla divulgação de declarações alarmistas e inconsistentes, a respeito do risco potencial desta espécie, tenha sido o grande responsável pela aceleração infestação do ambiente urbano e rural.

Uma vez libertados, praticamente, ao mesmo tempo, em

diversos estados brasileiros, oriundo de criatórios que passaram a ser considerados “ilegais”, de um momento para o outro, o caramujo possuidor de grande prolificidade, resistência a doenças e praticamente sem predadores naturais, espalhou-se com uma grande velocidade, estando presente hoje, em quase todos os estados brasileiros.

Na década de 80, como diretor tecnocientífico da Associação de Helicultores do Rio de Janeiro (AHRJ), a primeira associação de criadores do país, sediada no Rio de Janeiro, percorri criatórios em várias cidades no estado do Rio de Janeiro. Exames parasitológicos e histopatológicos foram realizados e **uma grande incidência de nematódeos**, não identificados por mim na época, foi encontrada em caracóis do gênero *Helix aspersa*, outra espécie exótica introduzida na década de 70.

Sob o ponto de vista da saúde pública todos os animais consumidos pelo homem, domésticos ou silvestres, podem transmitir zoonoses. Do ponto de vista higiênico-sanitário, a carne de diversas espécies domésticas consumidas diariamente pela população é capaz de transmitir antropozoonoses mais prejudiciais, inclusive, do que as produzidas pelos nematódeos *Angiostrongylus costaricensis* e *A. Cantonensis*. Um outro artigo, publicado na revista Cadernos de Saúde Pública da Fiocruz, avaliou a mortalidade relacionada à cisticercose, uma zoonose transmitida quando ingerimos carne de porco mal cozida e nos contaminamos com larvas do parasita *Taenia solium*. De acordo com Marques (p.1, 2010) o médico Augusto Hasiak Santo, da USP, foram identificadas entre 1985 e 2004, 1.570 mortes relacionadas direta e indiretamente à cisticercose, uma média de 82 mortes por ano apenas no estado de São Paulo.

No entanto, a evolução das normas sanitárias apropriadas à criação e ao abate desses animais contribuiu, decisivamente, para a superação destes riscos e nem por isso, deixaram de serem consumidas. A correta profilaxia constitui instrumento sanitário indispensável para a criação racional de qualquer animal. Tais cuidados devem, simplesmente, serem extrapolados para o *Achatina fulica* que, infelizmente, tem sido alvo de uma “caça as bruxas”.

A expansão da agropecuária, especialmente, próxima as áreas naturais em bom estado de conservação, gerou um estreito vínculo entre as populações humanas, as de animais domésticos e as silvestres, “favorecendo a disseminação de agentes infecciosos e parasitários para novos hospedeiros e ambientes, estabelecendo-se assim novas relações entre hospedeiros e parasitas, e novos nichos ecológicos na cadeia de transmissão das doenças”. (CORRÊA e PASSOS apud SILVA, 2003). Favorecendo o aparecimento de zoonoses, “doenças que não eram conhecidas ou que já não possuíam importância epidemiológica, [...] em surtos ou epidemias numa população e região [...] denominadas como ‘emergentes’”. (SILVA, 2003, pag.1)

De acordo com Silva, 2010, o Dr. Abdussalam, chefe dos serviços veterinários da Organização Mundial da Saúde

de (OMS) afirmou que: a escassez da informação sobre a eco-epidemiologia dos animais selvagens, é um dos fatores que provocam dúvidas e falhas quando se procura sua utilização no estudo e controle de zoonoses. Neste contexto, os médicos veterinários, biólogos, zootecnistas, agrônomos, sociólogos e demais profissionais, possuem uma importante função no manejo da vida silvestre e na medicina da conservação. (SILVA, p. 1, 2008)

Nem a população urbana está livre das zoonoses por morarem nos grandes centros no Brasil, apesar de possuir uma das melhores legislações ambientais do mundo, “é bastante comum estes animais silvestres e exóticos serem encaminhados às clínicas veterinárias, zôos, centros de triagem, expondo os profissionais e tratadores a um possível risco de contrair zoonoses”. (CORREIA e PASSOS, 2001 apud SILVA, p.1, 2008)

A população brasileira, com raras exceções, não se tem o hábito alimentar de ingerir caracóis como em outros países, no entanto, o *Achatina fulica* tem enorme potencial zootécnico, farmacológico e nutricional e, portanto, pode e deve ser utilizado pela população como alternativa alimentar. No entanto, temos antes que desmistificar o “exagero” criado pela imprensa ao divulgar teorias não comprovadas de que a espécie invasora seria capaz de transmitir, em larga escala, doenças muito graves a espécie humana, divulgadas através de campanhas em todo o território nacional.

Uma vez que o risco em contrair enfermidades com o *Achatina* é muito pequena, como já ficou claramente comprovada, o que temos que fazer é elaborar normas técnicas para tornar ainda mais seguro o seu consumo. O controle da população invasora do Caramujo Africano na natureza pode ser feito através do estímulo ao seu consumo pela população, única forma descrita por Prasadi (2004) como eficiente até agora na China, o único país do planeta que está conseguindo controlar essa espécie invasora, minimizando o seu risco ecológico.

Em 2003 houve uma audiência pública na prefeitura de Peruíbe, estância turística no litoral de São Paulo. O tema discutido foi a invasão do Caramujo Africano na comunidade e as alternativas para o seu controle. Ninguém falava dos riscos ambientais na ocasião, a grande preocupação dos moradores na ocasião, por conta da histeria coletiva, era a possibilidade de transmissão do *Angiostrongylus cantonensis* e o *Angiostrongylus costaricensis*. Não houve espaço nessa reunião para argumentos em prol da sua utilização econômica ou farmacológica; o pânico estimulado por entidades das mais distintas origens impediu o livre raciocínio. Eu estive presente nesta audiência e fui a única pessoa a solicitar a palavra para defendê-lo e como já se pode imaginar, fui voto vencido: 1 contra 200. “Mas eu sou brasileiro e não desisto nunca”! ✨

Referências:

- BARBADO, José Luis. *Cria de Caracoles*. 1ª Edição. Buenos Aires. Editora: Albatros, 2004.
- BERTRAN, Paulo. *História da Terra e do Homem no Planalto Central: eco-história do Distrito Federal do indígena ao colonizador*. Disponível em: <http://www.pirenopolis.tur.br/arquivo/historia_da_terra.pdf> Acesso em: 20 mar 2010.
- CALDEIRA, Roberta Lima et al. *First Record of molluscs naturally infected with *Angiostrongylus cantonensis* (Chen, 1035) (Nematoda:Metastrongylidae) in Brasil*. Mem Inst. Oswaldo Cruz, Rio de Janeiro, Vol. 102(7): 887-889, 2007. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0074-2762007000700018&script=sci_arttext&tlng=en> Acesso em: 20 de mar de 2010
- LAITANO, Antonio Carlo, GENRO, Júlia Pasquali, FONTOURA, Ricardo, BRANCO, Susana Siqueira Lima, MAURER, Rafael Lucyk, GRAEFF-TEIXEIRA, Carlos, MILANEZ, José Maria, CHIARADIA, Luis Antônio e THOMÉ, José Willibaldo. *Report on the occurrence of *Angiostrongylus costaricensis* in southern Brazil, in a new intermediate host from the genus *Sarasinula* (Veronicellidae, Gastropoda)* Rev. Soc. Bras. Med. Trop. vol.34 no.1 Uberaba, Jan/Feb. 2001.
- LIMA, Lais Clark et al. *Sarasinula marginata* (Semper, 1885) (Mollusca, Soleolifera) de Belo Horizonte (MG, Brazil) como hospedeira intermediária potencial do *Angiostrongylus costaricensis*. Morera & Céspedes, 1971. *Rev. Inst. Med. trop. S. Paulo* [online]. 1992, vol.34, n.2, pp. 117-120. ISSN 0036-4665. doi: 10.1590/S0036-46651992000200006.
- NEUHAUSS, Erli; FITARELLI, Monaliza; ROMANZINI, Juliana; GRAEFFE-TEIXEIRA, Carlos. *Low susceptibility of *Achatina fulica* from Brazil to infection with *Angiostrongylus costaricensis* e *A. Cantonensis**. Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul (PUCRS) e Laboratório de Biologia Parasitária, Faculdade de Biociências da PUCRS. Porto Alegre, RS, 2007.
- NUT/FS/UnB – ATAN/DAB/SPS. Alimentação e Cultura. Disponível em: <http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/alimentacao_cultura.pdf> Acesso em: 11 abr 2010
- RIBAS, Jaceguay. *Criação de Caracóis. Nova opção econômica brasileira*. Editora Nobel, São Paulo, 1894.
- SES/SP, CCD, CVE. *Manual das Doenças Transmitidas por Alimentos: *Angiostrongylus*/*Angisostrongylíase**. Disponível em: <<http://www.cve.saude.sp.gov.br/hm/hidrica/angiostrongylus.htm>> Acesso em: 17 de fev 2010.
- SILVA, Dr. Jean Carlos Ramos. *Zoonoses e doenças emergentes transmitidas por animais silvestres*. Associação Brasileira de Veterinários de Animais Selvagens/ABRAVAS. 2008. Disponível em: <<http://www.portaleducacao.com.br/veterinaria/artigos/2463/zoonoses-e-doencas-emergentes-transmitidas-por-animais-silvestres>> Acesso em: 15 mar 2010.
- TEIXEIRA, Carlos Graeff et al. *On the diversity of mollusc intermediate hosts of *Angiostrongylus costaricensis**. Morera & Céspedes, 1971 in southern Brazil. *Mem. Inst. Oswaldo Cruz* [online]. 1993, vol.88, n.3, pp. 487-489. ISSN 0074-0276. doi: 10.1590/S0074-02761993000300020.



VAMOS FALAR FRANCAMENTE? ZONOSSES TRANSMITIDAS PELA CARNE SUÍNA

Mauricio Aquino, Médico Veterinário, mestrando em Ciências da Saúde (UFAL) e entusiasta do *Achatina fulica*

As conquistas tecnológicas alcançadas na suinocultura brasileira deveriam ser motivo de orgulho para todos os brasileiros; um misto de várias tecnologias de ponta reunidas para a produção abundante de proteínas de alta qualidade a um preço acessível para quase toda a população. Em 2009, de acordo com Neto (p.1, 2009) existiam “30 milhões de suínos, produção de 3 milhões de toneladas de carne, geração de 630 mil empregos diretos e indiretos, investimentos no campo e na indústria de R\$ 9 bilhões, receita de R\$ 84 bilhões, sendo R\$ 30,4 bilhões no mercado interno, R\$ 2,6 bilhões no mercado externo, R\$ 51,6 bilhões na distribuição e no varejo, é uma importantíssima atividade econômica, principalmente no Sul e Sudeste do País. [...] As perspectivas são animadoras, pois o consumo vem se ampliando com o crescimento da economia, com o aumento do poder aquisitivo dos brasileiros e o reconhecimento pelo consumidor do sabor inigualável da carne suína”.

Mas como toda história tem 2 lados, sou obrigado a citar um artigo publicado na revista *Cadernos de Saúde Pública* da Fiocruz, que avaliou a mortalidade humana relacionada à cisticercose, uma zoonose transmitida quando ingerimos carne de porco mal cozida e nos contaminamos com larvas do parasita *Taenia solium*. De acordo com Marques (p.1, 2010) o médico Augusto Hasiak Santo, da USP, foram identificadas entre 1985 e 2004, 1.570 mortes relacionadas direta e indiretamente à cisticercose, uma média de 82 mortes por ano apenas no estado de São Paulo.

Ao se alimentar de carne de porco crua ou mal cozida o homem pode ingerir a forma larvária da *T. solium*, que se transforma em verme adulto e causa infecção no intestino. O homem passa, então, a eliminar nas fezes os ovos do parasito. Caso sejam ingeridos, através da falta de higiene pessoal ou ao consumir alimentos contaminados, podem cair na circulação sanguínea e se alojar em qualquer parte do corpo, como o cérebro, o sistema nervoso central e o globo ocular, originando a cisticercose.

O artigo afirma que a cisticercose do sistema nervoso central é portante doentológica de origem parasitária em humanos e atualmente é considerada um dos principais problemas de saúde nos países em desenvolvimento da África, Ásia e América



Latina”.

A pesquisa do médico Augusto Hasiak baseou-se em informações da Fundação Sistema Estadual de Análise de Dados (Seade) de São Paulo e do Departamento de Informática do SUS (Datusus) e observou que as cidades com o maior número de mortes relacionadas à cisticercose em São Paulo foram: Campinas, Ribeirão Preto, Santo André e Guarulhos.

Dois pesos, duas medidas. O *Achatina fulica*, introduzido no Brasil a 22 anos, de acordo com Paiva (2004) é responsável até hoje, por dois óbitos em todo o país. Já os suínos, apenas no estado de São Paulo, em um único ano, são responsáveis por 82 mortes. Então, porque não se fazer campanhas contra o seu consumo? Seria porque o suíno é gostoso? Por que faz parte do cardápio do homem há milhares de anos? Por que apresenta características zootécnicas que nos permitem criá-los por um custo acessível a maioria da população? Ou por que movimenta bilhões de dólares anualmente e emprega mais de meio milhão de pessoas apenas no Brasil?

Na verdade a resposta pouco importa pois, falando francamente, independentemente da minha ou da sua opinião, ninguém irá proibir o consumo da carne suína por conta das zoonoses, pois todo mundo sabe que a carne de porco tem que ser bem cozida para matar os “micróbios” (cisticercos). Este é um ensinamento que herdamos de nossos pais que, por sua vez, herdaram de nossos avós e assim, geração após geração, através da transmissão oral, já nos acostumamos com a idéia do risco calculado.

A mesma história se repete com o caracol *Achatina fulica*, exceto pela a taxa de mortalidade que, em todo o país, é infinitamente menor, uma a cada 11 anos. O problema é que nesse caso específico, a “transmissão oral” foi determinada pela imprensa que, ingenuamente, vem difundindo opiniões alarmistas unilaterais. Mas isso está mudando!

Não consigo imaginar outra justificativa para explicar a grande impopularidade do *Achatina fulica* no Brasil, além do preconceito e a ignorância, especialmente no que concerne ao seu consumo como alimento, portanto, pense nisso antes de saborear o seu próximo pernil e lembre-se, o *Achatina fulica* além de infinitamente mais seguro que a carne de porco, ainda é **ligh**! ☀

Referências:

MARQUES, Fernanda. Mortalidade relacionada à cisticercose cai em SP, mas ainda requer mais atenção. Agência FIOCRUZ de notícias. Disponível em: <http://www.fiocruz.br/ccs/cgi/cgilua.exe/sys/start.htm?infoid=1476&sid=9&tpl=printerview> > Acesso em: 22/12/2010.

NETO, Pedro de Camargo. O desafio de ampliar o mercado externo. Disponível em: <http://www.abipecs.org.br/news/62/97/O-desafio-de-ampliar-o-mercado-externo.html> > Acesso em: 23/12/2010

CARACÓIS: UMA SABOROSA FONTE DE FERRO



Archachatina marginata, caracol alvo do estudo.

“A carne de caracol pode ser um alimento saboroso e nutritivo, que pode contribuir para reduzir a anemia causada pela falta de ferro na dieta, de acordo com um pesquisador nigeriano.

Ukpong Udofia, nutricionista da Universidade de Uyo, analisou o valor nutricional da carne de caracol do *Archachatina marginata* e descobriu que ela tinha um alto teor de ferro e proteínas e um teor de gordura menor que o da carne, além de conter muitos nutrientes essenciais, como cálcio, magnésio e vitamina A. [...] Udofia testou o sabor e aceitação dos caracóis solicitando a opinião de um grupo de mães e crianças em idade escolar, que tiveram que escolher entre uma torta feita de caracóis e outra, de carne. A maioria preferiu a aparência, a textura e o sabor da torta de caracóis.

A anemia ferropriva é comum em crianças e mulheres em toda a África e nos países em desenvolvimento. Causada pela falta de Ferro é agravada por doenças como a malária e contribui para um quinto das mortes maternas, segundo a Organização Mundial de Saúde.

Pa Tamba Ngom, um pesquisador do programa de nutrição médica da Gâmbia Research Council, disse que a carne de caracol tem

figurado na dieta dos países asiáticos e do povo africano que vive em regiões florestais há milhares de anos. ‘Aqui no oeste africano, no Senegal e Gambia, o caracol é muito popular e é o principal ingrediente do Bena-chin,

um prato típico, uma espécie de risoto’.

Ngom recomenda a criação de áreas naturais para a proteção dos caracóis que estão ameaçados pela expansão do atual modelo agrícola e pela coleta para o consumo humano.

Sonya Begg, uma australiana, especialista em criação de caracóis, alerta para o riscos do consumo de caracóis crus ou mal cozidos que podem ser reservatórios do *Angiostrongylus cantonensis*, endoparasita de roedores, capaz de produzir no homem, a meningite eosinofílica.

Begg acrescenta que devemos dar preferência ao consumo de caracóis provenientes de criatórios comerciais para evitar o consumo de animais que tenham ingerido, por exemplo, alimentos envenenados”. ☼



Torta de caracóis ofertada aos estudantes e seus pais por Ukpong Udofia, nutricionista da Universidade de Uyo.

Referência:

AHEL, Wagdy Saw. Snails provide a tasty source of iron, study finds. Disponível em: <<http://www.scidev.net/en/health/the-challenge-of-improving-nutrition/news/snails-provide-a-tasty-source-of-iron-study-finds.html>> Acesso em: 21/12/2010

PIZZA DE CARACÓIS



Esta é uma receita rápida, fácil e saborosa mas que só deve ser oferecida para quem gosta de caracóis ou está disposto a novas experiências.

Ingredientes da Pizza de Achatina

- 1 / 2 kg de manteiga
- 2 dentes de alho
- 2 molhos de tomate
- 2 colheres de sopa de salsa fresca
- Massa para 1 pizza
- 8 cogumelos secos
- 1 / 2 kg de queijo parmesão ralado
- 2 dúzias de Achatinas pequenos.

Como fazer

Utilize a receita de massa que preferir ou compre uma semi-pronta. Prepare os cogumelos secos, colocando-os de molho na água para hidratar, depois é só escorrê-los e cortá-los. Se os caracóis forem maiores que um dente de alho, corte-os em pedaços e os escorra bem. Cozinhe os caracóis por 20 minutos em panela de pressão. Derreta a manteiga em uma assadeira e adicione os caracóis, o sal, o alho e a pimenta a gosto. Espalhe o molho de tomate em uma camada uniforme sobre a pizza, em seguida, polvilhe o queijo parmesão e adicione os caramujos, em seguida, os cogumelos. Polvilhe com o queijo parmesão sal e pimenta. Asse a pizza por alguns minutos até massa dourar e o queijo derreter.

Depois é só servir. ☀

Bon appétit!

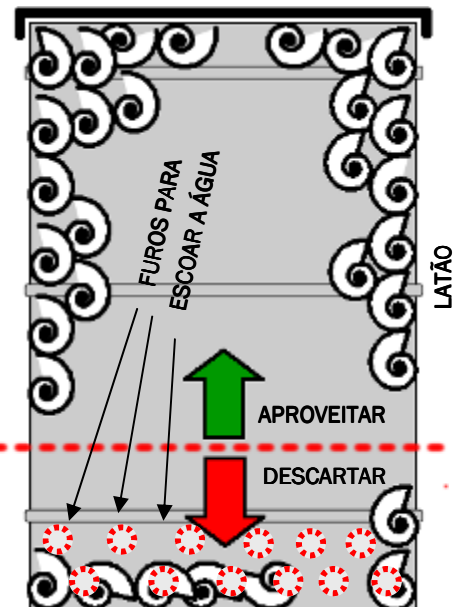
COMO ABATER O CARACOL PARA O CONSUMO

O *Achatina fulica* virou praga? Praga muito bem vinda no meu jardim, pois só assim posso consumi-lo sem pagar fortunas em restaurantes especializados. Como eu faço isso? Vou descrever o meu processo.

Primeiramente, é claro, nunca coleto animais próximo a bueiros, esgotos à céu aberto, lixões, do meio da rua, enfim, qualquer local de possa comprometer a sua integridade com contaminantes de qualquer natureza. O ideal é capturá-los em casa ou em sítio de amigos.

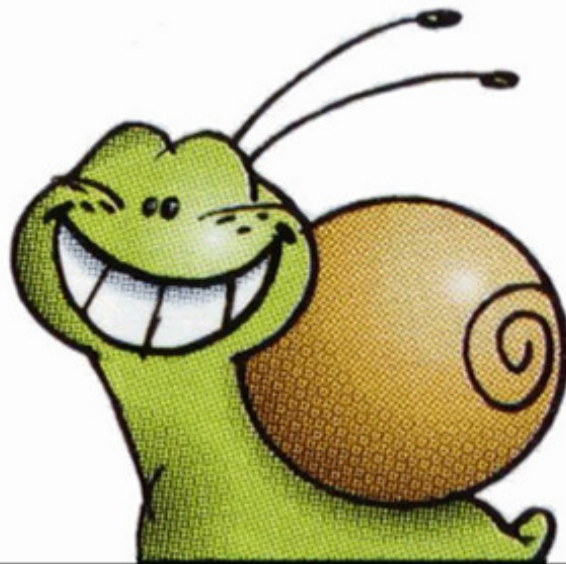
Reunindo uma boa quantidade, costumo alimentá-los com hortelã miúda por uma semana; excelente para eliminar vermes e protozoários e só depois faço a purga, um período de jejum alimentar que dura aproximadamente uma semana, quando os caracóis ficam sem comida e são submetidos a lavagens

diárias com água ao longo de todo o período. Esse jejum é fundamental para que ele elimine o seu conteúdo intestinal. O ideal é utilizar baldes ou latões tampados e sem fundo, para escoar a água das lavagens; pelas manhãs, descarto os caracóis que estão no chão, ou muito próximos dele, pois demonstram menos vigor e correm o risco de estarem debilitados e portanto, enfermos.



Depois da primeira semana comendo hortelã e seguida da segunda, onde realiza a purga, os *Achatinas* estão prontos para o abate, feito numa panela com água aquecida lentamente. A cada 5 ou 10 minutos tento retirá-los da concha com a ajuda de um pequeno garfo. Quando começam a se soltar, desligo o fogo e aos poucos, vou realizando esta tarefa colocando, num escorredor, os animais sem conchas. Depois, lavo os animais em água corrente ou com suco de limão para ajudar a tirar o muco. Em seguida coloco os caracóis numa panela de pressão, com água e temperos a gosto (folhas de louro, cebola, alecrim, etc) onde serão cozidos por 20 minutos, após iniciada a fervura.

Este procedimento é necessário para qualquer espécie de caracol, pois é fundamental para eliminar qualquer eventual parasito e a grande maioria dos microorganismos. Se preferir prepará-los para comer depois, os caracóis escorridos podem, de preferência, serem congelados, à vácuo, em frizer a -18°C. Fica a cargo de sua preferência a escolha das receitas. ☀



Collaborate with our research.
Visit www.achatinafulica.com and answer the questionnaire at the bottom of the page in a few seconds and help us to understand how the African snail is behaving across the planet.

Questions?

Write to

projeto@caramujoafricano.com or
snail@achatinafulica.com

Thank you for your attention.

MV. Mauricio Aquino

Subscribe to mailing list **African Snail in Brazil.**

Write in any language. The important thing is to participate.

Helicultura_no_Brasil-subscribe@yahoogrupos.com.br