

Coordenação de Armindo Rodrigues

Vale um caracol! – repondo a verdade e a justiça

Autor:

António Frias Martins

Por vezes os aforismos – “verdades” expressas em ditados populares –, na sua simplicidade compacta, transmitem asserções erróneas que, criando um ambiente desfavorável, distorcem à partida uma abordagem objetiva a determinados assuntos. É o caso da frase muito comum “Não vale um caracol”, utilizada para depreciar qualquer situação. Mas sabia por acaso que por ano se consomem cerca de 25 mil toneladas de “escargot” só na França? E que, embora em média se vendam por 6 € a dúzia, em qualquer restaurante francês com classe 9 escargots vão por cerca de 20 euros? Ou do sucesso do “Festival do Caracol Saloio”, em Loures, com mais de 80 mil participantes, e de outros mais festivais dedicados ao bicho...

Os caracóis pertencem a um dos maiores grupos (filos): Mollusca. Gary Rosenberg, em estudo criterioso saído há dois meses, estima existirem 75 mil espécies descritas de moluscos. Depois dos artrópodes (borboletas, aranhas e caranguejos), os moluscos são o filo animal mais rico em espécies. Para além dos gastrópodes (caracóis e lesmas, búzios e lapas), fazem parte dos moluscos os cefalópodes (polvos, lulas e chocos) e os bivalves (ameijoas, mexilhões e ostras). Por esta

1. *Moreletina obruta*, Santa Maria

amostra de nomes conhecidos se pode apreciar a diversidade do filo Mollusca; ao mesmo tempo, a popularidade destes nomes mostra como os moluscos fazem parte do quotidiano, da mesa à estética e à medicina. Refiram-se as capturas mundiais de 2,5 milhões de toneladas/ano de cefalópodes, ou os 2,3 milhões de euros que a apanha de bivalves (amêijoas e berbigão) da Ria de Aveiro rendeu entre Janeiro e Agosto do ano passado. E, olhando mais para o futuro, o investimento, no Algarve, em “caviar de caracol” (ovos de caracol), a ser vendido ao Dubai e à China por 1.500 €/kg. Conhecidos como ornamentos desde há mais de 30 mil anos, os moluscos ainda vendem, da “baba de caracol” às preciosas pérolas. A beleza das suas conchas é atração irresistível de colecionadores de todas as idades, não fora as “conchinhas da praia” o item mais colecionado nas férias de verão, acabando embora esquecidas em gaveta de sótão até à próxima estação. Um pouco por todo o mundo o negócio das conchas rende; foi assim que começou a petrolífera Shell, que tinha o petróleo como atividade marginal, mas que conserva em seu logo a origem da sua associação. Os moluscos figuram ainda

2. *“Moreletina” horripila*, São Miguel

Coordenação de Armindo Rodrigues

3. *“Moreletina”* sp., espécie nova das Flores

entre os seres mais venenosos; o pequeno “polvo de anéis azuis”, imortalizado no filme de 007 “Octopussy”, cabe na palma da mão mas pode matar em minutos; gastrópodes marinhos do género *Conus* possuem um poderoso veneno, agora utilizado em vez de morfina, por não ser viciante. E nós, nos Açores, temos não só a lula-gigante – alimento dos majestosos cachalotes –, mas também a lula-comum, o polvo e as lapas, pequenos gigantes da nossa gastronomia. Temos ainda os caracóis, não estrelas da mesa porque a nossa cozinha privilegiou o mar, mas figurantes principais na riqueza natural do arquipélago. Vive aqui pouco mais de uma centena de espécies, das quais 50% endémicas, isto é, evoluíram nos Açores: são nossas. Esta elevada percentagem de espécies endémicas, muitas delas restringidas a ilhas sin-

descer o nível do mar mais do que 100 metros, deixando preservados na rocha fósseis que agora nos revelam segredos de antigamente. Santa Maria tem 78 espécies de moluscos terrestres das quais 21 são endémicas; destas, 14 vivem só em Santa Maria. Já a vizinha São Miguel, dez vezes maior e com metade da idade, possui 84 espécies de moluscos terrestres, 23 delas endémicas mas destas apenas 9 típicas da ilha. Tais contas tornam-se tanto mais interessantes quanto se sabe existirem pelo menos mais 30 espécies endémicas por descrever, 8 das quais só de Santa Maria. Surge depois outra pergunta: por que razão a fauna malacológica terrestre de São Miguel é mais semelhante à dos Grupos Central e Ocidental do que à de Santa Maria? A chave da resposta estará no caracol!



Moreletina – de fóssil a espécie viva!

O género *Moreletina* foi criado em 2002 para uma espécie de Santa Maria conhecida como fóssil em 1860 mas descoberta viva durante as expedições do Departamento de Biologia; supôs-se que espécies semelhantes existentes nas restantes ilhas pertencessem a esse género. No entanto,

investigações anatómicas e moleculares feitas no CIBIO-Açores, em colaboração com a Universidad del País Vasco e com o Institut Royale des Sciences Naturelles de Belgique, revelaram tratar-se de um género novo para a ciência, com pelo menos 4 espécies novas.