

LA RECOLECCIÓN Y CONSUMO TRADICIONAL DE CARACOLES TERRESTRES EN ALBACETE. UNA PERSPECTIVA ETNOBIOLÓGICA

por
José FAJARDO RODRÍGUEZ*
Alonso VERDE LÓPEZ*
Concepción OBÓN DE CASTRO**
Diego RIVERA NÚÑEZ***
Arturo VALDÉS FRANZI****

Fotografías y láminas: Francisco CEBRIÁN

Recibido: 31-enero-09

Aprobado: 12-febrero-09

* Instituto de Estudios Albacetenses Don Juan Manuel, Albacete, España.

E-mail: josefajard@gmail.com alonsoverde@gmail.com

** Departamento de Biología Aplicada, EPSO, Universidad Miguel Hernández, Orihuela, Alicante, España. E-mail: cobon@umh.es

*** Departamento de Biología Vegetal, Universidad de Murcia, Murcia, España.
E-mail: drivera@um.es

**** Departamento de Ciencias Ambientales, Universidad de Castilla-La Mancha, Albacete, España. E-mail: arturo.valdes@uclm.es

RESUMEN

Enmarcado en el campo de la etnobiología, en este artículo se hace una revisión de las especies de caracoles terrestres recolectados y consumidos tradicionalmente en la provincia de Albacete. Tras una introducción general sobre el uso tradicional de los caracoles, se expone un catálogo de las especies consumidas en el área de estudio. Por otra parte, se incluye un apartado sobre las formas de consumo y preparación de este alimento así como una perspectiva general acerca de la importancia cultural de este recurso biológico en la provincia de Albacete.

Palabras clave: Albacete, etnobiología, alimentos locales, caracoles terrestres.

ABSTRACT

From a ethnobiological point of view, in this article we made an overview about the terrestrial snail species gathered and consumed traditionally in the Albacete's province (SE Spain). After a general introduction about the traditional use of snails, we expound a list of species eaten in the study area. By another hand, we include a section about the local cooking ways of this food and an outlook over the cultural meaning of this biological resource in the Albacete's province.

Keywords: Albacete, ethnobiology, local food, terrestrial snails.

1. INTRODUCCIÓN

Los caracoles terrestres pertenecen al grupo de los moluscos gasterópodos pulmonados. Son animales esencialmente vegetarianos, de reproducción ovípara y comunes en una gran diversidad de ambientes. Por su alimentación, pueden llegar a constituir una plaga agrícola, especialmente en el caso de las hortalizas (con la excepción de los caracoles de monte).

Desde la perspectiva biocultural, el registro arqueológico parece evidenciar el consumo de caracoles por parte de los pueblos íberos. El hallazgo de conchas de caracoles terrestres en contexto arqueológico en varios yacimientos, incluso de recipientes conteniendo estos restos o vasijas perforadas que pudieron estar concebidas para almacenar estos animales, señala que el consumo de caracoles en nuestro ámbito geográfico puede situarse al menos desde ese periodo (Oliver, 2000).

Los romanos los criaban en unos recintos específicos, denominados *cochlearias*. Según Plinio, el primer criador de caracoles fue Fulvius Hirpinus, quien mantenía diferentes especies de caracoles para su consumo en la ciudad toscana de Tarquemia, en torno al año 50 aC. Ya desde el Imperio Romano, se han elaborado utensilios específicos para extraer los caracoles de su concha y facilitar su consumo (Mead, 1961). En la Edad Media se consumían durante la Cuaresma pues se consideraban análogos al pescado, estando pues autorizado su consumo por la Iglesia durante la época de abstinencia (Fontanillas, 2008).

Los caracoles se consumen tradicionalmente como alimento en diversas zonas del mundo; países mediterráneos (España, Portugal, Francia, Italia, Grecia), África y China y otros países asiáticos. Tienen formas de preparación exclusivas. Su contribución a la dieta anual es testimonial.

Los caracoles terrestres son un recurso de temporada, muy valorados tradicionalmente en gran parte de España, donde intervienen en numerosas recetas y preparaciones culinarias (Arrébola y Álvarez, 2001). El consumo de caracoles se vincula también con actividades festivas, como ocurre en Logroño donde es tradicional comer sopa de caracoles el día de San Juan, en Cantabria donde son un plato tradicional navideño y en Nochevieja, en Huesca y otras localidades aragonesas se consumen los caracoles asados con ajo y aceite el día de San Jorge (23 de abril), en Álava es tradición que el día de San Prudencio (28 de abril) se elabore un plato típico basado en rellenar caracoles con setas, en Mallorca se comen caracoles con pollo en la fiesta de la Santa Cruz (3 de mayo), finalmente, en Lérida se realiza desde hace casi 30 años la fiesta del caracol (*Aplec del cargol*), declarada de Interés Turístico Nacional (Fontanillas, 2008). La recolección de caracoles

o “helicolecta” (Arrébola y Álvarez, 2001) es una práctica habitual en la provincia de Albacete, realizada típicamente en primavera.

En España, con la excepción de Galicia y otras zonas de la cornisa cantábrica como Asturias (San Miguel, 2004), se consumen en todas las regiones, utilizándose nueve especies diferentes (Navarro, 1991).

En países tropicales son muy importantes como alimento los grandes caracoles del género *Achatina*, especialmente *Achatina fulica*, el caracol gigante africano, fuente principal de proteína animal para ciertas poblaciones africanas, donde se consume como ingrediente de una receta gastronómica llamada “fufu”. Esta especie se comporta como invasora en otras áreas donde ha sido introducida (zonas tropicales de Asia y América) (Mead, 1961). Además se están comercializando entre la gente joven de diversos países europeos casi como “mascotas” o “animales de compañía” (se anuncian en diversas páginas web) y ya se han localizado intentos para su cría en distintos lugares de nuestra geografía, con el riesgo que esto supone (Arrébola, com. pers.).

Los indígenas sudamericanos consumen tradicionalmente una especie autóctona de caracol gigante, *Stropocheilus oblongus*, llamado “Aruá”. En estas mismas culturas, los caracoles terrestres, además de usarse como alimento, se emplean como remedios medicinales (Mead, 1961).

Los caracoles terrestres, consumidos en forma de sopa, son también de consumo tradicional en la cocina china (Mead, 1961).

En la cocina marroquí, los caracoles se consumen en una especie de salsa picante, muy condimentada con anís verde, tomillo, pimentón, té verde, raíz de regaliz, ajenjo, menta, corteza de naranja, pimienta, etc. (Bennani-Smirès, 2004).

Sin embargo, los habitantes de los archipiélagos del Pacífico, la Micronesia, muestran un claro rechazo al consumo de caracoles (Mead, 1961), son culturas “helicífobas”, para las que los caracoles no son un alimento, es más, la idea de su consumo se considera repulsiva y desagradable.

A nivel de la Península Ibérica, parece ser que en el ámbito cultural de origen celta (Galicia y zonas próximas) no se consideran los caracoles como un alimento. Esta idea se ve reforzada en el hecho que en otras regiones europeas celtas ocurre algo similar. Así, en las Islas Británicas tampoco se consumen los caracoles de forma tradicional.

Por tanto, existen culturas donde los caracoles son un alimento valorado y apreciado, serían las culturas que podríamos llamar “helicífilas” o “helicífagas”, mientras que en otros ámbitos, los caracoles se rechazan y se consideran un alimento repulsivo, en este caso, podríamos denominar a estas

culturas “helicífobas”. En esta diferenciación, no influye la disponibilidad natural del recurso, es decir, se trata de un hecho únicamente cultural. La discusión acerca de las causas de este fenómeno excede de los objetivos de nuestro artículo, siendo un interesante tema de análisis en el campo de la antropología de la alimentación.

Por otra parte, las conchas de diversas especies de caracoles se han empleado como elemento ornamental, lo que ha producido una excesiva presión de recolección sobre ciertas especies africanas, americanas y asiáticas, llegando incluso a situar algunas de éstas en peligro de extinción (Navarro, 1991).

La cría de caracoles o “helicicultura” se centra en unas pocas especies de helícidos. Tiene como objetivos no sólo la producción de caracoles para su uso culinario, sino también la de baba de caracol para preparados cosméticos y caviar de caracoles, considerado como un manjar.

2. MATERIAL Y MÉTODOS

El método de trabajo llevado a cabo es una revisión etnobiológica tanto de los datos publicados como de la investigación llevada a cabo por nuestro equipo de trabajo de la recolección y consumo tradicional de caracoles terrestres en la provincia de Albacete.

1- Revisión **bibliográfica** de las fuentes disponibles, que se citan en el apéndice final de bibliografía,

2- **Trabajo de campo etnobiológico** realizado desde hace más de 15 años. Este trabajo se realizó mediante entrevistas abiertas o semiestructuradas con informantes de numerosas localidades de la provincias de Albacete (Verde y Fajardo, 2007) y Cuenca (Fajardo, 2008), seleccionados por su conocimiento del tema de estudio y por representar diversos sectores relacionados con éste; recolectores tradicionales de caracoles, consumidores y comercializadores. En general, dentro de nuestra metodología, seleccionamos las personas entrevistadas, o informantes, de entre la gente de mayor edad, vinculada por su trayectoria vital al entorno y buenas conocedoras de los usos tradicionales de los recursos naturales (Fajardo y cols, 2008).

Este estudio se enmarca dentro de una línea de investigación más amplia llevada a cabo por nuestro grupo: la investigación y diseminación de los conocimientos etnobiológicos de Castilla-La Mancha y sureste ibérico.

Dentro de esta temática, comenzamos a abordar el uso tradicional de los caracoles a partir del trabajo de campo que derivó en una tesis doctoral (Fajardo, 2008).

3. RESULTADOS

3.1. La recolección

Del arraigo de la recolección de caracoles en Albacete nos da idea el texto de la Ley XXI de las ordenanzas de Peñas de San Pedro, del año 1596, a su vez transcritas de otras del siglo XIII de Alcaraz (Pretel, 2005), donde se dice:

“Otrosí ordenamos e mandamos que ninguna persona vezino desta villa no estrangero sean osados de sacar ni mandar sacar de los terminos desta villa sin liçencia del concexo della ninguna madera de pino ni de carrasca labrada ni por labrar, ni leña seca ni verde ni carbón ni cenllas ni brinbres ni villotas ni esparto ni bolarmedico ni azue ni caracoles ni corteza ni lentisco...”

Los días lluviosos de primavera, pero sin frío, especialmente sin aire, son los mejores para la recolección de caracoles. Los días de abril y mayo cuando llueve un poco, después sale el sol, vuelve a llover, etc., se llaman popularmente “tiempo caracolero” y son los más adecuados para recolectar estos animales.

Desde niños, al coger algún caracol, siempre se les ha cantado:

*“Caracol, col, col, saca los cuernos al sol,
que tu padre y tu madre ya los sacó”*

Llegado el calor estival o el frío invernal, los caracoles entran en reposo, cerrando la concha con un tabique aislante (epifragma), más grueso en las especies del matorral mediterráneo. En este momento, se dice popularmente que los caracoles “se encantan” o quedan “encantados”, estado en el que pueden permanecer algunos años (en el caso de los caracoles recolectados). Al tabique con el que cierran la abertura de la concha se le conoce popularmente como “tastana”.

Acerca del momento de recolección, se suele decir:

“Los de abril para mí, los de mayo para mi hermano, los de junio para ninguno”

Tras la lluvia, si las temperaturas son suaves, se sale a coger caracoles, las mejores horas son las del amanecer, también se recogen de noche en los huertos con una linterna. Esta actividad, en esta zona, se realiza

generalmente sin ánimo de lucro, más bien como entretenimiento de ocio y tiempo libre.

La recolección de caracoles es una práctica realizada indistintamente por hombres y mujeres. Es común salir a recolectar caracoles, actividad conocida como “coger caracoles” o “buscar caracoles”, en grupos, normalmente familiares, poniendo en común los caracoles recogidos al finalizar. A menudo, esta práctica entra dentro del control tradicional de plagas en los huertos. Estos caracoles recogidos en los huertos, son un alimento muy apreciado por los patos, por lo que se llevaban a los corrales domésticos para alimentar a estos animales (Gómez, 2006).

Esta actividad se desarrolla en diversos ecosistemas, por un lado, las huertas y vegas de los ríos son los espacios adecuados para recolectar los caracoles de huerta (*Cornu aspersum*), cabrillas (*Otala spp.*), chonetas (*Eobania vermiculata*) y los caracoles pequeños o alfalferos (*Theba pisana* y *Ceruella virgata*) que también se localizan en campos de cultivo y cunetas, mientras que los secos matorrales mediterráneos, como espartizales o romerales, son el hábitat donde se localizan los caracoles serranos y los judíos.

En estos últimos ambientes, resulta interesante cómo popularmente se diferencian estas dos especies de hábitos xerófilos, mientras los caracoles grandes y más apreciados (*Iberus alonensis*) se denominan a menudo como “cristianos”, los blancos, más pequeños y menos apreciados, se les llama “moros” o “judíos” (*Sphincterochila candidissima*).

Sobre la problemática de la recolección de caracoles, hemos podido constatar que en ciertas fincas y cotos de caza se indica la prohibición de realizar esta práctica, ya que, según los cazadores, parece ser que los recolectores de caracoles pueden molestar a la caza y a la nidificación de las perdices.

En regiones limítrofes, como Andalucía, se ha evaluado y zonificado la diversidad de especies de caracoles de interés gastronómico en base a factores ecológicos, teniendo como objetivo el aprovechamiento sostenible de este recurso, dentro del Programa de Conservación y Uso Sostenible de los Caracoles Terrestres de Andalucía, desarrollado por la Junta de Andalucía. (Arrébola, 2002, Mayoral et al., 2007).

Para su recolección, dentro de la tipología de trabajos en cestería de esparto, se elabora un tipo de cesta específica llamada “caracolera” o “cachulera”, se trata de una cesta ovalada de esparto enredado de tamaño variable (Sánchez, 1982).

3.2. Comercialización

Albacete, además de contar con una extendida tradición en la recolección de caracoles silvestres, es un importante mercado para este sector, recibiendo cada campaña (primavera) unos 180.000 kg. de caracoles, que, a un precio medio que se acerca a los 3 € por kilogramo, suponen unos 540.000 €/año. El consumo medio por habitante se aproxima al calculado para Andalucía de unos 800 gr. de caracoles por persona y año, muy cercano al kilogramo por persona y año estimado para Francia, el mayor consumidor del mundo (Arrébola, 2002).

La especie que supone casi la totalidad de este mercado es *Theba pisana*. Estos caracoles proceden de poblaciones silvestres y su origen mayoritario es Marruecos. Se comercializan en mallas plásticas que contienen generalmente 5 kilos de caracoles, conservándose en cámaras frigoríficas entre 4 y 7° C. Los caracoles llegan a la lonja de Albacete en camiones, distribuyéndose en el sector de la hostelería y restauración a través de abastecedores que periódicamente reparten este producto en los bares y restaurantes, canalizándose gran parte de las ventas en las “tascas” al aire libre, que cada primavera se instalan en el Paseo de la Feria, siendo también conocidas como “los caracoles de la feria”.

Los caracoles silvestres de más valor son los caracoles serranos (*Iberus alonensis*) que se comercializan en circuitos locales, a pequeña escala, por parte de los mismos recolectores que los venden a bares y restaurantes a un precio (pagado al recolector) que puede llegar a ser de entre 10 y 15 € la docena de caracoles a comienzos de temporada, bajando posteriormente conforme avanza la campaña.

3.3. Los caracoles como alimento

Los caracoles son un alimento muy rico en agua, cuya aportación principal en macronutrientes es de tipo proteico, son pobres en grasas y prácticamente no contienen hidratos de carbono (ver tabla 1). Su aporte calórico es bajo.

Tabla 1.- Valor nutricional de los caracoles (por cada 100 gr. de carne de caracol)

	SENBA (2008) Para <i>Helix pomatia</i> .	Arrébola (2002)
Agua	79	79-83
Kilocalorías	77	60-80
Proteínas	16	12-16
Hidratos de carbono	0	2
Grasas	1	0.5-1
Colesterol	0.1	-

Contienen diversas sales minerales (magnesio, calcio, hierro, cinc, cobre, potasio), vitaminas A y C y nueve de los diez aminoácidos esenciales (Arrébola, 2002).

3.4. Formas de preparación y consumo

Tras haber sido recolectados, los caracoles se mantienen durante unos días en ayunas o con algo de harina para que se "purguen", proceso que tiene como objetivo el vaciado del sistema digestivo, eliminando así los restos vegetales de su última ingestión que podrían darles sabor amargo. Tras varios días, la siguiente operación consiste en "engañar" los caracoles, para ello se introducen en una cacerola con un poco de agua que apenas los cubra. Se calienta el agua a fuego muy lento y entonces los caracoles salen de su concha intentando escapar. Cuando están todos fuera ("*cuando saquen el gajo*"), se aumenta repentinamente la intensidad del fuego, con lo que mueren todos con la carne fuera de la concha.

Actualmente, una vez "engañados", se conservan congelados.

3.5. El recetario

Apicio, en su obra *De re coquinaria*, escrita en el siglo I DC, ya menciona cuatro formas distintas de cocinar los caracoles, entre las que se citan los caracoles asados y los caracoles engordados con leche (Villegas, 2001).

La mayoría de las recetas recogidas las podemos agrupar en cuatro formas básicas de preparar los caracoles:

Arroces: en este caso, los caracoles, previamente “engañados” se utilizan como ingrediente de un arroz, seco o caldoso. Se usan las especies grandes, siendo los más apreciados para esta preparación los caracoles serranos. Algunas personas añaden los caracoles al mismo tiempo que el arroz, pues se piensa que así pierden menos sabor.

Asados: forma sencilla de preparación que se basa en asar directamente los caracoles vivos sobre una plancha o sartén, se alían de forma sencilla y se sirven. Esta técnica se emplea para las especies grandes.

Con tomate: los caracoles, ya “engañados”, se añaden a una fritura de tomate, en ocasiones aderezada con ajo u otras especias. En este caso, se emplean las especies medianas y grandes.

En salsa: esta es la forma de preparación más conocida, consiste en incorporar los caracoles, ya “engañados”, a una salsa elaborada con diversos ingredientes, siendo los más habituales tomate, cebolla, guindilla y hierbabuena, acompañados en ocasiones por otras especias y plantas aromáticas. Es la forma principal de preparar las especies de menor tamaño, pero se emplea también con las grandes, excepto con los serranos.

Recetas con caracoles típicas de la provincia de Albacete

Arroz con caracoles

Ingredientes: arroz, caracoles, ajos, tomate, aceite de oliva y sal.

Se tienen los caracoles 24 horas en un puchero con un poco de harina para que se limpien. Luego se lavan con agua, sal y vinagre hasta que queden limpios. Tras esta operación se introducen en una cacerola a fuego lento con agua y una vez que están fuera de la concha, se sube el fuego de repente para que “se pasmen”. Se les da un hervor y se apartan.

Se sofríen ajos y tomate en una sartén, una vez listo el sofrito se echan los caracoles y se les da una vuelta. Se añade agua y sal y cuando haya hervido un poco, incorporamos el arroz, se cuece procurando que quede caldoso.

Receta originaria de Madrigueras (Serrano, 1998).

Arroz con caracoles serranos

Ingredientes: arroz, caracoles serranos, ajos, tomate, jamón, aceite de oliva y sal.

Sofreímos los ajos y cuando estén dorados se añade el tomate y se fríe. Cuando está el sofrito listo, se incorporan los caracoles previamente engañados y unos trozos pequeños de jamón, se le da una vuelta y se cubre de agua. Cuando hierva, se colorea con colorante alimentario o azafrán y se añade el arroz que debe quedar seco.

La Felipa (Rocío Gómez Esparcia).

Caracoles

Ingredientes: caracoles, ajo, cebolla, pimentón, laurel, vino blanco, sal, aceite de oliva y vinagre.

En una sartén se fríen cebolla y unos ajos en aceite de oliva, cuando estén sofritos se añaden pimentón, laurel y un poco de vino blanco. Cuando hierva un poco se incorporan los caracoles, ya limpios y “pasmados” y se mantienen un rato al fuego hasta que espese el caldo.

Receta originaria de Madrigueras (Serrano, 1998).

Caracoles asados

Ingredientes: caracoles serranos, romero picado, aceite y sal.

Sobre una sartén se ponen los caracoles boca arriba, vivos, a fuego lento, de forma que saquen el cuerpo (“gajo”), una vez muertos, se rocían con aceite, romero picado y sal y se les da la vuelta hasta que se hagan por el otro lado.

Albacete (Andrés Alcalá Valero).

Caracoles con huevos revueltos

Ingredientes: caracoles serranos, una pizca de cayena, huevos, aceite y sal.

Se ponen los caracoles vivos boca arriba en una sartén a fuego lento, cuando empiezan a soltar espuma, se les echa el aceite y una vez que éste esté caliente se añade la cayena y los huevos, se revuelven con los caracoles

y cuando estén bien cuajados, se sirve.

Albacete (Andrés Alcalá Valero).

Caracoles con tomate

Ingredientes: caracoles, tomate, aceite de oliva y sal.

Una vez limpios y engañados los caracoles, se fríe tomate y cuando esté frito se añaden los caracoles y se les da una vuelta para mezclarlos y que quede como un pisto.

Receta originaria de Madrigueras (Serrano, 1998).

Caracoles en salsa

Ingredientes: caracoles (pequeños o grandes), una pizca de cayena, tomate, cebolla, vino, pimentón, hierbabuena, harina, aceite y sal.

Preparamos una salsa sofriendo cebolla y tomate, luego se añade la cayena, pimentón, vino, hierbabuena y harina para espesar. Cuando esté la salsa trabada se añaden los caracoles previamente engañados. Se mantiene al fuego hasta que los caracoles se hayan impregnado completamente en la salsa.

Albacete (Andrés Alcalá Valero).

Caracoles en salsa

Ingredientes: caracoles, tomate, cebolla, tomillo, romero, hierbabuena, aceite y sal.

Se hace un sofrito de cebolla y tomate, después añadimos romero, tomillo, los caracoles ya engañados y agua, no mucha para que no queden excesivamente caldosos. Se cuece hasta que se espese la salsa y justo antes de apartar la sartén, se añade la hierbabuena.

Tobarra (Soledad Pérez Molina).

Caracoles judíos con tomate

Ingredientes: caracoles judíos, tomate, aceite de oliva y sal.

En una sartén se fríe tomate, cuando está ya frito, se añaden los

caracoles, previamente limpios y engañados, se continúa friendo hasta que quede espeso.

La Felipa (Rocío Gómez Esparcia).

Habichuelas con caracoles

Ingredientes: habichuelas, caracoles, oreja, ajo, tomate, aceite y sal.

Se hace un sofrito con ajo, tomate y oreja de cerdo troceada y se añade agua y las habichuelas previamente tenidas en remojo. Cuando estén a medio cocer se incorporan los caracoles ya engañados y se mantiene al fuego hasta que esté la legumbre cocida.

Pozocañada (Antonia Alcaraz Cañete).

Salsa de caracoles

Ingredientes: caracoles, chorizo, lomo, jamón, cebolla, tomate, hierbabuena, guindilla, pimienta, vinagre, ajo, laurel, aceite de oliva y sal.

Se fríen chorizo, lomo y jamón, se añade la cebolla troceada y se continúa sofriendo. Cuando se dore la cebolla se incorpora tomate, agua y las hierbas y especias. Se deja hervir durante un cuarto de hora y se añaden los caracoles, limpios y “ahogados”. Para espesar la salsa se puede añadir una cucharada pequeña de harina.

Receta originaria de Bienservida (Aloy et al, 2007).

Serranas con tomate

Ingredientes: caracoles serranos, tomate, ajo, aceite y sal.

En la sartén, se fríe tomate natural, añadiendo una cucharadita de azúcar para corregir la acidez y un diente de ajo en láminas. Una vez que el tomate está frito se incorporan las serranas ya “engañadas” y se mantiene al fuego hasta que los caracoles se hayan integrado bien en la salsa.

Albacete (Andrés Alcalá Valero).

3.6. Otros aspectos relacionados con la etnobiología de los caracoles

Además de su uso en alimentación, los caracoles se han utilizado en Albacete como remedios medicinales para las verrugas, cubriéndolas con uno de estos animales, de forma que la verruga se impregne de baba, con la creencia que así desaparecerán (Verde y cols., 2008).

En algunas localidades de La Manchuela, se hacían cataplasmas de caracoles para curar las inflamaciones.

Por otra parte, ciertas plantas están vinculadas a los caracoles desde diferentes tipos de relación:

La hierba caracolera (*Parietaria judaica*) crece formando espesas y tupidas poblaciones al pie de muros y roquedos. El buscador de caracoles suele registrar estos emplazamientos, pues a menudo, estos animales se refugian al abrigo de esta planta y el frescor del muro o la roca.

También, hay quien llama hierba caracolera a la hierbabuena (*Mentha spicata*), pues es el condimento más empleado en las recetas de caracoles, sobre todo en salsas.

Los caracoles pequeños tienden a agruparse sobre el hinojo (*Foeniculum vulgare*), planta aromática sobre la que se encuentran en grandes cantidades.

Otro aspecto interesante es la toponimia, donde encontramos parajes con nombres originados en base a éstos, como el “Cerro de los caracoles” junto al Malefátón, en término municipal de Alpera.

3.7. Catálogo de especies consumidas en Albacete

A continuación se exponen las especies consumidas en Albacete ordenadas alfabéticamente. Para cada una de ellas se indica sus nombres locales, una pequeña descripción, el hábitat y la época para poderlos encontrar, su forma de consumo, otros usos en diferentes áreas así como un pequeño apartado con observaciones.

Cernuella virgata (Da Costa)

Nombres locales: **caracol alfalfero, caracol chupalandero, caracol pequeño, blanquillo**

Descripción: caracol pequeño, de aproximadamente 15 mm. de diámetro. Concha globosa, con espiral alta, de color blanquecino o surcada de bandas oscuras. Lo más característico de esta especie es la presencia de un claro ombligo en la cara ventral de la concha.

Hábitat: huertos y ribazos, especie de apetencias nitrófilas, propia de los herbazales de los márgenes de los caminos y de las inmediaciones de pueblos y aldeas.

Se considera una de las especies de caracoles terrestres más abundantes en la comarca de Almansa (Robles et al., 1991), donde se localiza sobre tallos de plantas, como el hinojo (*Foeniculum vulgare* subsp. *pipéritum*)

Época de recolección: primavera.

Forma de consumo: normalmente se consumen en salsa. Aparte se hace un sofrito con cebolla y tomate que se añade a los caracoles más agua y hierbabuena, cocándose todo hasta que quede como una salsa.

Usos en otras áreas: en la comarca alicantina de l'Alcoiá (Barber et al., 2005) se consumen en caldo y salsa con cebolla y tomate.

En España, se consume ocasionalmente, mezclado y confundido con *Theba pisana* (Arrébola y Álvarez, 2001).

Observaciones: como especie próxima y posiblemente recogida conjuntamente con *C. virgata*, Robles et al. (1991) citan en la comarca de Almansa, *Xerosecta cespitum* (Draparnaud), de hábitos más higrófilos.

***Cornu aspersum aspersum* (Müller) (= *Helix aspersa*)**

Nombres locales: **caracol de huerta, caracol sapenco, caracol negro, caracol zampudo**

Descripción: caracol de tamaño medio a grande, con concha de hasta unos 40 mm. de diámetro, fina, globosa, de superficie rugosa, parda, con un diseño de amplias bandas más oscuras, difusas. Sin ombligo. Masa muscular generalmente verdosa.

Se comercializa también en Albacete el “**caracol burgao**” o “**de asar**”, *Cornu aspersum maximum*, una forma de gran tamaño procedente del Magreb (Castillejo e Iglesias, 2003).

Hábitat: huertos y riberas de los ríos.

En la comarca de Almansa, es una especie abundante en las áreas más húmedas, donde se cobija bajo piedras o entre la vegetación (Robles et al., 1991).

Época de recolección: primavera y verano. En la Sierra de Segura, se recogían de noche utilizando para iluminarse el resplandor de una tea.

Forma de consumo: se consumen en salsa con “hierba caracolera” (*Mentha spicata*), lomo, costillas y huevo duro. Entre los caracoles grandes, esta especie es la menos apreciada en Albacete.

Usos en otras áreas: en la comarca alicantina de l'Alcoiá (Barber et al., 2005) se recogen también para su consumo.

En Albacete, aunque no son tan apreciados como otras especies de caracoles, se recolectan y consumen, fundamentalmente en salsa y en arroces.

Son numerosas las referencias en los textos clásicos romanos al consumo de caracoles del género *Helix*. Eran muy apreciados y se cocinaban con esmero, creando una tradición culinaria que continuó Leonardo Da Vinci con su aprendizaje en la Taberna de los Tres Caracoles (Villegas, 2001).

De ecología amplia, es el caracol más consumido en España (Navarro, 1991), al menos medido en número de provincias, ya que en cantidad, el primer puesto sería para *Theba pisana* (Arrébola, com. pers.).

Esta especie es la que ha ofrecido mejores resultados en helicicultura, adaptándose muy bien al cultivo y con una buena productividad (Castillejo e Iglesias, 2003).

De forma testimonial, se encuentra también en Albacete *Helix pomatia* L., conocido como “caracol francés”, especie centroeuropea propia de zonas con abundante vegetación herbácea, tanto bosques como praderas. Existe en la provincia de Albacete una población, muy localizada y testimonial, introducida en la Sierra de Segura, parece ser por un particular. Desde hace unos diez años, venimos observando periódicamente en la misma zona, ejemplares de esta especie, llamativos por su gran tamaño en comparación con las especies ibéricas.

***Eobania vermiculata* (Müller)**

Nombres locales: **choneta, chichoneta**

Hábitat: terrenos de huertas y vegas de los ríos. Herbazales de las cercanías de los pueblos, corralones, etc. Frecuente en el entorno de la ciudad de Albacete.

Robles et al. (1991) citan esta especie como “escasa” en la comarca de Almansa, donde habita en zonas húmedas, cobijada bajo piedras.

Descripción: caracol de tamaño medio, alcanza unos 30 mm. de diámetro. Concha globosa con espiral abultada y un ancho labio blanco en la abertura. Sin ombligo. Dibujo variable, aunque predomina la forma con dos amplias bandas oscuras en la zona ventral de la concha y espiral con amplias y difusas bandas parduzcas transversales.

Época de recolección: primavera y verano.

Forma de consumo: una de las características de este caracol en cuanto a su preparación es la mayor dificultad que presenta en el precocinado para que quede con la carne fuera, por lo que es más difícil “engañarlos”.

Usos en otras áreas: es una especie muy apreciada en Valencia.

En Italia se cultiva y consume como una especie popular, denominada *rigatella* (Castillejo e Iglesias, 2003).

***Iberus alonensis* (Férussac)**

Nombres locales: **caracol serrano, serrana, caracol cristiano**

Considerado hasta hace poco una subespecie de *Iberus gualtieranus*, estudios de taxonomía molecular publicados recientemente han llevado a su separación como especie (Elejalde et. al, 2008).

Descripción: caracol grande, de hasta 40 mm. de diámetro. Concha con espiral poco abultada, parduzca, surcada por varias rayas pardas longitudinales, menos visibles en la cara ventral de la concha. Sin ombligo. Masa muscular de color claro. Presenta gran variabilidad en la pigmentación de la concha, de forma que existen poblaciones con conchas muy poco pigmentadas mientras que en otras comarcas se encuentran ejemplares con una pigmentación linear muy marcada, como, por ejemplo, los ejemplares que hemos podido estudiar en Ayna.

Los caracoles serranos pequeños, nacidos en el año en curso se conocen como “boquines”, su tamaño ronda el centímetro de diámetro. Los recolectores responsables de caracoles cuando encuentran alguno lo dejan en el monte o bien lo depositan dentro de una mata de romero o una atocha de esparto para protegerlo.

Hábitat: matorrales mediterráneos. Especie polimórfica endémica del este de la Península Ibérica, donde coloniza espartizales y romerales sobre suelos calizos en ambientes semiáridos y secos. No es frecuente en la Sierra de Cuenca, donde se localiza en las zonas más cálidas, en el seno de matorrales mediterráneos como romerales, abunda más en solanas y cerca de rocas.

En la comarca de Almansa, está citada esta especie como propia de áreas de monte bajo, en grietas y oquedades de rocas provistas de humus y arcillas de descalcificación (Robles et al., 1991).

Época de recolección: especialmente en primavera, también en otoño. Popularmente, se dice que cuando se encuentra un caracol serrano, nunca está solo, por lo que se busca “la pareja”.

Los recolectores, para indicar el número de caracoles serranos recogidos lo hacen a menudo contando por “pares” o menos frecuentemente por “docenas”.

Forma de consumo: principalmente en arroz. El arroz con caracoles serranos se hace con un sofrito de tomate y ajos, los caracoles, previamente “burlados” y unos trocitos de “magro” (jamón). Se conservan “burlados” y congelados. Uso vigente.

Usos en otras áreas: en el Habla Local de Cardenete, localidad de la Serranía Baja de Cuenca (Cócera, 2007) se define serrana como “*caracol blanco, de tamaño como una nuez, que se cría en el monte, entre piedras, romeros y sabinas. Es de sabor muy agradable y muy apreciada*”.

En la comarca alicantina de l’Alcoiá (Barber et al., 2005) son muy apreciados y buscados.

Especie muy apreciada por su sabor, atribuido a una alimentación basada en plantas aromáticas como tomillo y romero. El exceso de recolección ha determinado un descenso importante en sus poblaciones, por lo que se está trabajando en desarrollar la cría comercial de esta especie (Muñoz, 2005).

En Albacete son muy buscados y apreciados. Se consumen tradicionalmente en arroz, incluso existe un pequeño comercio con esta especie, destinado a bares y restaurantes que lo ofrecen como una exquisitez, llegándose a pagar a los recolectores cada caracol a 1 €. Este afán de recolección pone en peligro sus poblaciones, localizadas por gran parte de la provincia, pero especialmente en su mitad oriental. Esta especie, según las apreciaciones de nuestros informantes, se halla en clara regresión por un exceso de recolección (Verde y Fajardo, 2007).

El género *Iberus* es un género endémico de la Península Ibérica. Estos caracoles se encuentran amenazados en distinto grado debido a su baja tasa reproductiva, alta mortalidad en sus primeros estadios, la climatología extrema de su hábitat y, muy especialmente, por la recolección abusiva (Navarro, 1991 y Arrébola, com. pers.).

Observaciones: en septiembre de 2007, la Oficina Comarcal Agraria de Yeste organizó un curso sobre la cría, explotación y puesta en valor del caracol serrano, destinado a un público amplio y dirigido por profesionales y expertos de reputada experiencia en este campo. Entre otros temas, se abordó la posible cría de esta especie y su interesante biología (El Portalico, 2007).

La “chapa” (*Iberus gualtieranus*) es un caracol endémico de zonas áridas y secas del sureste ibérico, originario de la Sierra de Gádor (Almería) e introducido en otras sierras andaluzas sin llegar a estar presente en la provincia de Albacete. De forma muy aplanada y concha surcada de pequeños pliegues, se considera que puede tratarse de una forma adaptada para refugiarse entre piedras y en grietas, aunque estudios recientes han confirmado su separación como especie del *Iberus alonensis* (Elejalde et al. 2005, 2008). Se considera la joya de la malacología ibérica y un caracol popularmente muy valorado y perseguido lo que se ha traducido en un gran descenso de sus poblaciones. Debido a este hecho, en su área de distribución

se han establecido diversas medidas para garantizar su conservación como prohibición de su captura y proyectos de cría en cautividad, como los que actualmente se desarrollan dentro del Programa de Actuaciones para la Conservación y Uso Sostenible de los Caracoles de Andalucía (Arrébola, com. pers.).

***Otala lactea* (Müller)**

Nombres locales: **boquinegros, cabrillas**

Descripción: caracol grande, de hasta 35 mm. de diámetro. Espiral aplanada. Abertura con el borde del labio negro. A menudo presenta un diseño barrado, con largas líneas longitudinales oscuras. La característica principal que diferencia las especies del género *Otala* del resto de caracoles consumidos es el color negro de su manto, muy evidente, sobre todo cuando están dentro de la concha

Hábitat: vegas y zonas frescas con abundante vegetación. Especie termófila, propia de comarcas cálidas. En Albacete se consumen procedentes de circuitos comerciales que los importan de Marruecos.

Época de recolección: primavera.

Forma de consumo: principalmente en arroz o también en salsa con hierba caracolera. Uso vigente.

Usos en otras áreas: los caracoles del género *Otala* son muy apreciados gastronómicamente y se comercializan en el mercado internacional (Navarro, 1991).

***Otala punctata* (Müller)**

Nombres locales: **barbachos, boquinegros, cabrillas, caracol gordo de huerta**

Descripción: caracol grande, de hasta 40 mm. de diámetro. Espiral aplanada. Abertura con el borde del labio blanquecino. La característica principal que diferencia esta especie de otros caracoles consumidos es el color negro de su manto, muy evidente, sobre todo cuando están dentro de la concha

Hábitat: vegas y zonas frescas con abundante vegetación. Común.

En la comarca de Almansa, se presenta esta especie en ambientes de cierta humedad (Robles et al., 1991).

Época de recolección: primavera.

Forma de consumo: principalmente en arroz o también en salsa con hierba caracolera. Uso vigente.

Usos en otras áreas: especie propia del cuadrante nororiental de la Península Ibérica, diferenciándose de la especie próxima *Otala lactea* por

el color del labio, negro en esta especie y blanquecino en *O. punctata*, por su tamaño, generalmente menor en *Otala lactea* y por su distribución, más meridional en el caso de *O. lactea*.

***Sphincterochila candidissima* (Draparnaud)**

Nombres locales: **caracol judío, caracol moro, caracol blanco**

Descripción: caracol mediano (unos 20 mm. de diámetro medio), de concha redondeada, gruesa y dura, totalmente blanca (adaptada para reflejar la luz solar). Cuerpo muy oscuro, casi negro. En condiciones ambientales adversas cierran la abertura con un epifragma calizo, blanco y duro.

Hábitat: matorrales mediterráneos como espartizales y tomillares en zonas secas y áridas. Se alimenta de los líquenes y algas que recubren las piedras. Muy común, excepto en las zonas más húmedas de la provincia y los campos cerealistas.

Citada en la comarca de Almansa. Especie de distribución íbero-magrebí (Robles et al., 1991).

Época de recolección: primavera.

Forma de consumo: principalmente con tomate o en arroz como acompañamiento de otras especies, sobre todo de los caracoles serranos.

No se consume en todas las localidades de la provincia, de forma que en algunos pueblos se recolecta y emplea como alimento y en otros no se considera de valor gastronómico. No se comercializa.

Usos en otras áreas: se consume también en Andalucía, aunque de forma restringida y localizada (Arrébola, 2002).

***Theba pisana* (Müller)**

Nombres locales: **caracol alfalfero, caracol chupalandero, caracol pequeño, caracol de boca roja**

Descripción: caracol pequeño, de unos 20 mm. de diámetro. Concha globosa, de color muy variable, desde prácticamente blanca a profusamente rayada. Sin ombligo o apenas visible. Labio blanco o rosado.

El llamado en Tobarra “caracol de boca roja” creemos que se corresponde a las formas de labio rosado de esta especie, aunque también presenta esta característica otra especie de caracol de pequeño tamaño, *Xerosecta promissa*.

Hábitat: vegetación nitrófila de márgenes de caminos y campos de cultivo. Especie termófila propia de las áreas más cálidas de la provincia, donde convive con *C. virgata*, aunque *T. pisana* es más escasa que esta especie (Robles et al., 1991).

Época de recolección: primavera.

Forma de consumo: principalmente en salsa con hierba caracolera. Uso vigente.

En la ciudad de Albacete, llegada la primavera, se consumen a millones en las tradicionales “tascas” de la feria, bares al aire libre donde, entre otras tapas, se sirven los caracoles, generalmente en salsa. En su gran mayoría, se importan de Marruecos, país de donde proceden el 95% de las importaciones españolas de caracoles terrestres (Arrébola y Álvarez, 2001).

Según estimaciones de los abastecedores de caracoles de Albacete, cada campaña se consumen en esta ciudad entre 150 y 200 miles de kg. de caracoles, el 95% de los cuales corresponde a esta especie.

Usos en otras áreas: es el caracol más consumido en Andalucía, donde a menudo, se recolectan otras especies de caracoles pequeños conjuntamente con esta especie (como posiblemente suceda también en Albacete), como *Xerosecta promissa*, *Xerosecta reboudiana*, *Xerosecta cespitum* (Arrébola, 2002).

En la tabla 2 se exponen, a modo de resumen, las especies de caracoles consumidas en Albacete indicando sus nombres populares, el habitat donde viven, así como sus formas de consumo.

Tabla 2.- Especies de caracoles terrestres recolectados y/o consumidos en Albacete

Espece	Nombre común	Ecología	Forma de consumo
<i>Cernuella virgata</i>	caracol alfalfero, caracol chupalandero, caracol pequeño, blanquillo	Herbazales nitrófilos, cunetas, terrenos baldíos, campos de cultivo, etc.	En salsa
<i>Cornu aspersum</i>	caracol de huerta, caracol sapenco, caracol negro, caracol zampudo	Huertas, corrales y terrenos baldíos antropizados.	En salsa y asados
<i>Eobania vermiculata</i>	choneta, chichoneta	Huertas, campos cultivados.	En salsa

<i>Iberus alonensis</i>	caracol serrano, serrana, caracol cristiano	Matorrales mediterráneos; romerales, espartizales, etc.	En arroces y asados
<i>Otala punctata</i>	barbachos, boquinegros, cabrillas, caracol gordo de huerta	Huertas y campos de cultivo.	En salsa y arroces
<i>Otala lactea</i>	boquinegros, cabrillas	Huertas y campos de cultivo.	En salsa y arroces
<i>Sphincterochila candidissima</i>	caracol judío, caracol moro, caracol blanco	Matorrales mediterráneos; romerales, espartizales, etc.	En salsa, con tomate, en arroces
<i>Theba pisana</i>	caracol alfalfero, caracol chupalandero, caracol pequeño, caracol de boca roja	Herbazales nitrófilos, cunetas, terrenos baldíos, campos de cultivo, etc.	En salsa

4. CONCLUSIONES

En este trabajo se recogen 8 especies de caracoles terrestres recolectados y/o consumidos en la provincia de Albacete. Constatamos al mismo tiempo, la importancia cultural de este recurso biológico en nuestra área de trabajo, donde hemos podido apreciar que se ha pasado de una situación inicial de recolección sobre las poblaciones silvestres al desarrollo de un sector comercial específico dedicado al abastecimiento de caracoles, debido a la gran demanda de este producto en nuestra provincia.

Se trata de un ingrediente importante en la gastronomía tradicional, donde interviene en numerosos platos tradicionales, como son las 12 recetas que recogemos en el recetario, que, sin ser exhaustivo, sí muestra las principales formas de preparación de este recurso natural.

Por otro lado, además de en la alimentación, los caracoles forman parte de otros aspectos del sistema de conocimiento tradicional, como es la medicina popular, que ha recurrido a este recurso como remedio para el tratamiento de problemas dermatológicos, hoy en día utilizados también en productos cosméticos de última línea. Además, existe una geografía cultural de los caracoles, con plantas, topónimos, etc.

La generalización del uso de pesticidas y productos fitosanitarios en las explotaciones agrícolas ha podido determinar una menor disponibilidad de este recurso para la población, ya que estos animales se ven afectados por el uso de este tipo de productos. Además, según nuestros informantes, la desaparición de humedales y los cambios agrícolas que han tendido al abandono de huertas y pequeñas superficies de regadío tradicional han llevado a una disminución de los hábitats propicios para determinadas especies como *Cornu aspersum*, *Otala spp.* y *Eobania vermiculata*.

La situación de los caracoles del género *Iberus* es especialmente preocupante, la elevada presión de recolección sobre esta especie puede poner en peligro sus poblaciones, por lo que sería interesante estudiar medidas que puedan garantizar una explotación sostenible de este recurso natural, ya sea estableciendo reservas para garantizar la viabilidad de la especie, fomentando su cría en cautividad o regulando su recolección de forma que no se puedan recolectar hasta que hayan completado su reproducción.

La recolección y consumo tradicional de caracoles es una práctica tradicional muy arraigada en la provincia de Albacete. Estos invertebrados son muy valorados como ingrediente de la cocina local, donde participan en diversas recetas tradicionales, vinculadas a la primavera. Teniendo en cuenta estas consideraciones, la población de Albacete sería claramente “helicífaga”, es decir, comedora de caracoles y además, “helicífila”, amiga de los caracoles, ya que no sólo existe un interés por su consumo como alimento, sino que la recolección de caracoles en el medio natural es una práctica extendida y plenamente vigente, que cuenta con muchos adeptos en nuestro entorno, para los que constituye una actividad de ocio al aire libre.

Lámina 1.



Caracoles serranos y judíos recién "engañados", como preparación previa para hacer un arroz.



Caracoles boquinegros (*Otala lactea*) en salsa.



Arroz con caracoles serranos y judíos.



Las tascas de la feria de Albacete, conocidas como "los caracoles". Durante primavera y verano, lugar bullicioso donde se consumen miles de kilos de caracoles.

Lámina 2.



La especie más valorada en Albacete, el caracol serrano o cristiano (*Iberus alonensis*).



Antonio Monteagudo, "Toni", comercializador de caracoles y gran conocedor de este sector en Albacete.

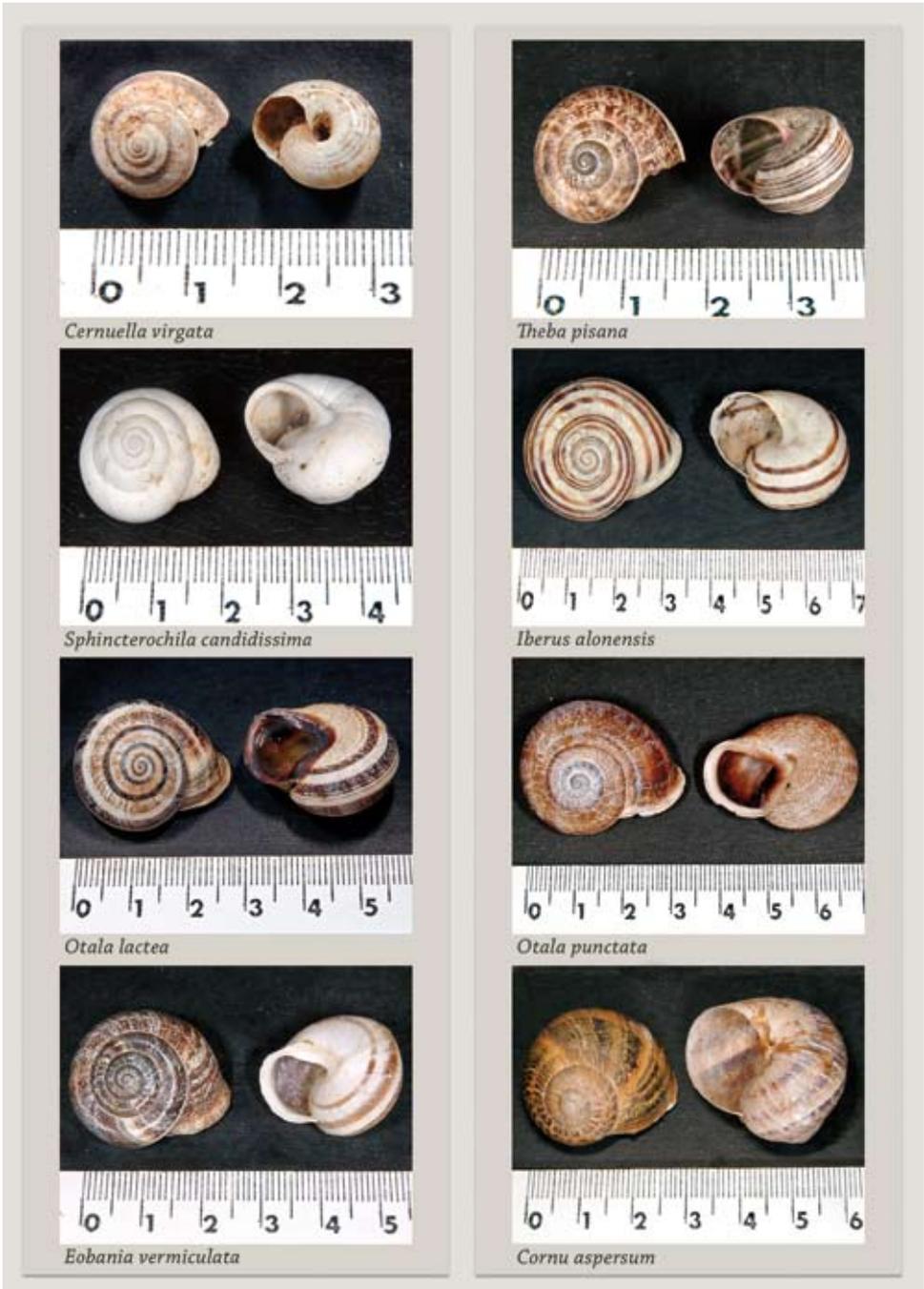


Mallas de diferentes especies de caracoles dispuestas para su distribución en bares y restaurantes.



Diferentes especies de caracoles expuestas para su venta en una frutería de Valencia.

Lámina 3.



Agradecimientos

A Antonio Monteagudo, “Toni”, por compartir con nosotros su amplia experiencia en el campo de la comercialización de los caracoles.

A Andrés Alcalá, Juan Parras y Rocío Gómez, como informantes y buenos conocedores de la naturaleza y los caracoles en particular.

A José Ramón Arrébola y Ramón Manuel Álvarez, por la revisión del texto y por sus importantes aportaciones y sugerencias.

Bibliografía

- Aloy, V., Castillo, R. y Navarro, J. A. 2007. *Bienservida. Comidas de siempre*. Ed. Autores.
- Aparicio, M^a T. 2006. Catálogo bibliográfico de los gasterópodos terrestres de la Comunidad de Madrid. *Graellsia* 62: 99-103
- Arrébola, J. R. 2002. *Caracoles terrestres de Andalucía*. Manuales de Conservación de la Naturaleza n^o 1. Consejería de Medio Ambiente. Junta de Andalucía.
- Arrébola, J. R. y Álvarez, R. 2001. La explotación de los caracoles terrestres en España: Aspectos ecológicos y culturales. *Temas de Antropología Aragonesa* 11: 139-172.
- Barber, A., Redero, S., Corbí, M., Serrano, B., Molina, J. D. y Barber, J. X. 2005. *Aproximación al Conocimiento Etnobiológico y Etnoecológico de Ibi*. Ed. Identia Institute.
- Bennani-Smirès, L. 2004. *La cuisine marocaine*. Ed. Société d'Édition et de Difusión Al Madariss. Casablanca.
- Castillejo, J. e Iglesias, J. 2003. Helicicultura. Especies de caracoles de interés comercial. Universidad de Oviedo. En <http://www.uniovi.es/BOS/CursosVerano/curso2006/T3.HELICICULTURA1%20Castillejo%20Iglesias.doc> (Consultada 29 de abril de 2008).
- Cócera, F. J. 2007. *El habla local de Cardenete*. Ed. Diputación de Cuenca.
- El Portalico, 2007. *Curso de conservación, explotación y cría de caracol en Yeste*. En <http://www.elportalico.com/web/content/view/730/2/> (Consultada, 29 de abril de 2008).
- Elejalde, M. A., Muñoz, B, Arrébola, J. R. y Gómez-Moliner, B. J. 2005. Phylogenetic relationships of *Iberus gualtieranus* and *I. alonensis* (Gastropoda: Helicidae) bases on partial mitochondrial 16S rRNA adn COI sequences. *Journal of Molluscan Studies*, 71(4): 349-355.

- Elejalde, M. A., Madeira, M. J., Muñoz, B., Arrébola, J. R. y Gómez-Moliner, B. J. 2008. Species-level diversity of mitochondrial DNA and taxa delineation in the land snails of the *Iberus gualtieranus* complex. *Zool J Linn Soc*, 154: 722-737.
- Fajardo, J. 2008. *Estudio etnobiológico de los alimentos locales de la Serranía de Cuenca*. Universidad de Castilla-la Mancha. Tesis doctoral inédita.
- Fajardo, J., Verde, A., Rivera, D., Valdés, A. y Obón, C. 2008. Investigación y divulgación del conocimiento etnobiológico en Castilla-La Mancha. *Sabuco*, 6:137-156.
- Fechter, R. y Falkner, G. 1993. *Moluscos*. Ed. Blume. Barcelona.
- Fontanillas, J. C. 2008. *Helicicultura moderna en España*. Conferencia en la RACVE (Real Academia de Ciencias Veterinarias). En <http://www.racve.es/actividades/helicicultura%20fontanillas.htm> (consultado, 22 de abril de 2008).
- Fontanillas, J. C. y García-Cuenca, I. 2005. *El caracol y la helicicultura*. Ed. Mundi-Prensa. Madrid.
- Gómez, P. 2006. La ganadería tradicional en Torrelacárcel. *Cuadernos del Baile de San Roque* 19: 5-48. Calamocha.
- Mayoral, A. G., Perea, J., Martín, R., Acero, R., Camacho, E., Gómez, G. y García, A. 2007. Diversidad malacológica en Andalucía. Recurso Renovable. *Arch. Zootec.* 56 (Sup. 1): 765-770
- Mead, A. R. 1961. *The Giant African Snail: a problem in economic malacology*. The University of Chicago Press.
- Muñoz, B. 2005. Cría de especies del género *Iberus*: aplicaciones en helicicultura. Usos tradicionales del medio natural y desarrollo rural sostenible: aprovechamientos helicícolas. Universidad de Verano de Teruel. En <http://www.malacologia.net/SeminarioUVT2005Dossier%20principal%20Seminario%20UVT%202005%20caracoles.pdf> (consultado 12 de febrero de 2008).
- Navarro, J. 1991. Los caracoles terrestres ibéricos de interés gastronómico. *Quercus* 61: 18-25.
- Oliver, A. 2000. *La cultura de la alimentación en el mundo ibérico*. Ed. Diputació de Castelló.
- Pretel, A. 2005. *El castillo de Peñas de San Pedro. Del encastillamiento al villazgo (siglos X-XVI)*. Instituto de Estudios Albacetenses "Don Juan Manuel". Albacete.
- Robles, F., Borredá, V. y Collado, M. A. 1991. Gasterópodos terrestres y

- dulceacuícolas de la región de Almansa. *Jornadas sobre el Medio Natural Albacetense* : 385-393. Instituto de Estudios Albacetenses.
- San Miguel, E. 2004. *Etnobotánica de Piloña (Asturias)*. Tesis Doctoral. Universidad Autónoma de Madrid.
- Sánchez Sanz, M.E. 1982. *Cestería tradicional española*. Madrid, Editora Nacional
- SENBA (Sociedad Española de Nutrición Básica y Aplicada). 2008. Tablas de composición de alimentos. En http://www.senba.es/recursos/pdf/tablas_comp_alim/1.2.%20Macronutrientes%20y%20Minerales.pdf (Consultada, 29 de abril de 2008).
- Serrano, C. 1998. *El Recetario de Madrigueras*. Ed. Caridad Serrano. Albacete.
- Sociedad Española de Malacología. 2008. En <http://www.malacologia.net/gualtieranus/socmal/sem/> (consultado 14 de enero de 2008).
- Verde, A. y Fajardo, J. 2007. Etnobiología de la Sierra de Chinchilla. En Gómez, R. *La Sierra de Chinchilla*. Ed. Ministerio de Defensa. Madrid.
- Verde, A., Rivera, D., Fajardo, J., Obón, C. y Cebrián, F. 2008. *Guía de las plantas medicinales de Castilla-La Mancha*. Ed. Altabán. Albacete.
- Villegas, A. 2001. *Gastronomía Romana y Dieta Mediterránea. El recetario de Apicio*. Ed. Universidad de Córdoba.