

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