

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.