

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.