

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.