

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.