

Forma de consumo: principalmente en salsa con hierba caracolera. Uso vigente.

En la ciudad de Albacete, llegada la primavera, se consumen a millones en las tradicionales “tascas” de la feria, bares al aire libre donde, entre otras tapas, se sirven los caracoles, generalmente en salsa. En su gran mayoría, se importan de Marruecos, país de donde proceden el 95% de las importaciones españolas de caracoles terrestres (Arrébola y Álvarez, 2001).

Según estimaciones de los abastecedores de caracoles de Albacete, cada campaña se consumen en esta ciudad entre 150 y 200 miles de kg. de caracoles, el 95% de los cuales corresponde a esta especie.

Usos en otras áreas: es el caracol más consumido en Andalucía, donde a menudo, se recolectan otras especies de caracoles pequeños conjuntamente con esta especie (como posiblemente suceda también en Albacete), como *Xerosecta promissa*, *Xerosecta reboudiana*, *Xerosecta cespitum* (Arrébola, 2002).

En la tabla 2 se exponen, a modo de resumen, las especies de caracoles consumidas en Albacete indicando sus nombres populares, el habitat donde viven, así como sus formas de consumo.

Tabla 2.- Especies de caracoles terrestres recolectados y/o consumidos en Albacete

Espece	Nombre común	Ecología	Forma de consumo
<i>Ceruellla virgata</i>	caracol alfalfero, caracol chupalandero, caracol pequeño, blanquillo	Herbazales nitrófilos, cunetas, terrenos baldíos, campos de cultivo, etc.	En salsa
<i>Cornu aspersum</i>	caracol de huerta, caracol sapenco, caracol negro, caracol zampudo	Huertas, corrales y terrenos baldíos antropizados.	En salsa y asados
<i>Eobania vermiculata</i>	choneta, chichoneta	Huertas, campos cultivados.	En salsa