

<i>Iberus alonensis</i>	<b>caracol serrano, serrana, caracol cristiano</b>	Matorrales mediterráneos; romerales, espartizales, etc.	En arroces y asados
<i>Otala punctata</i>	<b>barbachos, boquinegros, cabrillas, caracol gordo de huerta</b>	Huertas y campos de cultivo.	En salsa y arroces
<i>Otala lactea</i>	<b>boquinegros, cabrillas</b>	Huertas y campos de cultivo.	En salsa y arroces
<i>Sphincterochila candidissima</i>	<b>caracol judío, caracol moro, caracol blanco</b>	Matorrales mediterráneos; romerales, espartizales, etc.	En salsa, con tomate, en arroces
<i>Theba pisana</i>	<b>caracol alfalfero, caracol chupalandero, caracol pequeño, caracol de boca roja</b>	Herbazales nitrófilos, cunetas, terrenos baldíos, campos de cultivo, etc.	En salsa

#### 4. CONCLUSIONES

En este trabajo se recogen 8 especies de caracoles terrestres recolectados y/o consumidos en la provincia de Albacete. Constatamos al mismo tiempo, la importancia cultural de este recurso biológico en nuestra área de trabajo, donde hemos podido apreciar que se ha pasado de una situación inicial de recolección sobre las poblaciones silvestres al desarrollo de un sector comercial específico dedicado al abastecimiento de caracoles, debido a la gran demanda de este producto en nuestra provincia.

Se trata de un ingrediente importante en la gastronomía tradicional, donde interviene en numerosos platos tradicionales, como son las 12 recetas que recogemos en el recetario, que, sin ser exhaustivo, sí muestra las principales formas de preparación de este recurso natural.