

CALAMARO

(*Loligo vulgaris*)



Chi è

Il Calamaro è un mollusco cefalopode pelagico, a sessi separati, che in Mediterraneo vive a profondità comprese tra i 20 ed i 250 m, raggiungendo anche i 500 m; nel periodo riproduttivo si avvicina alle coste. Habitat preferiti sono i fondali sabbiosi, fangosi e detritici e le praterie di Posidonia. Molto spesso forma banchi costituiti da numerosi individui nutrendosi, prevalentemente nelle ore notturne, di piccoli pesci e in misura minore di crostacei, molluschi e policheti. Talvolta pratica il cannibalismo.

Come è

Il corpo (mantello) è allungato snello, cilindrico, fornito di due pinne natatorie ben sviluppate, tanto da oltrepassare la metà del corpo e che nell'insieme assumono un aspetto romboidale ad angoli smussati. Dalla testa partono otto braccia corte, provviste di due file di ventose, e due tentacoli più lunghi clavati all'estremità e provvisti di 4 o più file di ventose. All'interno del corpo è contenuta una conchiglia cornea detta "calamo" "piuma" o "gladio", vitrea, trasparente a forma di lancia o di penna d'uccello. La colorazione del corpo varia dal rossastro, al violaceo, al bianco-rosato con punteggiature scure bruno-rossicce. Normalmente si presenta con dimensioni comprese fra 15 e 20 cm, ma può raggiungere i 40 cm di lunghezza.

Come si cattura

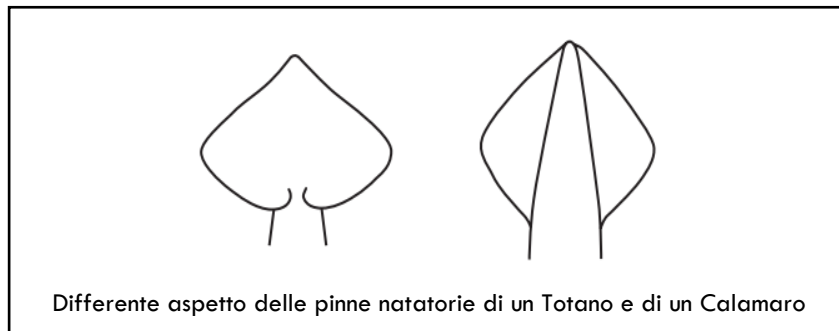
Viene pescato con reti a strascico, a circuizione, con reti da traino pelagiche, con numerosi attrezzi da posta, con ami innescati e con particolari tipi di lenze chiamate "latero". Spesso è catturato di notte utilizzando fonti luminose.

Periodo di pesca

Può essere pescato più facilmente nei mesi autunnali e invernali quando si avvicina alle coste. In Sicilia e in Sardegna, la sua disponibilità durante l'anno è più prolungata.

Curiosità

Il nome di Calamaro deriva dal latino "calamus" o "calamarius", che rispettivamente significano penna per scrivere e umor nero per penna, in relazione alla forma della conchiglia interna e dell'inchiostro contenuto in una piccola vescichetta del corpo. Il Calamaro è spesso confuso con il Totano, specie di minor valore commerciale. Per distinguerli è necessario verificare la forma del calamo e l'aspetto delle pinne, che nel Calamaro superano ampiamente la metà del mantello, mentre nel Totano sono nettamente più corte.



Un po' di storia

I calamari sono protagonisti di leggende diffuse sin dall'antichità.

Già Plinio riportava l'esistenza di un cefalopode mostruoso nei mari italici, con braccia lunghe non meno di dieci metri e testa grande quanto quindici anfore romane messe insieme.

Valore economico

Specie di notevole interesse commerciale, ha carni delicate, gustose e particolarmente apprezzate. È da considerarsi il mollusco cefalopode più pregiato e nei mercati può spuntare prezzi molto elevati. Viene commercializzato sia fresco che congelato.

Valori nutrizionali per 100 gr (Fonte CREA)

Energia (kcal)	102
Energia (kJ)	428
Proteine (g)	12,6
Lipidi (g)	1,7
Carboidrati (g)	0,6

Nomi dialettali

Ancona: Trufèllo

Cagliari: Tòtanu, Calamarèddus

Chioggia: Calamàr

Fano: Trufei

Genova: Caamà, Totano gentile

Livorno: Tòtano

Manfredonia: Calamere

Napoli: Calamaio

Palermo: Cadamàru, Calamàru

Pescara: Calamare

Roma: Calamaio

Trieste: Totano del riso

Come si chiama in Europa

Encornet (FR), Calamar, Calamar europeo (ES), Squid (UK), Gemeiner Kalmar (DE), Europæisk loligo, Europæisk lologblæksprutte (DK), Lula, Lula-vulgar, Lula-legítima (PT).

Scheda a cura di Gualtiero Fazio e Paolo Bellotti.

Foto di Paolo Manzoni. La riproduzione è vietata senza l'autorizzazione dell'Autore.