

# Calamaro



## Tipo

Molluschi

## Nome scientifico

*Loligo vulgaris*

## Famiglia

Loliginidae (Loliginidi)

## Ordine

Decapoda (Decapodi)

Corpo cilindrico, allungato. Provvisto di 2 pinne all'estremità dorsale, di 8 braccia e 2 tentacoli più lunghi muniti di ventose presenti attorno alla bocca. All'interno del corpo è presente una conchiglia (*gladio* o *calamo*) lunga, appiattita e trasparente. Colorazione rossastra con puntinatura sul dorso. Lunghezza 30-50 cm.

## Caratteristiche organolettiche

Carni buone, delicate e gustose; viene commercializzato fresco e congelato.

## Particolarità

Il calamaro mediterraneo si differenzia dalle altre specie di calamari poiché le pinne laterali sono lunghe quasi quanto tutto il corpo del mollusco. La colorazione assume al buio una certa fluorescenza: questo serve, soprattutto in primavera, ad attrarre la specie di sesso opposto.

## Come riconoscere se è fresco

Per riconoscerne la freschezza si deve osservare il colore del mollusco: più la colorazione è viva e intensa, nelle sue varie sfumature, più è garantita la freschezza. La carne deve essere bianca.

## Pulizia e trattamento

Lavare i molluschi sotto l'acqua corrente strofinando i tentacoli con le mani, per eliminare i residui di sabbia, ed asciugare bene con un foglio di carta da cucina; staccare la testa dal corpo, eliminare da questa gli occhi e la bocca (la protuberanza a forma di becco di pappagallo); estrarre la conchiglia trasparente e le interiora; dai molluschi più grossi togliere la pelle che li riveste. Alcune preparazioni richiedono che la testa resti attaccata alla sacca: in questo caso, aprire la sacca con un taglio verticale per estrarre le interiora. Un trucco per spellare più facilmente i calamari consiste nel metterli mezzo minuto in acqua bollente e passarli poi in acqua fredda.

## Preparazioni tipiche

Il calamaro si presta a diverse preparazioni: ad esempio, quale antipasto come insalata di mare dopo bollitura; in questo caso deve essere bollito intero perché non perda le caratteristiche organolettiche, e la pelle viene tolta dopo la bollitura. Oppure, il corpo cilindrico può essere tagliato ad anelli che, passati in una pastella, vengono fritti in olio bollente. Si può poi cucinare ripieno tritando testa e pinne unite a pangrattato, aglio, prezzemolo, formaggio grattugiato e, a piacere, unendo del tonno sott'olio; con questo composto si riempie il corpo cilindrico, si richiude con uno stuzzicadenti e si cuoce al forno o in umido.

## Dove si pesca

Vive preferibilmente nelle zone costiere su fondali fangosi. Specie comune nel Mediterraneo e nell'Atlantico orientale.

## Stagionalità

È reperibile durante tutto l'anno.