

Calamar, calamar europeo

Pertenece al grupo de: calamares, potas, sepias, puntillitas y pulpos



Nombre científico: *Loligo vulgaris*

Nombre FAO: Calamar

Nombres comerciales: **Andalucía:** Calamar o chipirón
Murcia: Calamar
Com. Valenciana: Calamar
Cataluña: Calamar
Baleares: Calamar

Se pesca con



Moruna delgada



Arrastre y cerco



Poteras



Molusco cefalópodo



Molusco de fondo
0 a 500 m.

¿Cómo es?

Forma de torpedo, las dos aletas triangulares forman juntas un rombo que representa 2/3 de la longitud del cuerpo o manto. El color varía de blanco-rosado casi transparente a marrón oscuro con manchas. Tiene diez patas o rejos alrededor de la boca, ocho más cortas con dos filas de ventosas y las dos más largas, los tentáculos, que utiliza para cazar y reproducirse, tienen cuatro filas. Tiene un órgano, el sifón, para moverse a propulsión y soltar tinta para confundir y escapar de sus predadores. El pico de loro, en la unión de sus patas, le permite triturar a sus presas.

¿Con qué especies se confunde?

Con otros calamares y varias especies de potas, cuya longitud de las aletas es de 1/3 del manto y tienen forma de corazón.

¿Cómo se cocina?

Se preparan fritos, a la romana rebozados, rellenos, a la plancha o en su tinta.

Hábitat, comportamiento y biología

Litoral costero, y en menor medida, litoral profundo. Lo encontramos generalmente sobre fondos de 10 a 150 - 200 m. de profundidad, pero puede hallarse desde la superficie hasta los 500 m. Por la noche se levanta del fondo hasta media agua. Para reproducirse se concentra en aguas costeras desde la primavera hasta principios del otoño. Caza por la noche, carnívoro, depredador activo, se alimenta de crustáceos, peces y cefalópodos.

Abundancia

Común.

Curiosidades

- Viven entre un año y año y medio, mueren tras la puesta. Ponen de 10.000 a 40.000 huevos en unas cápsulas alargadas de unos 10 - 15 cm.
- Las puestas se agrupan en racimos, que se quedan pegados a las rocas.
- En las pescaderías podemos encontrar calamar fresco procedente de nuestro caladero. Si es congelado, será de procedencia marroquí, argentina (otra especie), etc.
- Recién pescado la textura es dura y su sabor dulce, todo un manjar. Hay quien prefiere congelarlo un día para ablandarlo. Se aconseja evitar un excesivo lavado con agua dulce.
- Algunos países asiáticos utilizan sistemas automatizados de poteras que llaman "jigging".
- Cuando se pesca con potera te pueden manchar de tinta, ¡da para muchas bromas! Antiguamente se usaba para escribir con pluma.
- Tiene una concha interna transparente, que a diferencia de la jibia, no está calcificada.