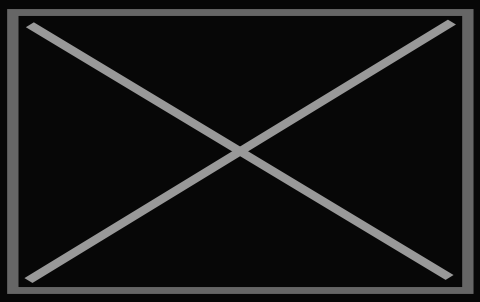
Polpo e calamari: guida all'acquisto

calamari-fritti-f41b7981

Sono considerati tra gli animali più intelligenti, poiché i loro sistemi nervosi sono altamente sviluppati. Polpi e calamari appartengono alla stessa classe dei cefalopodi (i piedi attaccati alla testa) e hanno caratteristiche in comune. Sebbene entrambe le specie possano essere di dimensioni considerevoli, il polpo è molto più piccolo del calamaro. In età adulta, i polpi possono arrivare a misurare 5 metri, mentre sono stati avvistati calamari di addirittura 20 metri di lunghezza. I polpi sono onnivori, quindi si nutrono di animali, crostacei e pesci, principalmente, ma anche di alghe. I calamari, invece, sono carnivori al 100% e la loro dieta è costituita da pesci e invertebrati, che catturano con i loro tentacoli. Entrambi i molluschi sono molto versatili in cucina e, per una perfetta resa e qualità nel piatto, in fase di acquisto, sono da preferirsi congelati. Questo perché l’abbattimento della temperatura, e una corretta conservazione della catena del freddo, fanno si che le proprietà nutritive e organolettiche del prodotto vengano regolarmente preservate e garantite. Per tradizione gastronomica il polpo e il calamaro possono essere offerte in molteplici ricette, sempre molto gustose e, non di meno, strumentali per un’alimentazione equilibrata, proteica a tutela della salute e del proprio benessere.

CIC nella sua linea dedicata ai prodotti ittici a marchio Il Gelo può vantare due tipologie di polpo diverse per territorio di provenienza: Marocco (cartone da 12 kg) e Indonesia (cartone 10 e 15 kg). Si tratta di due aree geografiche specializzate nella pesca di questi molluschi ma con caratteristiche diverse tra loro. Il polpo proveniente dal Marocco ha un colore chiaro, carne più tenera, una resa alta in fase di cottura, e una glassatura di protezione (3 - 5%). Questo perché le principali zone di pesca del “Polpo Marocco”, (Oceano Atlantico centro orientale - Mar Mediterraneo), hanno caratteristiche peculiari in termini di fondali e temperatura delle acque, che conferiscono al prodotto una qualità superiore rispetto alle altre origini. Il polpo indonesiano, invece, viene pescato in zone geografiche diverse dal Marocco (Oceano Pacifico), pertanto si presenta con differenti caratteristiche in termini di colore (più scuro), tenerezza delle carni (tende a essere meno tenero) e resa (decisamente più bassa). Nonostante ciò, il polpo Indonesia rappresenta un’ottima seconda scelta, ideale per diverse ricette prelibate e saporite.

Come nel caso del polpo Marocco, anche il polpo indonesiano rappresenta un valore aggiunto per un’alimentazione sana e bilanciata. Tre diverse provenienze anche per i calamari: Thailandia (pescato nell’Oceano Pacifico), è un buon prodotto dalle carni tenere e corpose, indiano (pescato nell’oceano Indiano e Pacifico), è anch’esso un buon prodotto con una forma più affusolata del Thay e dalle carni più sottili, e Mauritania, un calamaro di qualità superiore (pescato nel Mar Mediterraneo e Oceano Atlantico centro orientale), caratterizzato da carni tenere, alta resa in fase di cottura, ed è la specie più vicina al calamaro nostrano (calamaro verace). I formati delle prime 2 tipologie vedono un packaging in blocco da 2 kg o iqf in cartoni da 10 o 12Kg.

Il calamaro Mauritania è lavorato in iqf, bordo, avvolto singolarmente in cartoni con un peso che va dai 5 ai 7 Kg. Le tre tipologie s’inseriscono in un contesto di cucina diversificata, che affonda le proprie origini nei tempi più remoti. La relativa ricettazione è ricca di soluzioni e modalità di presentazione, che fanno di questo alimento un fattore importante nella dieta nazionale, con benefici in termini di gusto e corretta alimentazione.