



Características:

Los calamares son cefalópodos, una clase que comprende alrededor de 300 especies. Se ofrecen tentáculos, anillas, tiras, tubos, son un ingrediente popular en cualquier tipo de platos, en mix de mariscos, en rebozados o barbacoa

Nombre comercial:

Illex=Pota Argentina, *Todarodes*=Pota Japonesa, *Loligo*=Calamar

Nombre científico:

Loligo vulgaris, *Illex argentinus*, *Todarodes pacificus*

Familia:

Loliginidae, Ommastrephidae

Área de captura:

Pacífico

Método de pesca:

Poteras y arrastre de fondo

Temporada de captura:

Loligo: diciembre-marzo, *Illex*: abril-junio,

Todarodes: septiembre-diciembre

Disponible como:

Tubos, tentáculos o anillas limpias, refrigerados (cocidos) y congelados (crudos o escaldados) como parte de un cóctel de mariscos. Anillas de calamar a la romana.

Tamaños disponibles:

Tubos: U5 a 5-7 pzs/kg – Tentáculos: 60-80 pzs/kg –

Anillas: cortadas a partir de tubos de 60-80 pzs/kg

Detalles sobre sostenibilidad:

Hasta ahora, no hay pesquerías de calamar con certificación de sostenibilidad. Los calamares/potas son una especie dinámica, por lo que las poblaciones suelen variar drásticamente de un año a otro. El impacto ecológico de las pesquerías pelágicas mediante poteras es menor.