Il viaggio del calamaro: dal mare profondo alla nostra tavola

Tra globalizzazione, trasparenza e scienza, il racconto di un alimento che è molto più di ciò che sembra

L’inchiesta esplora il percorso spesso invisibile che porta il calamaro dalle aree di pesca globali fino alle tavole italiane, mettendo in evidenza una filiera complessa e poco trasparente. Il punto di partenza è rappresentato dalle grandi flotte industriali, in particolare quelle cinesi, che operano in acque internazionali per lunghi periodi. Queste attività sono state al centro di numerose indagini che documentano problemi come pesca illegale, sfruttamento intensivo delle risorse e abusi nei confronti degli equipaggi.

Parallelamente, il prodotto finito arriva ai consumatori europei attraverso una catena commerciale che rende difficile risalire all’origine. In Italia, la quasi totalità del calamaro viene venduta congelata o decongelata, anche quando è presentata come fresca. Questa situazione alimenta dubbi sulla reale provenienza e sulle condizioni di produzione, perché il consumatore medio non dispone di strumenti per distinguere tra le diverse specie o per verificare il percorso compiuto dal prodotto.

Un elemento centrale è proprio la scarsa tracciabilità: il calamaro può essere pescato in oceani diversi, lavorato in Paesi lontani—spesso in stabilimenti cinesi—e successivamente reimmesso sul mercato europeo tramite intermediari. Questo sistema globale favorisce logiche di prezzo competitivo, ma rende più difficile garantire standard chiari sia sul piano ambientale sia su quello dei diritti dei lavoratori.

La Cina occupa una posizione dominante in questo settore, essendo il principale produttore ed esportatore mondiale di calamari. L’espansione della sua flotta in acque internazionali è stata significativa negli ultimi anni e, secondo diverse organizzazioni, è accompagnata da un aumento delle segnalazioni di pratiche illegali e violazioni, anche in contesti dove i controlli sono limitati o assenti.

Le criticità riguardano sia l’ambiente sia le condizioni di lavoro: alcuni rapporti internazionali descrivono una pesca poco regolamentata, associata a sfruttamento degli equipaggi, episodi di violenza e situazioni assimilabili al lavoro forzato. Questi aspetti sono resi ancora più difficili da monitorare dal fatto che molte navi restano in mare per lunghi periodi e utilizzano pratiche che impediscono una chiara tracciabilità del pescato.

Sul piano commerciale, il mercato europeo—e quello italiano in particolare—risulta fortemente esposto a questa catena globale. L’Unione Europea è uno dei principali importatori di prodotti ittici e, in molti casi, le informazioni disponibili al consumatore sono incomplete o insufficienti. Questo significa che il calamaro venduto nei ristoranti, nei supermercati o nelle pescherie può avere origine non europea e provenire da contesti caratterizzati da criticità ambientali e sociali.

Nonostante esistano normative europee pensate per contrastare pesca illegale e pratiche scorrette, diversi report evidenziano lacune nei controlli e nella verifica delle certificazioni. Di conseguenza, prodotti legati a filiere poco trasparenti continuano a entrare sul mercato, senza che vi sia una piena consapevolezza da parte dei consumatori.

In sintesi, il caso del calamaro evidenzia un problema più ampio: la crescente distanza tra produzione e consumo nel sistema alimentare globale. Se da un lato la globalizzazione consente prezzi competitivi e ampia disponibilità, dall’altro rende più difficile garantire trasparenza, sostenibilità e rispetto dei diritti lungo tutta la filiera.

Alla domanda se il prodotto sia davvero “sicuro”, la risposta non è semplice. Dal punto di vista sanitario, il calamaro venduto in Italia deve rispettare gli standard europei; il nodo principale riguarda però **la trasparenza della filiera**. Spesso, infatti, è difficile sapere con certezza da dove provenga il prodotto, quale specie si stia consumando e in quali condizioni sia stato pescato e lavorato.

Questa opacità non è casuale: filiere globali così complesse permettono alle aziende di ridurre i costi, anche spostando pesca e lavorazione in contesti con tutele ambientali e del lavoro più deboli. Il risultato sono prezzi più competitivi, ma con il rischio che dietro al prodotto si nascondano **forme di sfruttamento, lavoro sottopagato e condizioni disumane**.

Un’ulteriore criticità riguarda ciò che arriva nel piatto: diverse specie di calamaro vengono spesso commercializzate nello stesso modo, senza che il consumatore ne sia realmente consapevole. Questo rende più difficile compiere scelte informate, sia sul piano della qualità sia su quello etico.

Per questo, più che limitarsi a chiedersi se il prodotto sia “sicuro”, è importante interrogarsi su **quanto sia tracciabile, sostenibile e giusto** il sistema che lo porta fino a noi. Senza maggiore chiarezza lungo tutta la filiera, il consumatore resta infatti l’ultimo anello di una catena poco conosciuta.

In conclusione:

1. **Il calamaro in sé non è necessariamente dannoso**, se è fresco e trattato correttamente.
2. **Il consumatore ha il diritto di sapere da dove proviene** e in quali condizioni è stato pescato e lavorato.

Questo rientra nei principi di **trasparenza e sicurezza alimentare**:

- conoscere l’origine del prodotto (mare, allevamento, area geografica);
- sapere **come è stato pescato** (sostenibilità, rispetto delle normative);
- avere garanzie sulle condizioni igieniche e sulla filiera.

Allo stesso tempo:

- le **scelte di consumo sono anche etiche**;
- ciascuno può decidere di **non consumare un prodotto** se ritiene che la sua produzione non sia corretta (per esempio per sfruttamento del lavoro, pesca intensiva o scarsa tracciabilità).

In Europa, compresa l’Italia, esistono regolamenti che prevedono:

- l’etichettatura con **zona di pesca (FAO)**;
- l’indicazione se il prodotto è **fresco o decongelato**;
- talvolta il metodo di pesca.

Tuttavia, queste informazioni non sono sempre complete o facilmente comprensibili. Per questo cresce l’attenzione dei consumatori: **informazione e consapevolezza sono diritti fondamentali**, e orientano scelte che possono essere responsabili verso ambiente e società.

L’articolo parla della pesca del calamaro e del suo arrivo sulle nostre tavole, ma è importante riconoscere che questo mollusco rappresenta anche qualcosa di straordinario dal punto di vista scientifico.

Grazie alla loro combinazione di complessità neurale e caratteristiche evolutive, i cefalopodi sono da tempo

oggetto di ricerca: secondo gli scienziati, lo studio di questi organismi "accelererà senza dubbio la nostra comprensione del cervello, proprio come è accaduto con l'assone gigante del calamaro".

Questi organismi abitano la Terra fin dalla fine del Paleozoico, circa 250 milioni di anni fa. Come osserva lo scienziato Crawford, "hanno sicuramente molte storie da raccontare".

© 2026 CIVICO20NEWS – riproduzione riservata Fonti: dati e report di **Environmental Justice Foundation**, **Oceana Europe** e servizi di **Sky TG24**. I contenuti originali restano dei rispettivi autori; i riferimenti sono utilizzati nel rispetto del diritto di cronaca. Immagine generata da AI Copilot

Data di pubblicazione: 29/06/2026

Salvato in PDF in data: 21/11/2026

Link all'articolo: https://civico20-news.it/cronaca/il-viaggio-del-calamaro-dal-mare-profondo-alla-nostra-tavola/29/06/2026/