

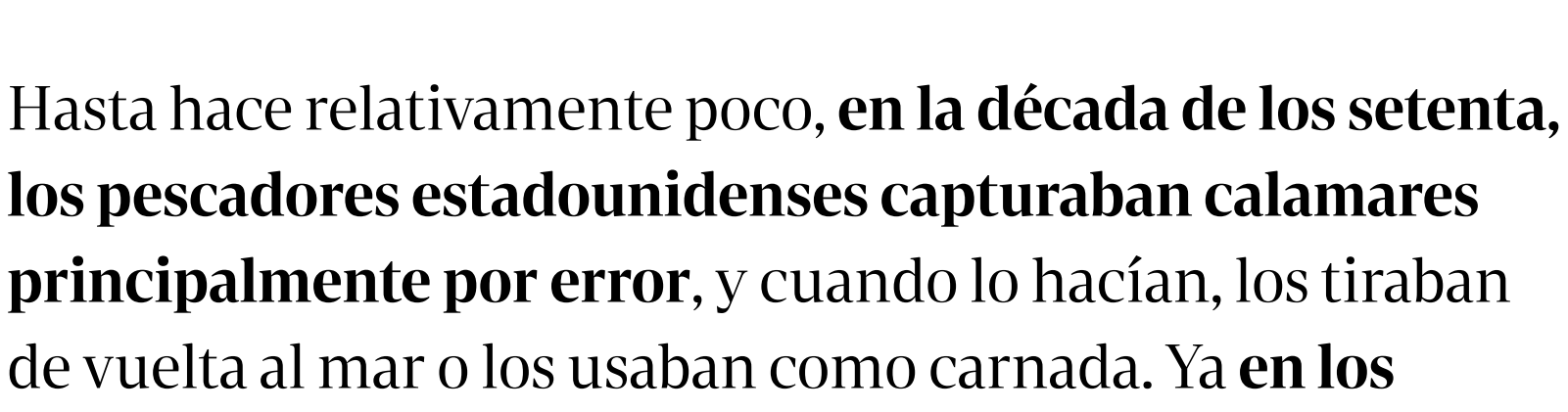
Videos

# Calamares. De carnada a popular aperitivo

Los asiáticos y los europeos del sur han comido calamares durante milenios, pero los estadounidenses llegaron tarde a la fiesta.



**Video**  
La mayor parte de los calamares que terminan en los platos estadounidenses hoy en día se pesca en alta mar frente a ambas costas de América del Sur, en el lado oriental, cerca de las Islas Malvinas, y en el lado occidental, frente a las costas de Perú y Chile.



Hasta hace relativamente poco, **en la década de los setenta, los pescadores estadounidenses capturaban calamares principalmente por error**, y cuando lo hacían, los tiraban de vuelta al mar o los usaban como carnada. Ya **en los noventa, los calamares se habían convertido en un aperitivo popular** que aparecía en los menús de las cadenas de restaurantes junto con alitas de pollo, las potato skins y los palitos de mozzarella. Este rápido aumento de popularidad cuenta la historia no solo de la magia del marketing, sino también de las consecuencias no deseadas de **una campaña federal de conservación**.

A principios de los setenta, se estaba produciendo una **gran reducción de las poblaciones de peces tradicionalmente explotados en EE. UU.**, entre ellos, el bacalao, el menhaden, el atún y el pez espada. Alarmados por la inminente crisis, el Congreso, las universidades y los conservacionistas decidieron que una forma de abordar el problema sería **alentar a la población a consumir más calamares**. Así que, colectivamente, lanzaron una campaña de cambio de marca sin precedentes diseñada para convencer a los estadounidenses de que se comieran a esa viscosa criatura. Como parte de ese esfuerzo, el gobierno federal les pagó a las universidades para averiguar la manera de persuadir a los pescadores, chefs y clientes de los restaurantes estadounidenses de que los calamares eran deliciosos.

Un momento crucial en esa campaña se produjo en 1971, cuando un estudiante de la escuela de negocios llamado **Paul Kalikstein publicó una tesis de maestría de 108 páginas titulada "La comerciabilidad del calamar"**, en la que concluyó que los consumidores estadounidenses probablemente superarían las dudas sobre la textura resbaladiza de la comida si, con los anillos de cebolla, los chefs los empanaban y fritaban. Los promotores sugirieron llamarlo **"calamari"**, la palabra italiana, que lo hacía sonar más como un plato gourmet.



Un restaurante boutique en Monterey Bay California llamado **India Joze** (pronunciado "India Joe's") jugó un importante papel en la popularidad de los calamares. Inaugurado en 1972 por Jozeph Schultz, el **restaurante para 250 comensales** presentaba una variedad inusual de platos de calamares, incluido un curry de calamares de Malasia llamado **Tjumi-Tjumi Asm**, un plato de calamares tailandeses llamado Pla Muk Tod, y un curry de pesto indonesio llamado **Calamari Djawa**. Schultz dijo a los periodistas que el calamar era su plato favorito porque era barato, abundante y claramente propicio para integrar el sabor de diferentes condimentos.

En 1979, India Joze lanzó el primer **Festival Anual Internacional del Calamari** con 600 asistentes. El festival crecía en extravagancia a medida que pasaban los años; llegaba a **decenas de miles de personas e incluía una escultura de calamar de 30 pies** además de poemas y canciones sobre calamares. Los niños se vestían con tentáculos. Había actores que representaban una obra sobre la moralidad inspirada en calamares. Algunos de los asistentes llevaban collares, pantalones y camisas hechas de calamares. El festival se hizo tan popular que, en 1986, la calle donde se celebraba, justo detrás del restaurante original, fue rebautizada por la ciudad de Santa Cruz como **"Squid Row"**. La cobertura mediática del evento, incluyendo en el **New York Times**, el **Washington Post** y en los cables de noticias, ayudó a crear conciencia a nivel nacional sobre el calamar.



Una de las barreras iniciales para que los calamares se convirtieran en un elemento básico en los menús de los restaurantes estadounidenses fue el **gasto de limpiar los animales**. Según R. Paul Singh, profesor de ingeniería en UC Davis, en 1981, existía un costo extra de \$1,50 a \$2,00 por libra de calamar por eliminar la cabeza, los ojos, el cartílago, la piel, el saco de tinta y las vísceras. Ese año, **Singh y otro ingeniero llamado Daniel E. Brown construyeron y patentaron una máquina para limpiar calamares**. Del tamaño de un refrigerador, el artefacto fue capaz de preparar un calamar en 15 segundos, tres veces más rápido que un humano. Pero la máquina no se vendió en Estados Unidos, en parte porque la **mano de obra barata en China surgió como una alternativa**. En 1998, el CEO de Red Lobster, Joseph R. Lee, fue reconocido por la prensa por haber introducido los calamares en toda la zona caribeña.

La mayor parte de los calamares que terminan en los platos estadounidenses hoy en día se pesca en alta mar frente a **ambas costas de América del Sur**, en el lado oriental, cerca de las **Islas Malvinas**, y en el lado occidental, frente a las costas de **Perú y Chile**. Típicamente los calamares se transfieren en el mar a enormes buques de refrigeración, llamados reefer, de los cuales a **China** son procesados. Incluso la mayoría de los calamares capturados en **California** son enviados 12.000 millas de ida y vuelta a las plantas de procesamiento en China antes de ser **enviados a través del Pacífico** para servir en restaurantes estadounidenses.

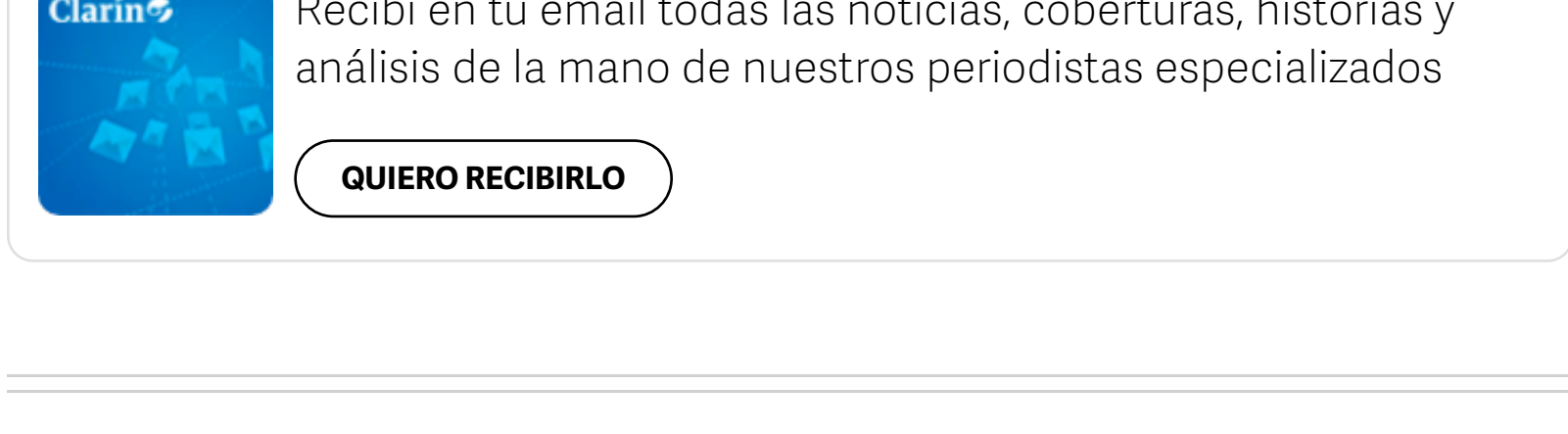


El calamar es un alimento atractivo por una variedad de razones. A los chefs ambientalmente preocupados les gusta porque se encuentra **entre las fuentes de proteína animal que emiten menos carbono** del planeta. Los economistas de la salud lo ven como una buena fuente segura de estomento porque los calamares son claramente **resistentes al cambio climático**: la acidificación del océano parece no molestarlos, y el aumento de la temperatura del océano hace que se reproduzcan con mayor rapidez.

Pero los **oceanógrafos** advierten que la popularidad de los calamares está provocando su desaparición. Un estudio publicado este año en **Science Advances** encontró que las **poblaciones de calamares**, ahora sistemáticamente atacadas en todo el mundo por China y otros países, **están disminuyendo rápidamente**.

Este reportaje fue realizado por **The Outlaw Ocean Project**, organización de periodismo sin ánimo de lucro con sede en Washington DC. **Ian Urbina** y **Dan Rosenzweig-Ziff** llevaron a cabo el trabajo de investigación y redacción. Este reportaje recibió el apoyo del **Pulitzer Center**.

### Sobre la firma



**Newsletter Clarín**  
Recibí en tu email todas las noticias, coberturas, historias y análisis de la mano de nuestros periodistas especializados  
**QUIERO RECIBIRLO**

**Tags relacionados**  
China | pesca ilegal