



Més informació:  
Diana Fernández i Elisabet Carvajal  
Tel: 93 4342188 // 646 22 02 68

### **Després de les comarques de Tarragona, el Baix Llobregat és el principal productor**

## El Mercat Central de Fruites i Hortalisses de Mercabarna incrementa en un 40 % la venda de calçots

- Els productors estimen que, enguany, hi haurà calçots de qualitat tot el mes de març
- Altres productes d'hivern, com bledes, raves, faves i carxofes afronten una bona temporada amb una venda molt estable

Barcelona, 8 de març de 2011.- El Mercat Central de Fruites i Hortalisses de Mercabarna ha incrementat en un 40 % el volum de vendes de calçots aquest més de febrer en relació al mateix període de l'any passat. La qualitat, l'abundància de producte, els preus més baixos i una moda gastronòmica que va a més afavoreix, segons coincideixen venedors majoristes i productors, la bona acollida d'aquesta hortalissa entre els consumidors catalans i també forans. Les comarques de Tarragona, en primer lloc, i de Barcelona, especialment el Baix Llobregat i el Vallès, són els principals orígens dels calçots. L'auge del calçot contrasta amb altres verdures i hortalisses d'hivern com bledes, raves, faves i carxofes, que mantenen un venda molt estable en els darrers anys i viuen una bona temporada en qualitat i preu.

"Cada any es consumeixen més calçots. Se'n produeixen més i se'n venen més", amb aquestes paraules resumeix Josep Pañella, productor de calçots des de fa 15 anys i també venedor d'aquest producte al Mercat Central de Fruites i Hortalisses de Mercabarna, l'evolució d'aquest producte. I és que, el consum del calçot esdevé una moda gastronòmica que no deixa de créixer des dels anys 90 a tot Catalunya.

El Mercat Central de Fruites i Hortalisses de Mercabarna ha tancat el mes de febrer amb més de 7 milions de Kg. de calçots venuts d'aquest saludable i saborós producte, davant dels 5 milions comercialitzats l'any passat durant el mateix període. El que suposa un increment del 40%. A més, la temporada es preveu llarga ja que els productors asseguren que al Baix Llobregat enguany hi haurà calçots de qualitat durant tot el mes de març.

## **Bon moment per a bledes, faves i carxofes del Baix Llobregat**

L'auge del calçot contrasta amb altres verdures i hortalisses pròpies de l'hivern com les bledes, els raves i les carxofes que presenten un consum molt estable en la comercialització en relació temporades anteriors. D'altra banda, es preveu un bon any per a la fava del Baix Llobregat, el moment òptim de la qual va des de principis de març, fins a finals del mes maig.

Les varietats primerenques d'aquesta hortalissa provenen de Múrcia, però, a partir d'ara, les que es troben al Mercat Central de Fruïtes de Mercabarna tenen el seu origen en comarques barcelonines de llarga tradició en el conreu d'aquest producte. Sobre l'evolució del consum de la fava en els darrers anys, destaca el progressiu increment de venda de la que procedeix del Baix Llobregat.

Pel que fa a les bledes, el Mercat Central de Fruïtes i Hortalisses arriba a vendre'n en un any al voltant de 4 milions i mig de kg.; previsió que es manté també per al 2011. En aquest sentit, Josep Pañella, explica que entre el 80 i 90 % de les bledes que es comercialitzen a Mercabarna procedeixen del Baix Llobregat i el Maresme. "Són produccions molt manuals. No hi ha màquines per fer la collita", indica Pañella.

Si parlem de carxofes, de les quals durant l'any 2010 se'n van comercialitzar al Mercat Central de Fruïtes i Hortalisses de Mercabarna quasi 9 milions de kg., majoristes i productors preveuen un bon mes de març. "S'espera una gran producció de carxofes del Prat i de bona qualitat. A més, el preu està baixant".

Altres dels productes estrelles de l'hivern de les comarques barcelonines són els raves, els apis, el pèsols i les escaroles que es troben immersos en una bona campanya.

## **El calçot del Baix Llobregat**

Tot i que el calçot de Valls (Alt Camp), a Tarragona, compta amb una denominació d'origen pròpia, les comarques barcelonines tenen també una important i llarga tradició en el conreu del calçot. Especialment les zones del Baix Llobregat i els Vallès, tant Oriental com Occidental, que constitueixen ja el segon gran origen del conjunt dels calçots que es comercialitzen a Mercabarna. Josep Pañella explica que "al Baix Llobregat sempre se n'han fet de calçots. El meu pare ja en plantava. Per a la qualitat del calçot el que és important és la tècnica de cultivar-lo i de calçar-lo perquè es faci blanc".

Després d'aquestes dues grans zones de producció que són Tarragona i Barcelona es troben també altres orígens que van creixent com València i Lleida i, ja de manera menys significativa, a Girona i Almeria. El conreu del calçot és propi de comarques properes al mar i amb hiverns suaus. Tot i que també es produeix a l'interior, en zones que no pateixen fortes gelades, i la seva recol·lecció és més tardana que el calçots del litoral. La temporada d'aquesta hortalissa comença al novembre i s'allarga fins a finals de març.

## **Xinesos, paquistanesos i marroquins també compren calçots**

Molts compradors estrangers habituals del Mercat Central de Fruïtes i Hortalisses de Mercabarna també se senten atrets per aquesta singular ceba. Així, entre els compradors destaquen els xinesos – que el cuinen arrebossat – , paquistanesos i

marroquins que adquireixen aquest producte tant per als negocis de restauració com per a la venda al detall en fruiteries i supermercats.

A més de la introducció del calçot en els gustos i usos gastronòmics forans, Josep Pañella apunta una altra tendència en la comercialització d'aquest producte. "Abans els botiguers compraven calçots sota demanda. Ara és un producte habitual a les botigues durant tota la temporada d'hivern. Aquest és un canvi molt significatiu en la comercialització i consum en els darrers anys i que també ha afavorit l'increment del seu consum".

La manera festiva i en grup de celebrar les calçotades fa que sigui una trobada gastronòmica que sobretot té lloc durant els caps de setmana. En aquest sentit, Josep Pañella explica que al Mercat Central de Fruites i Hortalisses "els dies de venda forta de calçots són els dijous i els divendres".

### **Saborosos i nutritius**

El calçot, a més de constituir un plat típic de la cuina catalana i tota una festa gastronòmica, té també un rellevant poder nutritiu. El calçot és una ceba tendra, blanca i dolça que es cou a la flama i es menja amb les mans amb una salsa molt similar al romesco.

A més del seu preuat sabor, el calçot té moltes propietats nutritives. Presenta un alt contingut en vitamines i minerals. Té propietats tonificants, diürètiques i digestives. I, segons s'exposa a la Wikipèdia, fins i tot, és afrodisíac. Els calçots ajuden a prevenir refredats i són rics en potassi, ferro, zinc, fòsfor i àcid fòlic.

\*\*\*\*\*