

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

## La febre del calçot, una moda que no para de créixer

### **La venda de calçots s'incrementa en més d'un 230 % en una dècada al Mercat Central de Mercabarna**

**Per als majoristes, les claus de l'èxit són la “festa” que acompanya el seu consum, l'extensió del conreu de bons calçots al Baix Llobregat, i el preu**

**Barcelona, 5 de febrer de 2012.- El consum de calçots a Catalunya ha esdevingut un fenomen de creixement imparabile en els darrers 10 anys, segons es desprèn de les dades de comercialització d'aquest tipus de ceba al Mercat Central de Fruites i Hortalisses de Mercabarna. Les xifres ho diuen tot: l'any 2011, el majoristes del mercat van vendre un total de 15.730.507 d'unitats, volum que suposa un increment del 231% en relació a les vendes, en el mateix mercat, de l'any 2002, en què es van comercialitzar 4.751.000 d'unitats.**



**Els majoristes horto-frutícoles de Mercabana especialitzats en venda i producció de calçots coincideixen en què les claus d'aquest fenomen són, sobretot, tres: el concepte “festiu” que rodeja el consum de calçots – les famoses “calçotades”-, el bon preu del calçot, i la incorporació de la província de Barcelona, especialment el Baix Llobregat, com a zona productora d'aquesta preuada hortalissa i que suposa ja el segon gran origen dels calçots que es mengen a Catalunya, darrera de les comarques de Tarragona.**

Tot i que el consum del calçot comença a finals de novembre i s'allarga fins a Sant Josep, a mitjans de març, el febrer és el gran mes d'aquesta ceba blanca i dolça que està en el seu millor moment. Els majoristes del Mercat Central de Fruites i Hortalisses de Mercabarna especialitzats en aquest producte avancen que, com l'any passat, aquest serà un excel·lent mes. *“Hi ha molt producte i de molt bona qualitat perquè al calçot li va molt bé el fred”*, coincideixen. A més, el preu dels calçots, habitualment molt assequible, es troba, en la venda majorista, a un dels nivells més baixos dels darrers 10 anys.

## Molt consum a Barcelona i Tarragona, i en cap de setmana

Els majoristes també expliquen que tot i l'increment espectacular de les vendes, la febre del calçot *“de moment no s'ha estès de manera significativa a altres zones d'Espanya. La demanda es concentra a Catalunya i sobretot a les àrees de Barcelona i Tarragona”* explica el president de l'Associació de Concessionaris de Mercabarna (Assocome), Joan Llonch. *“També hi ha una certa tradició de menjar calçots a València i Castelló”*, conclou.

Per a Josep Pañella, productor des de fa més de 15 anys de calçots al Baix Llobregat i també venedor d'aquest producte a Mercabarna, explica que *“abans els botiguers compraven calçots sota demanda. Ara és un producte habitual a les parades 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 al creixement de les vendes”*.

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”*. El calçot és una de les poques hortalisses que es troba al mercats exclusivament durant els mesos de la seva temporada natural de producció a Catalunya i alguna altra zona d'Espanya com Almeria. El calçot manté aquest aspecte tradicional davant de la majoria de fruites i hortalisses, que ja es poden adquirir durant tot l'any gràcies a la importació i la contraestació.

## Evolució de la Comercialització de Calçots. 2002 - 2011 Mercat Central de Fruites i Hortalisses de Mercabarna.

Any	Kg.	Preu mig Mercat Majorista
<b>2002</b>	4.751.000 unitats	0.10 €/unitat
<b>2003</b>	5.744.000 unitats	0.10 €/ uni.
<b>2004</b>	6.008.000 unitats	0.12 €/ uni.
<b>2005</b>	7.328.000 unitats	0.13 €/ uni.
<b>2006</b>	8.479.000 unitats	0.11 €/ uni.
<b>2007</b>	8.354.000 unitats	0.12 €/ uni.
<b>2008</b>	11.842.767 unitats	0.09 €/ uni.
<b>2009</b>	12.538.000 unitats	0.14 €/ uni.
<b>2010</b>	10.735.255 unitats	0.10 €/ uni.
<b>2011</b>	15.730.597 unitats	0.07 €/ uni.
<b>2012</b>	<b>Fins 31 de Gener</b> 1.316.918	0.08 €/ uni.

### **Baix Llobregat i el calçot.**

Tot i que el calçot de Valls (Alta 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 creixen com València i Lleida i, ja de manera menys significativa, a Girona i Almeria. El conreu del calçot es 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. Tot i que el mes de febrer és el moment àlgid d’aquesta exitosa ceba.

### **Saborosos i saludables**

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, cinc, fòsfor i àcid fòlic.

\*\*\*\*\*