

## Temps de Calçots, de proximitat i de temporada

### **Els majoristes de Mercabarna esperen incrementar entre un 10 i 15% la venda de calçots aquesta temporada**

Per primera vegada impulsen la campanya *“Temps de calçots, també a casa”*, amb receptes fàcils per cuinar la ceba de maneres diferents

L'abundància i la qualitat del producte, i la demanda creixent de la restauració fan preveure aquest increment

El Mercat Central comercialitzarà uns 6,6 milions d'unitats de calçots certificats de Valls. La resta seran, sobretot, de comarques de Barcelona

Barcelona, 19 de febrer.- **Els majoristes del Mercat Central de Fruites i Hortalisses de Mercabarna preveuen incrementar la venda de calçots aquesta temporada entre un 10 i 15% i arribar als 13 milions d'unitats comercialitzades. Els majoristes especialitzats en aquest producte afirmen que tenim una bona temporada pel que fa a qualitat i preu, i també molt producte.**

Tot i que els grans orígens dels calçots que es comercialitzen a Mercabarna són les comarques de Tarragona i Barcelona, des del Gremi de Majoristes de Fruites i Hortalisses de Mercabarna (AGEM) afirmen que s'estan multiplicant les àrees de conreu dels calçots arreu de Catalunya i *“això es tradueix en més producte al Mercat Central”*, expliquen. També asseguren que la demanda de calçots per part de la restauració creix de manera notable i podrien tancar la temporada amb un increment de la venda del 25% en relació a fa un any.

L'AGEM, amb la col·laboració del Gremi de Provincial de Detallistes de Fruites i Hortalisses de Barcelona, impulsa per primera vegada una campanya dedicada a la promoció del calçot als mercats municipals i fruiteries de Barcelona i província. L'objectiu de la iniciativa *“Temps de calçots, també a casa”* és promoure el consum d'aquesta exitosa ceba a l'àmbit domèstic. I presenta, en uns vistosos targetons, tres receptes senzilles i saboroses per preparar calçots a casa de diferents maneres: al forn, amb tempura i els bunyols de calçot. Les receptes han estat elaborades expressament per a la iniciativa pel Camp de Turisme, Hoteleria i Gastronomia CETT-UB.



Els majoristes del Mercat Central de Fruites i Hortalisses estimen que aquesta temporada podrien incrementar fins a un 15% la venda de calçots en relació a fa un any. La temporada 2014 – 2015 (d'octubre a Setmana Santa) es va tancar amb 11,4 milions d'unitats venudes i per a la present campanya es preveu arribar als 13 milions comercialitzats.

D'aquest volum, uns 6,6 milions de cebes provindran del Camp de Tarragona i seran calçots certificats.

Els cultivadors del Calçots de Valls preveuen que, de la producció total certificada – al voltant d'11 milions d'unitats -, un 60 % es vengui al Mercat Central de Fruites i Hortalisses de Mercabarna, una de les plataformes principals per a la distribució d'aquest producte. Les

Geogràfica Protegida (IGP) del Calçot de Valls representen un dels grans orígens dels calçots que es venen a Mercabarna.

#### **Més venda també als restaurants.**

Des de l'AGEM també afirmen que aquesta temporada hi ha un increment molt notable de la demanda per part de la restauració. Distribuïdors majoristes especialitzats a servir a hotels i restaurants asseguren que *“en el què portem de campanya ja hem comercialitzat el mateix que en tota la temporada 2014-2015. Si la tendència es manté podríem arribar, enguany, a incrementar en un 25% el producte servit a restauració”*.

Els majoristes experts en calçots aprecien també un gran increment de producte al Mercat. *“Hi ha pràcticament un 25% més de producte que fa un any. Això es deu a què s'han multiplicat les àrees de producció de calçot arreu de Catalunya sobretot a comarques de Barcelona i Lleida”*. Els grans orígens dels calçots de Mercabarna són les comarques de Tarragona, d'on prové el calçot certificat, i també les comarques de Barcelona, com el Baix Llobregat, el Maresme i el Vallès. Pel que fa al calçot barceloní, tot i que no està subjecte a estàndards de qualitat, compta amb una llarga trajectòria de conreu i els cultius destaquen per la seva qualitat.

Per a l'AGEM, el bon temps, l'abundància de producte i les temperatures agradables que caracteritzen aquest hivern ajuden a l'increment de la venda i a la celebració de calçotades. Els majoristes expliquen que *“el vent va afectar molt al calçot la temporada passada. Hi havia molt calçot prim, molt bo per fer arrebossat. Tanmateix, el calçot gruixut que agrada a la flama va ser més pobre. En canvi, aquest any hi ha, de moment, molt bon producte, en quantitat i els preus una mica més baixos que fa un any”*.

#### **Un producte de proximitat i de temporada**

El calçot es troba als mercats exclusivament durant els mesos de la seva temporada natural de producció a Catalunya. Manté aquest aspecte tradicional davant moltes fruites i verdures que ja es consumeixen durant tot l'any gràcies a la importació. Tot i que aquesta exitosa ceba comença a collir-se al novembre, el moment àlgid arriba ara, des de gener i el mes de febrer fins a la Setmana Santa.

## **Arriba als mercats municipals i fruiteries de Barcelona i província**

### **“Temps de Calçots, també a casa”**

Per primera vegada, El Gremi de Majoristes de Fruites i Hortalisses de Mercabarna (AGEM), amb la col·laboració dels Gremi Provincial de Detallistes de Fruites i Hortalisses de Barcelona, posen en marxa la iniciativa **“Temps de Calçots, també a casa”** per promoure el consum d'aquesta ceba. La iniciativa consisteix en lliurar 40.000 targetons amb 3 receptes senzilles fetes amb calçots. Seran els propis fruïters i fruiteres dels mercats municipals i dels establiments de Barcelona i qui faran arribar aquests suggeriments als seus clients a partir del 19 de febrer.

Les receptes són **bunyols de calçots, calçots amb tempura i calçots al forn** i han estat **expressament elaborades** per aquesta campanya per l'equip de professors de cuina del **Campus de Turisme, Hoteleria i Gastronomia CETT-UB**. L'objectiu és convidar els barcelonins a cuinar els calçots de maneres diferents.

El president de l'AGEM, Jaume Flores, explica que *“volem aconseguir que els calçots es consumeixin de manera regular durant la seva temporada com qualsevol altra verdura i hortalissa, no solament en calçotades. Per això, donem a conèixer altres preparacions on el calçot poden ser un entrant, un aperitiu o un acompanyament”*.

Per la seva banda, el president del Gremi de Detallistes, Tino Mora, assegura que *“amb aquesta iniciativa donem resposta a molts dels nostres clients, que sovint ens pregunten altres maneres de fer els calçots a casa quan no poden coure'ls a la flama. No tothom pot fer barbacoes a casa. En canvi, amb aquestes receptes, tothom que vulgui pot preparar els calçots a casa”*.