

Más información:  
Diana Fernández y Elisabet Carvajal  
Tel: 93 4342188 // 646 22 02 68

**Después de las comarcas de Tarragona, el Baix Llobregat es el principal productor**

**El Mercado Central de Frutas y Hortalizas de Mercabarna incrementa en un 40 % la venta de *calçots***

- Los productores estiman que, este año, habrá *calçots* de calidad todo el mes de marzo
- Otros productos de invierno, como acelgas, rábanos, habas y alcachofas afrontan una buena temporada con una venta muy estable

Barcelona, 8 de marzo de 2011.- **El Mercado Central de Frutas y Hortalizas de Mercabarna ha incrementado en un 40 % el volumen de ventas de *calçots* este mes de febrero en relación al mismo periodo del año pasado. La calidad, la abundancia de producto, los precios más bajos y una moda gastronómica que va en aumento favorece, según coinciden vendedores mayoristas y productores, la buena acogida de esta hortaliza entre los consumidores catalanes y también foráneos. Las comarcas de Tarragona, en primer lugar, y de Barcelona, especialmente el Baix Llobregat y el Vallès, son los principales orígenes de los *calçots*.**

**El auge del *calçot* contrasta con otras verduras y hortalizas de invierno como acelgas, rábanos, habas y alcachofas, que mantienen una venta muy estable en los últimos años y viven una buena temporada en calidad y precio.**

“Cada año se consumen más *calçots*. Se producen más y se vienen más”, con estas palabras resume Josep Pañella, productor de *calçots* desde hace 15 años y también vendedor de este producto en el Mercado Central de Frutas y Hortalizas de Mercabarna, la evolución de este producto. Y es que, el consumo del *calçot* acontece una moda gastronómica que no deja de crecer desde los años 90 en todo Cataluña.

El Mercado Central de Frutas y Hortalizas de Mercabarna ha cerrado el mes de febrero con más de 7 millones de kg. de *calçots* vendidos de este saludable y sabroso producto, ante los 5 millones comercializados el año pasado durante el mismo periodo. Lo que supone un incremento del 40%. Además, la temporada se prevé larga puesto que los productores aseguran que en el Baix Llobregat este año habrá *calçots* de calidad durante todo el mes de marzo.

## **Buen momento para acelgas, habas y alcachofas del Baix Llobregat**

El auge del *calçot* contrasta con otras verduras y hortalizas propias del invierno como las acelgas, los rábanos y las alcachofas que presentan un consumo muy estable en la comercialización en relación a temporadas anteriores. Por otro lado, se prevé un buen año para el haba del Baix Llobregat, el momento óptimo de la cual va desde principios de marzo, hasta finales del mes mayo.

Las variedades tempranas de esta hortaliza provienen de Murcia, pero, a partir de ahora, las que se encuentran en el Mercado Central de Frutas y Hortalizas de Mercabarna tienen su origen en comarcas barcelonesas de larga tradición en el cultivo de este producto. Sobre la evolución del consumo del haba en los últimos años, destaca el progresivo incremento de venta de la que procede del Baix Llobregat.

En cuanto a las acelgas, el Mercado Central de Frutas y Hortalizas llega a vender en un año alrededor de 4 millones y medio de kg.; previsión que se mantiene también para el 2011. En este sentido, Josep Pañella, explica que entre el 80 y 90 % de las acelgas que se comercializan en Mercabarna proceden del Baix Llobregat y el Maresme. “Son producciones muy manuales. No hay máquinas para hacer la cosecha”, indica Pañella.

Si hablamos de alcachofas, de las cuales durante el año 2010 se comercializaron en el Mercado Central de Frutas y Hortalizas de Mercabarna casi 9 millones de kg., mayoristas y productores prevén un buen mes de marzo. “Se espera una gran producción de alcachofas de El Prat y de buena calidad. Además, el precio está bajando”.

Otros de los productos estrellas del invierno de las comarcas barcelonesas son los rábanos, los apios, los guisantes y las escarolas que se encuentran inmersos en una buena campaña.

### **El *calçot* del Baix Llobregat**

A pesar de que el *calçot* de Valls (Alt Camp), en Tarragona, cuenta con una denominación de origen propia, las comarcas barcelonesas tienen también una importante y larga tradición en el cultivo del *calçot*. Especialmente las zonas del Baix Llobregat y el Vallès, tanto Oriental como Occidental, que constituyen ya el segundo gran origen del conjunto de los *calçots* que se comercializan en Mercabarna. Josep Pañella explica que “en el Baix Llobregat siempre se han hecho de *calçots*. Mi padre ya plantaba. Para la calidad del *calçot* lo que es importante es la técnica de cultivarlo y de calzarlo porque se haga blanco”.

Después de estas dos grandes zonas de producción que son Tarragona y Barcelona se encuentran también otros orígenes que van creciendo como Valencia y Lleida y, ya de manera menos significativa, en Girona y Almería. El cultivo del *calçot* es propio de comarcas cercanas al mar y con inviernos suaves. A pesar de que también se produce en el interior, en zonas que no sufren fuertes heladas, y su recolección es más tardía que el *calçot* del litoral. La temporada de esta hortaliza empieza en noviembre y se alarga hasta finales de marzo.

## **Chinos, paquistaníes y marroquíes también compran *calçots***

Muchos compradores extranjeros habituales del Mercado Central de Frutas y Hortalizas de Mercabarna también se sienten atraídos por esta singular cebolla. Así, entre los compradores destacan los chinos –que lo cocinan rebozado- , paquistaníes y marroquíes que adquieren este producto tanto para los negocios de restauración como para la venta al por menor en fruterías y supermercados.

Además de la introducción del *calçot* en los gustos y usos gastronómicos foráneos, Josep Pañella apunta otra tendencia en la comercialización de este producto. “Antes los comerciantes compraban *calçots* bajo demanda. Ahora es un producto habitual en las tiendas durante toda la temporada de invierno. Este es un cambio muy significativo en la comercialización y consumo en los últimos años y que también ha favorecido el incremento de su consumo”.

La manera festiva y en grupo de celebrar las *calçotades* hace que sea un encuentro gastronómico que sobre todo tiene lugar durante los fines de semana. En este sentido, Josep Pañella explica que en el Mercado Central de Frutas y Hortalizas “los días de venta fuerte de *calçots* son los jueves y los viernes”.

### **Sabrosos y nutritivos**

El *calçot*, además de constituir un plato típico de la cocina catalana y toda una fiesta gastronómica, tiene también un relevante poder nutritivo. El *calçot* es una cebolla tierna, blanca y dulce que se cuece a la llama y se come con las manos con una salsa muy similar al romesco.

Además de su preciado sabor, el *calçot* tiene muchas propiedades nutritivas. Presenta un alto contenido en vitaminas y minerales. Tiene propiedades tonificantes, diuréticas y digestivas. Y, según se expone en la Wikipedia, incluso, es afrodisíaco. Los *calçots* ayudan a prevenir resfriados y son ricos en potasio, hierro, zinc, fósforo y ácido fólico.

\*\*\*\*\*