

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

## **La fiebre del “calçot”, una moda que no para de crecer**

### **La venta de “calçots” se incrementa en más de un 230% en una década en el Mercado Central de Mercabarna**

**Para los mayoristas, las claves del éxito son la “fiesta” que acompaña su consumo, la extensión del cultivo de buenos “calçots” en el Baix Llobregat, y el precio**

Barcelona, 5 de febrero de 2012.- **El consumo de “calçots” en Cataluña se ha convertido en un fenómeno de crecimiento imparable en los últimos 10 años, según se desprende de los datos de comercialización de este tipo de cebolla en el Mercado Central de Frutas y Hortalizas de Mercabarna. Las cifras lo dicen todo: en 2011, los mayoristas del mercado vendieron un total de 15.730.507 de unidades, volumen que supone un incremento del 231% en relación a las ventas, en el mismo mercado, del año 2002, en que se comercializaron 4.751.000 de unidades**



**Los mayoristas horto-frutícolas de Mercabana especializados en venta y producción de “calçots” coinciden en que las claves de este fenómeno son, sobretodo, tres: el concepto “festivo” que rodea el consumo de “calçots” – las famosas “calçotades”-, el buen precio del “calçot”, y la incorporación de la provincia de Barcelona, especialmente el Baix Llobregat, como zona productora de esta apreciada hortaliza y que supone ya el segundo gran origen de los “calçots” que se comen en Cataluña, detrás de las comarcas de Tarragona.**

A pesar de que el consumo del “calçot” empieza a finales de noviembre y se alarga hasta San José, a mediados de marzo, el febrero es el gran mes de esta cebolla blanca y dulce que está en su mejor momento. Los mayoristas del

Mercado Central de Frutas y Hortalizas de Mercabarna especializados en este producto avanzan que, como el año pasado, este será un excelente mes. “Hay mucho producto y de muy buena calidad porque al “calçot” le va muy bien el frío”, coinciden. Además, el precio de los “calçots”, habitualmente muy asequible, se encuentra, en la venta mayorista, a uno de los niveles más bajos de los últimos 10 años.

### **Mucho consumo en Barcelona y Tarragona, y en fin de semana**

Los mayoristas también explican que a pesar del incremento espectacular de las ventas, la fiebre del “calçot” “de momento no se ha extendido de manera significativa a otras zonas de España. La demanda se concentra en Cataluña y sobre todo en las áreas de Barcelona y Tarragona” explica el presidente de la Asociación de Concesionarios de Mercabarna (Assocom), Joan Llonch. “También hay una cierta tradición de comer “calçots” en Valencia y Castellón”, concluye.

Para Josep Pañella, productor desde hace más de 15 años de “calçots” en el Baix Llobregat y también vendedor de este producto en Mercabarna, explica que “antes los tenderos compraban “calçots” bajo demanda. Ahora es un producto habitual en las paradas 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 al crecimiento de las ventas”.

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”.

El “calçot” es una de las pocas hortalizas que se encuentra en los mercados exclusivamente durante los meses de su temporada natural de producción en Cataluña y alguna otra zona de España como Almería. El “calçot” mantiene este aspecto tradicional ante la mayoría de frutas y hortalizas, que ya se pueden adquirir durante todo el año gracias a la importación y la contraestación.

### **Evolución de la Comercialización de “Calçots”. 2002 - 2011 Mercado Central de Frutas y Hortalizas de Mercabarna.**

<b>Año</b>	<b>Kg.</b>	<b>Precio medio Mercado Mayorista</b>
<b>2002</b>	4.751.000 unidades	0.10 €/unidad
<b>2003</b>	5.744.000 unidades	0.10 €/ uni.
<b>2004</b>	6.008.000 unidades	0.12 €/ uni.
<b>2005</b>	7.328.000 unidades	0.13 €/ uni.

<b>2006</b>	8.479.000 unidades	0.11 €/ uni.
<b>2007</b>	8.354.000 unidades	0.12 €/ uni.
<b>2008</b>	11.842.767 unidades	0.09 €/ uni.
<b>2009</b>	12.538.000 unidades	0.14 €/ uni.
<b>2010</b>	10.735.255 unidades	0.10 €/ uni.
<b>2011</b>	15.730.597 unidades	0.07 €/ uni.
<b>2012</b>	<b>Hasta 31 de enero</b> 1.316.918	0.08 €/ uni.

### **Baix Llobregat y el “calçot”**

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 los Vallès, tanto Oriental como Occidental, que constituyen ya el segundo grand origen del conjunto de los “calçots” que se comercializan en “Mercabarna”. Josep Pañella explica que “en el Baix Llobregat siempre se han hecho “calçots”. Mi padre ya los plantaba. Para la calidad del “calçot” lo que es importante es la técnica de cultivarlo y de calzarlo para que se haga blanco”.

Después de estas dos grandes zonas de producción que son Tarragona y Barcelona se encuentran también otros orígenes que crecen 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 los “calçots” del litoral. La temporada de esta hortaliza empieza en noviembre y se alarga hasta finales de marzo. A pesar de que el mes de febrero es el momento álgido de esta exitosa cebolla.

### **Sabrosos y saludables**

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 apreciado 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.

\*\*\*\*\*