

Más información:  
Elisabet Carvajal 646 22 02 68

### Un producto de proximidad y de temporada

## **Los mayoristas de Mercabarna prevén distribuir 12 millones de calçots esta temporada**

**Los dos grandes orígenes del calçot del Mercado Mayorista son las comarcas de Tarragona i de Barcelona**



Calçots en un punto de venta del Mercado Mayorista de Mercabarna.

Barcelona, febrer 2015.- El Mercado Central de Frutas y Hortalizas de Mercabarna presenta ya la imagen propia de la plena temporada de calçots. Especialmente, los jueves y los viernes cuando los fajos de calçots de Valls y de las comarcas de Barcelona invaden los puestos del mercado mayorista.

Esta temporada, los mayoristas esperan comercializar unos de 12 millones de unidades. Los calçots de Mercabarna son prácticamente al 100 por 100 de proximidad. Los dos grandes orígenes de los calçots que se comercializan en el mercado central son, por un lado, las comarcas de Tarragona productoras de los famosos calçots certificados de Valls, y, por otro, el área de Barcelona, sobre todo el Baix Llobregat.

Los mayoristas del Mercado Central de Frutas y Hortalizas son optimistas ante la nueva temporada de calçots y esperan un incrementó en un 5% de la venta en relación a hace un año. La última temporada 2013-2014 la venta de calçot se situó en el 11,5 millones de unidades y para esta se espera superar los 12 millones de unidades.

Las comarcas del Alt Camp, Baix Camp, Tarragonès y Baix Penedès que integran la Indicación Geográfica Protegida (IGP) del calçot certificado de Valls representan uno de los dos grandes orígenes de los calçots que se venden en Mercabarna. El año pasado más de la mitad del calçot vendido en Mercabarna, unos 6 millones, provenía de las comarcas de Tarragona. Los cultivadores prevén que alrededor de un 60% de la producción total del producto certificado se distribuya desde el Mercado Central de Frutas y Hortalizas de Mercabarna.

Las comarcas de la demarcación de Barcelona, especialmente el Baix Llobregat, conforman el otro gran origen de los calçots del Mercado Mayorista de Mercabarna. Aunque no están sujetos a estándares de calidad, esta zona cuenta ya con una notable trayectoria en el cultivo de esta cebolla y los cultivos destacan por su calidad. El calçot de Lleida empieza también a hacerse también un espacio en el Mercado Mayorista de Mercabarna.

### **Un producto de proximidad y de temporada**

Los mayoristas de Mercabarna especializados en este producto inciden en que el calçot que se vende en el Mercado Central es 100 por 100 de proximidad. "Todo el calçot de Mercabarna es producto local, sobre todo de las comarcas de Tarragona y Barcelona. Hay un tercer origen que es Lleida, aunque de esta demarcación nos llega menos cantidad", explican.

El calçot se encuentra en los mercados exclusivamente durante los meses de su temporada natural de producción en Cataluña. Mantiene este aspecto tradicional ante muchas frutas y verduras que ya se consumen durante todo el año gracias a la importación. Aunque esta exitosa cebolla empieza a cosechar en noviembre, el momento álgido llega ahora, de finales de enero y febrero hasta Semana Santa.

### **Una moda consolidada en casa y en el restaurante**

Por otra parte, los mayoristas coinciden también en que la moda del calçot, imparable en los últimos 10 años, se encuentra en un proceso de consolidación. La moda gastronómica de la calçotada ha hecho frente a la crisis, modificando los hábitos de consumo. "Ahora ya es habitual celebrar las calçotadas en casa. En cambio, no demasiado tiempo atrás era una fiesta gastronómica muy orientada a los restaurantes ", coinciden mayoristas y cultivadores.

Por eso los tradicionales haces de 50 unidades de calçots de Valls ligados con el hilo azul, desde hace algunas temporadas se presentan también con paquetes de 25 calçots, adaptados a la tienda minorista y el consumo doméstico.

### **Al fuego, al horno y rebozados**

Los mayoristas explican que "el hecho de que los calçots se preparen cada vez más en casa ha favorecido nuevas recetas, más allá de la tradicional preparación asado al fuego. Así pues, es muy frecuente cocinarlos al horno, o bien rebozados con tempura "

Más de sesenta mayoristas del Mercado Central de Frutas y Hortalizas de Mercabarna comercializan actualmente calçots. La demanda de este producto no ha dejado de crecer en los últimos años, hasta el punto de que la venta se ha incrementado en un 50 en los últimos 10 años.