

El frío favorece una buena campaña en calidad y cantidad

**Los mayoristas de Mercabarna esperan vender
12 millones de calçots hasta Semana Santa**

**Unos 7 millones provendrán del IGP del Camp de Tarragona,
muy apreciados por los minoristas**

**El Barcelonès, encabezado por el Baix Llobregat, se consolida
como el segundo gran origen de estas preciadas cebollas**

**El calçot de Lleida, con una presencia aún tímida,
es el primero en llegar al mercado mayorista, abriendo la temporada**

Barcelona, 14 de febrero '17 .- **El consumo calçot, un producto de temporada y de proximidad, gana presencia en las mesas de los hogares y restaurantes año tras año y crece su uso, además de la festiva calçotada, como una versátil verdura presente en los menús familiares. Según estima el Gremio de Mayoristas de Frutas y Hortalizas de Mercabarna (AGEM), esta temporada, que comenzó a finales del pasado octubre y se prolongará hasta Semana Santa, se prevé muy buena en calidad y cantidad, ya que el frío es un buen compañero para el crecimiento de esta cebolla. La previsión de los mayoristas especializados en calçot es llegar a los 12 millones de unidades comercializadas. La mayor parte del producto que se vende en el mercado central se destina a minoristas y supermercados, y alrededor del 25% va a la restauración.**



Los mayoristas del Mercado Central de Frutas y Hortalizas de Mercabarna prevén vender esta temporada unos 12 millones de unidades de calçots y superar la venta de la campaña pasada que se cerró con 11,3 millones comercializados. Los mayoristas especializados en este producto afirman que *"tenemos una buena temporada con mucho producto y precios totalmente estables en relación a hace un año"*.

En esta campaña, el frío ha favorecido un producto de mucha calidad, con un calçot grueso y firme, y un crecimiento escalonado durante la temporada, especialmente en el Camp de Tarragona. En cuanto al calçots del Barcelonès, sobre todo de la zona del Baix Llobregat, la producción se ha incrementado en más de un 15% en relación a la temporada anterior. Por otra parte, según la AGEM, el hecho de que *"la Semana Santa caiga tan alta, a mediados de abril, también favorecerá la venta y alargará la temporada de calçotadas"*.

**"Que la Semana Santa caiga tan alta,
alargará la temporada
de calçotades ", según la AGEM**

Procedencias de los calçots

En cuanto a los orígenes de los calçots del mercado mayorista, el primero es el Camp de Tarragona con la IGP del calçot de Valls, de donde llegan casi un 60% de unidades certificadas. En el tiempo que llevamos de temporada, los mayoristas ya han vendido cerca de 3 millones de calçots de Valls. El segundo gran origen son las comarcas de Barcelona, con el Baix Llobregat a la cabeza, seguido por el Maresme y Vallés Oriental y Occidental. De este origen se comercializan cerca del 40% del volumen total. En esta campaña, ya se han comercializado más de un millón de unidades. El calçot del Barcelonès, aunque no está sujeto a estándares de calidad, cuenta con una larga trayectoria de cultivo y destacan por su calidad.

Un tercer origen, aunque a una distancia importante, son los calçots de las tierras de Poniente. La cebolla que llega de Lleida es la temprana y abre la temporada a finales de octubre. Progresivamente, este origen se va haciendo un espacio en el mercado mayorista. La campaña pasada se vendieron 154.000 unidades y desde el inicio de esta temporada se han distribuido 61.000 calçots.

Más de 7 millones de calçots certificados

La cincuentena de cultivadores del Calçot de Valls prevén que, de la producción total certificada - alrededor de 12 millones de unidades esta campaña -, un 60%, es decir, poco más de 7 millones, se vendan en el Mercado Central de frutas y Hortalizas de Mercabarna, una de las plataformas principales para la distribución de este producto. Las comarcas del Alt Camp, Baix Camp, Tarragonès y Baix Penedès, que integran la Indicación Geográfica Protegida (IGP) del Calçot de Valls, representan el primer origen de los calçots que se venden en Mercabarna.

El secretario del IGP, Juan Antoni Linares Torres, explica que *"tenemos una muy buena temporada con buen producto. El calçot agradece el frío, hace que crezca más escalonadamente y tengamos una producción más regular durante toda la campaña "*. Por su parte, Eva Cano, miembro de la AGEM explica que *"el calçot de Valls es un producto muy valorado por los minoristas"*.

Los mayoristas explican que "el hecho de que los calçots se preparen cada vez más en casa favorece nuevas recetas, más allá de la tradicional preparación a la llama".

Un producto de proximidad y de temporada

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 a finales de octubre, el momento álgido llega ahora, en invierno y hasta Semana Santa.

A la llama, 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 a la llama. 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.
