

COMIENZA LA TEMPORADA ALTA DE UN PRODUCTO MUY POPULAR

Las 'calçotades' a domicilio o envasadas al vacío con la salsa y la cebolleta cocida y lista para llevar emergen para explotar una tradición muy viva

CALÇOTS para llevar

ESTEVE GIRALT / ORIOL MARGALEF
Valls

El calçot y la calçotada, en todas sus variantes, están de moda. Fenómeno gastronómico y social de excepción, el cultivo del calçot y también la calçotada no han parado de crecer en los últimos años, lo que ha acabado por generar un mercado goloso, cada vez más competido, con cultivadores, restauradores y empresarios a la caza de una clientela heterogénea. La calçotada original, con los calçots cocidos y comidos en el campo, abrió años atrás el negocio de las calçotades de restaurante. Ahora, los mismos agricultores cuecen las populares cebolletas y comercializan con cada vez más éxito las calçotades para llevar, incluida la salsa tradicional.

Otros ofrecen cómodas calçotades a domicilio, tal como marca la tradición pero sin esfuerzo ni

EN CASA

El cliente busca la auténtica 'calçotada', aunque sin perder de vista la comodidad

SIN ENSUCIARSE

Una empresa vende las cebollas ya peladas, envasadas y listas para comer

molestia alguna, como quien telefona para pedir unas pizzas. Incluso la industria ha detectado un posible filón con la venta del calçot envasado al vacío.

Con la llegada del epicentro de la temporada, las comarcas de Tarragona se llenan de calçotades. Las humaredas blancas advierten cada fin de semana del fenómeno calçotaire. Lo saben bien en la empresa familiar J. Barenys, dedicada al cultivo de frutas, verduras y hortalizas en Maspujols (Baix Camp). Estos agricultores han encontrado en el calçot un negocio con futuro en un sector en crisis casi permanente.

En la masía familiar cada fin de semana se cuecen miles de cal-

Las cifras del fenómeno

La producción cae un 30%

El año pasado hubo más oferta que demanda de calçots, y la rentabilidad de los cultivos cayeron. En previsión, este 2012 se han plantado un 30% menos, según el sector. La cosecha fue de récord en el 2010, con un crecimiento del 60% respecto al año anterior.

Un millón menos de 'calçots' de marca

Con la etiqueta de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Calçot de Valls se comercializarán este año 8 millones de unidades, un millón menos de calçots que en el 2010, año récord. La IGP supone tan sólo un 10 por ciento del mercado total del calçot.

Catalunya venderá 50 millones de cebollas

Los productores prevén comercializar esta temporada unos 50 millones de calçots, básicamente en Catalunya, pero también fuera. La mayoría de productores catalanes, de dentro y fuera del Alt Camp, venden sin la etiqueta Calçot de Valls.

IMPACTO TURÍSTICO

400.000

turistas. Les calçotades están consideradas el negocio turístico más importante en Tarragona tras el sol y la playa. Cada año atraen a 400.000 turistas, según fuentes de la Cambra de Comerç de Valls, con un impacto estimado de 14 millones de euros.



çots y se preparan decenas de litros de salsa, con esmero, como si la calçotada se preparase en el campo, como se ha hecho toda la vida. "Empezamos para probar hace dos años, pero no pensamos que tuviera éxito", recuerda Joan Maria Barenys. También siguen vendiendo por encargo los calçots frescos, recién cogidos, previa reserva. Cuando acabe la temporada habrán vendido más de 100.000 calçots, un 20% cocidos. "La mayoría compra una cantidad pequeña, 50 o 75 calçots cocidos que se comen tranquilamente en casa", añade.

Cada vez más familias y grupos de amigos optan por la calçotada take away. Sin más preocupación que preparar la mesa y escoger el lugar para la celebración de una fiesta con elementos de transgresión controlada, en un terreno abonado para la desinhibición. De costumbre local a fenómeno global, el significado de calçotada tiene cada vez más variantes y acepciones. De hecho, ya no es imprescindible ir a un restaurante o a la masía de algún conocido para degustar una. Ni tan solo hacerlo en grupo. Embutidos Ona, cárnica con sede en Riudoms (Baix Camp), acaba de lanzar al mercado una calçotada envasada al vacío con su salsa y babero, la calçotada a casa. "Las doce cebollas vienen ya peladas, con lo que te las puedes comer en tu piso, y hasta con traje, sin ensuciarse nada", explica Isidre Guitart, el propietario.

El producto está pensado "para gente urbanita". Por ello se distribuirá a través de grandes superficies, sobre todo en las áreas de Barcelona, Valencia y Madrid, y en cadenas enfocadas a profesionales de la restauración. El envase tiene una caducidad de once días, y las cebollas no están cocinadas a la llama, como es tradicional, sino al horno. "Aunque se ha conseguido la misma textura", según Guitart. Embutidos Ona tiene previsto cocinar unos 40.000 calçots diarios hasta marzo, con una facturación de 600.000 euros al fin de la temporada. Si el negocio va bien, la empresa ampliará la producción de cara al año que viene.

Juan Espinosa, el propietario de El Jardí de Jeanelb, en Valls (Alt Camp), también los envasa al vacío, pero sin pelar. Un paquete



En busca del producto ideal

■ El mercado mueve cada año unos 55 millones de calçots, aunque la calidad y las propiedades llegan a ser muy diferentes. A medida que el cultivo crece con la demanda, los productores agrupados bajo la etiqueta de calidad IGP Calçot de Valls -un 10% del mercado- sienten la necesidad de diferenciarse con un producto mejor al de la competencia. Por ello, se pusieron en contacto con la Fundación Miquel Agustí. En cinco años, los investigadores de esta

entidad han conseguido mejorar la productividad de la especie, y ahora se centran en identificar la más sabrosa, para reproducirla en semilla dentro de la IGP. "Hemos entrenado a un grupo de personas que cataloga muestras de calçots según su dulzura, la cantidad de fibra y los sabores extraños. Para avanzar deberemos sistematizar estos análisis utilizando tecnología, tanto pruebas químicas como de resonancia", explica el biólogo Joan Simó.



VICENÇ LLURBA / MARC ARIAS

A pedir de boca. Trabajadores de Embudidos Ona preparan sus envases para 'calçotades'. **En la mesa.** Las salsas para 'calçots' del restaurante Masia Mas Bou de Valls

A su aire. Comer 'calçots' requiere un ritual especial

te individual, con su salsa y todo, sale por unos nueve euros. Si bien su producto estrella son las *calçotades* a domicilio. Espinosa, que se crió entre *calçots* y trabajó durante 25 años en uno de los más significados restaurantes del sector en Valls, decidió montar por su cuenta un catering especializado en este tipo de comilonas. Y estos días trabaja bastante.

Espinosa y sus ayudantes se desplazan ahora con todo lo necesario a masías y ca-

sas particulares, y se ponen a asar carne y *calçots*. Le llaman sobre todo de la zona de Tarragona, aunque también ha montado en Barcelona. "Voy a donde me llaman. Esto no tiene fronteras. Es un fenómeno al alza y exportable 100%, siempre que se haga con calidad", dice. Una *calçotada* a domicilio sale a unos 30 euros por persona (mínimo diez comensales), pero los precios dependen de los costes de desplazamiento.

Productores, restauradores o empresarios han encontrado en internet un canal de comunicación de privilegio porque este es un fenómeno que ya va mucho más allá del Alt Camp, origen de la *calçotada*, o de las comarcas de Tarragona. La red está repleta de ofertas y propuestas (www.masiavirtual.com). "Funciona sobre todo gracias al boca a boca", sostiene Barrenys, que ha dado a conocer así su oferta de *calçots* cocidos.

El *calçot* no se ha escapado de la crisis. La pasada temporada, después de más de cinco años de auge, la oferta acabó superando la demanda, por lo que los precios cayeron. Aunque el sector no teme especialmente a la crisis, puesto que la fiesta de la *calçotada* ofrece precios competitivos, este año se han plantado menos *calçots*.

Valls creará un sello de calidad para reclamar la patente frente a la deslocalización del fenómeno gastronómico

Derechos de autor

ORIOI MARGALEF / ESTEVE GIRALT
Valls

No hay paisaje de fin de semana en Catalunya en que no aparezca estos días la típica humareda blanca. En el Camp de Tarragona, y especialmente en Valls, ciudad cuna de las *calçotades*, la concentración llega a ser extraordinaria, lo que da una idea del millonario negocio que se mueve. Sólo en la comarca del Alt Camp hay más de cincuenta restaurantes especializados que reivindican celosamente la paternidad del invento, los derechos de autoría, sobre todo ante la creciente deslocalización del negocio. En pleno auge de la cultura del ocio, las *calçotades* llenan restaurantes desde A Coruña a la sierra madrileña. Para no dejar de ser la referencia, Valls acuñará un sello de calidad que distinguirá a los establecimientos que ofrezcan la "auténtica *calçotada*".

Valls se juega mucho con los *calçots*, el segundo atractivo turístico en importancia de la Costa Daurada por detrás de la playa. Entre enero y marzo, el impacto de las *calçotades* en el Alt Camp supera los 14 millones de euros. "Es la fiesta gastronómica más importante de Catalunya, y nos enorgullece el papel de capital", explica el alcalde, Albert Batet.

Las *calçotades* nacieron como una comida sencilla, para compartir en familia. Pero sus elementos transgresores las convirtieron en un fenómeno muy comercial, sobre todo a partir de los sesenta, cuando de forma regular empezaron a llegar autocares de turistas de Barcelona. Convertida en un fenómeno global, la fiesta perdió autenticidad. Hay restaurantes —especialmente, en zonas con escasa tradición— que cocinan los *calçots* en el horno, saltándose el precepto de la llama, indispensable

para sacar la acidez. Los hay incluso que cocinan un producto que no es ni *calçot*. Con la globalización de la fiesta, el Ayuntamiento de Valls y la Cambra de Comerç se han propuesto acuñar un sello de autenticidad y buenas prácticas.

"Queremos identificar la auténtica *calçotada*, una receta hecha con ingredientes del terreno, no sólo las cebollas, sino la salsa y todo lo que rodea a la fiesta", dice Joan Carles Solé, concejal de Promoción Económica. El Ayuntamiento ha pedido asesoramiento a gastrónomos y entendidos, y en el futuro determinará incluso si la *calçotada* de Valls puede ser objeto de registro o patente legal. "No estamos contra la innovación. Sólo proponemos una homologación para evitar que la fiesta

La cuna de los 'calçots' se propone acuñar un sello de autenticidad y buenas prácticas

acabe desvirtuada", añade Solé. El planteamiento está muy bien visto por los cincuenta productores que crearon hace años un estándar de calidad oficial, la IGP Calçot de Valls. Pero en el sector de la restauración no hay el mismo nivel de acuerdo. Sólo tres restaurantes cocinan *calçots* etiquetados por la IGP (crudos, salen unos 3 céntimos más caros que los que no la tienen), "y la mayoría de las cebollas utilizadas incluso vienen de fuera", explica Sebastián Banús, coordinador de la IGP. Eso no quiere decir, según los restauradores, que la materia prima no sea de calidad, aunque queda un largo camino de concienciación.

La gran fiesta de Valls reunirá mañana a 40.000 personas

■ Valls (Alt Camp) celebra mañana la 31.ª edición de la Gran Festa de la Calçotada. La celebración, que nació como una anécdota y se ha convertido en un fenómeno, espera la asistencia de entre 35.000 y 40.000 personas por las calles del centro de la capital del Alt Camp. Entre los visitantes, vecinos de Barcelona, Lleida o Girona

y también de fuera de Catalunya. Entre los actos, los concursos de comer *calçots*, de cultivadores, de salsas o una demostración de cómo cocerlos. Una agencia de viajes especializada en Japón ha organizado expresamente para mañana la visita a Valls de 25 japoneses para mostrarles esta tradición gastronómica.