

Treball de  
recerca

# EL MERCAT DEL CALÇOT



**Nom:** Maria Barberà Fabra

**Curs:** 2on BAT -C

**Any:** 2008-09

**Tutors:** Carles Gallart i Teresa  
Murtró

**IES NARCÍS OLLER, Valls**



He de donar les gràcies al Carles i a la Teresa per l'ajuda i el consell que m'han donat, així com a les persones entrevistades que m'han rebut amb els braços oberts, i a la meva mare i el meu pare per ajudar-me a concertar les trobades.



# **ÍNDEX**

	<b>Pàgina</b>
<b>*Índex de gràfics i taules .....</b>	<b>4</b>
<b>*Introducció .....</b>	<b>5</b>
<b>1. El calçot .....</b>	<b>7</b>
1.1 Què entenem per calçot? .....	7
1.2 Història del calçot .....	7
1.3 Procés de cultiu .....	9
<b>2. El calçot a Valls .....</b>	<b>11</b>
2.1 La festa de la calçotada .....	11
2.2 La calçotada, una activitat social. ....	12
2.3 La IGP "Calçot de Valls" .....	14
<b>3. El negoci del calçot .....</b>	<b>16</b>
3.1 Beneficis que aporta a Catalunya .....	16
3.2 Beneficis que aporta a Valls i a la nostra comarca. ....	16
3.2.1 Importància socioeconòmica ciutat de Valls .....	17
3.3 Evolució i promoció .....	18
<b>4. El calçot en el sector primari .....</b>	<b>19</b>
4.1 El productor .....	19
4.1.1 Quantes persones hi treballen? .....	19
4.2 Principals zones productores .....	19
4.3 Destí de la producció .....	20
4.4 El preu d'un calçot .....	22
4.4.1 Canvis en preus .....	23
4.5 Producció anual .....	24
4.5.1 Canvis en producció .....	24
<b>5. El calçot en el sector terciari .....</b>	<b>27</b>
5.1 Distribució .....	27
5.2 Canvi en el preu: des de que es cultiva fins que arriba a les mans del consumidor i segons l'establiment .....	27
5.3 Exportacions .....	28



<b>6. Les seves repercussions en la restauració .....</b>	<b>30</b>
6.1 Restaurants.....	30
6.2 Preus de calçotades .....	31
6.3 Número de calçotades/any .....	32
6.4 Càlcul de beneficis.....	33
<b>7. Productes sorgits del calçot .....</b>	<b>36</b>
<b>8. Què en pensem els habitants de Valls? .....</b>	<b>37</b>
8.1 A quantes persones els agraden els calçots?.....	37
8.2 Quantes calçotades acostumem a fer cada any?.....	37
8.3 Ho veiem com una festa o com un negoci?.....	38
<b>*Conclusió .....</b>	<b>39</b>
<b>*Bibliografia .....</b>	<b>41</b>

## ANNEXOS

<b>ANNEX 1. Entrevistes.....</b>	<b>45</b>
A1.1 Productors.....	45
A1.1.1 Sebastià Banús, vicepresident IGP "Calçot de Valls" .....	45
A1.1.2 Magí Plana, Cooperativa Agrícola de Valls. ....	47
A1.2 Restauradors .....	51
A1.2.1 Lluís Figuerola, Restaurant "Cal Ganxo" .....	51
A1.2.2 Josep Ma. Gatell, Restaurant "Masia Bou" .....	53
<b>ANNEX 2. Articles de diari i notícies relacionades .....</b>	<b>57</b>
A2.1 Articles relacionats amb el mercat del calçot.....	57
A2.2 Articles relacionats amb la promoció del calçot.....	60
<b>ANNEX 3. Reportatge fotogràfic "Festa de la Calçotada'09" .....</b>	<b>64</b>



## Índex de gràfics i taules

	<b>Pàgina</b>
<b>Fig.1</b> Procés de calçat.....	9
<b>Fig.2</b> Procés de cultiu del calçot .....	10
<b>Fig.3</b> Ingredients de la salsa de calçot .....	13
<b>Fig.4</b> Superfície de producció.....	19
<b>Fig.5</b> Unitats produïdes per comarca.....	20
<b>Fig.6</b> Destí de la producció .....	21
<b>Fig.7</b> Corba d'oferta i demanda.....	22
<b>Fig.8</b> Evolució de preus del calçot.....	23
<b>Fig.9</b> Evolució de la producció (total i de la IGP "Calçot de Valls") .....	24
<b>Fig.10</b> Gràfic de l'evolució de la producció total.....	25
<b>Fig.11</b> Gràfic de l'evolució de la producció de la IGP "Calçot de Valls" ....	25
<b>Fig.12</b> Distribució de la producció .....	27
<b>Fig.13</b> Evolució dels preus des del productor al consumidor .....	28
<b>Fig.14</b> Plànol dels restaurants de Valls.....	30
<b>Fig.15</b> Plànol dels restaurants de l'Alt Camp .....	31
<b>Fig.16</b> Evolució dels preus de les calçotades .....	32
<b>Fig.17</b> Costos del restaurant 1.....	33
<b>Fig.18</b> Costos del restaurant 2.....	34



## Introducció

*"Cadascun dels grills de les cebes blanques conreats especialment per ésser menjats fets al caliu."*

Fa relativament poc temps, la calçotada era una tradició local de Valls i rodalies, i ha acabat convertint-se en un gran negoci que actualment es centra en el Camp de Tarragona però que cada vegada s'expandeix més fora d'aquest territori.

En un principi no m'havia plantejat centrar el meu treball de recerca en el tema del calçot i la calçotada. Tenia moltes idees, però no m'acababa de decidir per cap direcció concreta. Els tutors ens deien que penséssim en algun tema que fos pròxim a la nostra zona, i quan hi vaig reflexionar ho vaig veure clar: potser el calçot, que durant la temporada calçotaire esdevé un dels motors econòmics més importants de la nostra comarca, podria ser una bona idea per fer-ne un estudi.

Amb tot, em preocupava que fos una cosa poc original: pensava que un tema tant pròxim a nosaltres potser ja hauria estat estudiat centenars de vegades. Em vaig sorprendre, però, de descobrir tot el contrari; tot i ser un tema molt important tan a la nostra ciutat com a la resta de l'Alt Camp, no hi havia cap treball de recerca centrat en aquest tema. Això va fer que encara tingués més interès en centrar-lo en el calçot.

La hipòtesi de partida que vaig plantejar-me va ser la següent:

"Quins són els efectes econòmics del calçot a Valls i a l'Alt Camp?" Així doncs, la meva intenció va ser centrar-me en la vessant econòmica del producte, els ingressos que aporta a la nostra comarca, la variació de la producció, els preus dels últims anys, etc.

El calçot és un cultiu molt important tan per a Catalunya com per a la nostra comarca, l'Alt Camp. Podríem dir que és un cultiu únic d'aquestes terres i que fora de la comunitat autònoma el seu cultiu és molt escàs.

Amb tot, però, la majoria de persones no en tenen un coneixement gaire ampli, i moltes ni tan sols saben que Valls és coneguda com la ciutat



d'origen de la calçotada. A més, trenta o quaranta anys enrere, no tenia tanta tradició ni a la comarca de l'Alt Camp.

Cada any, Valls s'omple de milers de persones que busquen disfrutar de la festa que es fa al voltant de l'hortalissa, de conèixer més a fons la tradició calçotaire i, per acabar-ho d'arrodonir, fer un bon dinar amb els amics i la família en els molts restaurants especialitzats en calçotades repartits per tota la comarca.

L'objectiu d'aquest treball de recerca és principalment conèixer quines són sobretot les conseqüències econòmiques que el cultiu, la comercialització, la restauració i les altres activitats relacionades amb el calçot tenen sobre el territori, sobretot a l'Alt Camp i a Valls.

També m'interessava veure sobretot l'evolució que ha tingut els últims anys, ja que ha passat de ser una tradició que es mantenia sobretot dins la comarca, a ser un gran mercat per tot Catalunya que mou molts milions d'euros cada temporada.

El treball està estructurat de la següent manera: Els primers dos apartats són la part més històrica i social del calçot, en els que es descriuen sobretot, l'origen del calçot i la calçotada i expliquen en què consisteixen. En els quatre apartats centrals, ja podem observar més l'estudi econòmic del calçot, que es pot visualitzar millor gràcies a gràfiques i taules. Finalment, el treball acaba amb algunes curiositats relacionades amb el calçot, com els productes que n'han sorgit actualment. També he volgut fer una descripció de la situació actual que hi ha a Valls del calçot i la calçotada, per mitjà de la opinió de persones pròximes a mi i de la meva mateixa.

El treball presentat a continuació, doncs, és un estudi basat en la situació econòmica actual del calçot, dut a terme gairebé tot per mitjà d'entrevistes a persones relacionades amb diferents àmbits del calçot i la calçotada a la comarca de l'Alt Camp, una de les principals zones de producció i comercialització de calçots i d'on és origen aquesta famosa hortalissa.



## 1. El calçot

### 1.1 Què entenem per calçot?

Els calçot és una varietat de ceba tendra, poc bulbosa i més suau, que es fa grillar calçant-la a mida que creix.

El calçot en general és una planta amb contingut de vitamines i minerals molt ampli. Se li atribueixen propietats tonificants, diürètiques<sup>1</sup>, digestives i afrodisíaqes. En el cas del calçot



s'ha comprovat que té un contingut interessant en compostos anticancerígens. El diàmetre del calçot pot arribar a fer entre 1,7 i 2,5 centímetres i la cama blanca entre 15 i 25 centímetres.

### 1.2 Història del calçot

El calçot va ser descobert per un solitari pagès vallenc anomenat Benaiges (de renom "Xat de Benaiges"), de finals del segle XIX. Fôu ell qui començà a coure a la brasa els grills tendres nascuts de la ceba vella i conreats especialment per coure'ls a la flama. També fôu ell qui s'enginyà l'amaniment o la salsa que, amb algunes variants, es segueix menjant actualment.



<sup>1</sup> Dit de les substàncies que afavoreixen l'eliminació d'orina

## 1. El calçot



A partir de les primeres dècades del segle XX la calçotada es convertí en una menjada habitual de moltes famílies vallenques durant els dies festius de l'hivern. Les arrels del gran impuls experimentat per la calçotada arreu del país podem datar-les a mitjans de segle, quan la *Penya Artística de l'Olla* feia les seves cèlebres calçotades i hi convidava personalitats del món artístic i cultural barceloní, les quals ajudaren a divulgar-les.



Ara, la calçotada vallenga cada dia creix en popularitat, i cada temporada la comarca de l'Alt Camp s'omple cada cap de setmana de fumeroles blanques procedents del calçot.

A partir dels anys seixanta, restauradors emprenedors han anat creant locals apropiats per a fer la calçotada. L'ús del vehicle particular s'ha anat generalitzant al nostre país, i a més, les agències de viatges han inclòs la nova atracció en els seus itineraris. Tots aquests factors, ajuden que Valls es converteixi any rera any, per uns mesos, en la capital de la calçotada.

Més recentment el prestigi calçotaire s'ha estès a altres indrets i també es produeixen i consumeixen calçots en altres zones del país, però Valls segueix sent el bressol de la calçotada. Una prova d'aquest origen és que l'any 1995 la Generalitat de Catalunya va concedir la denominació de qualitat "*Calçot de Valls*" i l'any 1996 es va constituir el Consell Regulador.





## 1.3 Procés de cultiu

El procés de cultiu del calçot comença quan, als darrers mesos de l'any (normalment entre novembre i desembre), es sembra la llavor de la ceba blanca.

Quan la ceba ha germinat i ha crescut, s'arrenca del terra que l'ha acollida i es torna a plantar en una altra terra apropiada, en la qual va creixent. S'ha d'esperar que tregui cabeça com una ceba normal, llavors s'arrenca una altra vegada (hem arribat al temps d'estiu).

Es guarda unes setmanes i llavors s'escapça el tros de dalt i es torna a plantar. Ha de quedar mig colgada, mostrant la blancor de la planta a l'exterior. Hi ha un precepte agrícola que diu "la ceba ha de sentir les campanes", cosa que vol dir que, en plantar la ceba, s'ha de colgar molt poc.

A mesura que creix la planta (a partir del moment en que apareixen els grills, els futurs calçots), cal anar-la calçant, és a dir, rodejant-la de terra. Aquesta operació de calçar els calçots es repeteix diverses vegades:

**\*Fig. 1:** Procés de calçat



1. Col·locació de la ceba directament a la terra.
2. Ceba en el moment abans de ser calçada.
3. Terreny abans de ser calçat.
4. Acció de calçar.
5. El calçot ja calçat.
6. Terreny després de ser calçat

# 1. El calçot

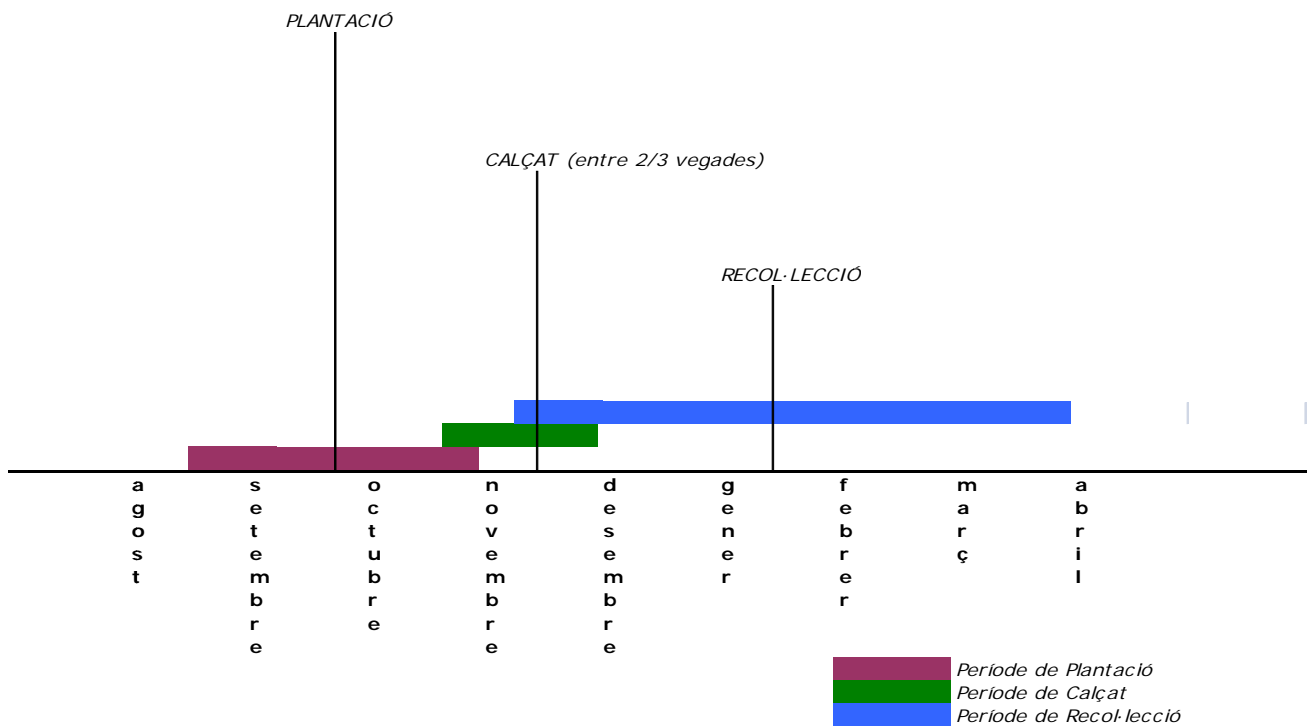


Els calçots ja crescuts, s'han de collir preferentment entre els mesos de novembre i abril, tot i que cada vegada hi ha més persones que els cullen abans.

El cultiu del calçot és típic de les comarques tarragonines, properes al mar i amb un hivern suau. Malgrat això, el calçot també es pot cultivar en zones d'interior on les glaçades no siguin massa permanents. En aquests casos, però, la collita del calçot s'endarrerirà unes setmanes respecte a les zones de clima més suau.

A continuació podem observar un gràfic que mostra el cicle d'obtenció del calçot per mitjà del procés de plantació de ceba sencera ( que es diferencia d'un altre procés, el de plantació de mitja ceba, menys comú).

**\*Fig.2:**





## 2. El calçot a Valls

### 2.1 La festa de la calçotada

Amb el seu component ritual i festiu, les calçotades atreuen cada any més de 350.000 turistes a l'Alt Camp, la majoria residents a l'àrea de Barcelona.



L'inici de la festa de la calçotada sorgí de manera impensada fa 25 anys, i des d'aquell moment s'ha repetit la tradició interrompudament amb un èxit aclaparador. L'any en que s'inicià, la Direcció General de Turisme organitzava el *I Congrés Català de Cuina*, i a Valls es feia una jornada dedicada als calçots. Va ser la primera vegada que els calçots van fer-se al carrer, en ple centre de la ciutat. I val a dir que va ser tot un èxit.

I per senyalar l'inici de la temporada, la ciutat organitza l'últim diumenge de gener la *Gran Festa de la Calçotada*<sup>2</sup> al carrer. Es tracta d'una diada festiva, tradicional i promocional entorn del calçot que impregna els carrers i places de Valls amb fumerola blanca i olor de dolç del calçots. Aquesta jornada ofereix un variat programa de concursos al voltant del Calçot, cercaviles, demostracions de cuina del calçot, degustacions populars, etc.



Així doncs, aquest dia, l'Ajuntament de Valls, la Cambra de Comerç i Indústria, la Cooperativa Agrícola, el Gremi de Restauradors, la Unió de Botiguers i la Diputació de Tarragona estan a punt per què aquest dia es celebri una veritable festa gastronòmica popular a la *ciutat d'origen de la Calçotada*.

---

<sup>2</sup> En els annexos podem trobar un reportatge fotogràfic de la Festa de la Calçotada'09



Durant la Festa els carrers i places de Valls són escenari d'una gran varietat d'actes: audició de sardanes, la cercavila de la Calçotada amb la participació de grallers, bandes de música, gegants, capgrossos, grups d'animació, carros i cavalls i elements i indumentaria de la Calçotada.



A més, en totes les places de la ciutat hi ha demostracions de cuina de calçots, de cultiu, de salsa i a la plaça del Pati hi té lloc el famós *Concurs de Menjar Calçots*, l'objectiu del qual és conèixer la cifra màxima de degustació de Calçots en un temps determinat.



Com cada any, durant els mesos de que van de novembre a abril, els calçots portaran a la ciutat de Valls numerosos visitants ansiosos de ser testimonis d'una tradició que ja no només és un menjar, sinó que també és una festa. I per acabar-ho d'arrodonir, durant tot el

dia es pot visitar tot el que té interès de la ciutat, a més de diverses exposicions.

### **2.2 La calçotada, una activitat social**

La festa familiar o amical comença amb la preparació del dinar, en la qual tothom pot participar. Aquest, potser, és un dels seus encants principals. Aquestes s'acostumen a realitzar en masies o cases molt espaioses on poder tenir espai per coure els calçots i per encabir totes les persones que prenguin part en el dinar.

Els elements gastronòmics bàsics d'una calçotada són els calçots, per suposat, la salsa especialment feta per acompanyar-los (on especifiquem la recepta a continuació), la carn de xai i la llonganissa (o botifarra) a la

## 2. El calçot a Valls



brasa, i les postres (taronges, crema catalana i productes de pastisseria). Les begudes que genuïnament acompanyen l'àpat són el vi i el cava.

El ritual de tota calçotada comença en la delicada operació de preparar els calçots, que consisteix en tallar les fulles verdes a una mida i també les arrels. Els calçots es posen a les graelles, perquè el foc fagi la seva feina. Durant l'operació de cocció cal retirar les graelles del foc un parell o tres de vegades per a procedir a girar els calçots un a un. Quan són cuits, és a dir, quan estan tous de la punta i totalment negres de la part de



fora, es guarden ben embolicats amb papers de diaris per a mantenir l'escalfor.

Com que s'han de menjar calents, els calçots es porten a la taula encara embolicats i col·locats en una teula, i els comensals els reben preparats per gaudir-ne, cadascun amb el seu corresponent pitet per no embrutar-se, amb la terrina de salsa ben plena i amb una llesca de pa que serveix d'acompanyament i reté el degoteig de la salsa. Els calçots es mengen tradicionalment a peu dret i la quantitat depèn de l'experiència i la gana dels calçotaires.

Per l'elaboració d'una bona salsa de la calçotada de Valls, cada família té el seu secret, fruit de la investigació pròpia que s'ha anat transmetent de generació en generació. Amb tot, els ingredients bàsics per a quatre persones són:

**\*Fig.3**

5

5

nell

at a la



### 2.3 La IGP "Calçot de Valls"

IGP (Indicació Geogràfica Protegida) representa un distintiu de qualitat, reconegut per la Unió Europea, que concedeix a certs productes el Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca de la Generalitat de Catalunya.

La IGP "Calçot de Valls" apareix com a resposta a la demanda dels pagesos del camp de Tarragona, per aconseguir un reconeixement a la qualitat del seu producte. El seu reglament fou aprovat mitjançant una ordre del Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca el 25 de setembre de 2001, tot i que havia començat a desenvolupar-se a partir de 1994.

L'àrea de producció del "Calçot de Valls" es centra sobretot als termes municipals de l'Alt Camp, Baix Camp, Tarragonès i Baix Penedès, considerats pel "Consell Regulador".



La IGP ha permès una promoció del calçot amb denominació d'origen i un interès per la qualitat d'aquesta hortalissa, ja que la idea principal d'aquesta organització és significar el calçot del Camp de Tarragona.

Actualment a la ciutat de Valls encara se'n produeix poc, i tot i que hi ha uns 50 socis molts són inactius, i només 8 o 10 són productors considerables i uns 25 o 30 combinen el calçot amb altres conreus.

Les qüestions de millora de qualitat es duen a terme per mitjà de l'IRTA<sup>3</sup> i el consell comarcal, que controlen els tipus d'adobs i cebes per crear una ceba ideal de la IGP. Per això, s'ha impulsat un estudi a l'Escola d'Agricultura de

<sup>3</sup> IRTA: Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries.

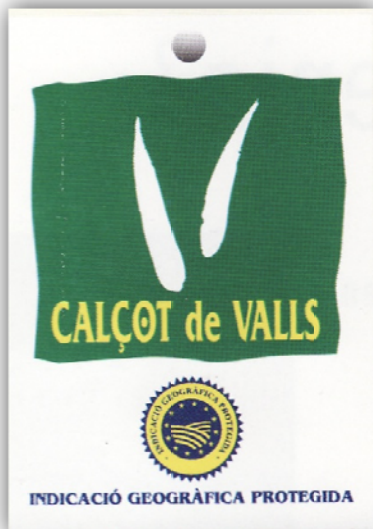
## 2. El calçot a Valls



Castelldefels on s'intenta crear una ceba de denominació amb unes característiques concretes, és a dir, un producte lligat al territori.

Els calçot que consideren aptes per a la IGP han de seguir la legislació vigent:

- Han de ser sencers, sans, sense humitats exteriors anormals, sense olors i/o gustos estranys, nets però mai rentats.
- Han de tenir una llargada de cama blanca de 15 a 25 cm i un diàmetre mesurat a 5 cm de l'arrel entre 1'7 i 2'5 cm.
- Hauran de presentar les qualitats organolèptiques<sup>4</sup> de consistència i dolçor característiques de la IGP.
- El condicionament es realitzarà en feixos de 25 i 50 unitats, i es reconeixen perquè estan lligats amb un fil blau d'on penja una etiqueta numerada amb el ls cinta característica del Calçot de Valls.



<sup>4</sup> Dit dels caràcters dels aliments (color, olor, aroma, tast, textura) que afecten els òrgans dels sentits.



## 3. El negoci del calçot

### 3.1 Beneficis que aporta a Catalunya

Tot i que el calçot va incrementant la seva producció en diferents zones catalanes, s'ha de dir que hi ha 4 zones de producció que destaquen per sobre de les altres: són les comarques del **Tarragonès, l'Alt Camp, el Baix Camp i el Baix Penedès**.

Tot i això, també destaquen altres zones de producció a l'Ebre o el Maresme. Aquest últim ha substituït la producció de coliflor, i en produeix aproximadament un milió cada any. Això es pot veure clarament amb l'augment dels calçots a Mercabarna, que els últims 4 anys ha augmentat un 30%.

Pel que fa a la producció, a tot Catalunya es calcula que se n'arrenquen anualment uns 55 milions, un 10% dels quals porten l'etiqueta de la indicació geogràfica protegida "Calçot de Valls".



### 3.2 Beneficis que aporta a Valls i a la nostra comarca

El calçot aporta a Valls i a la comarca cada any uns beneficis aproximats de 10.000.000 d'euros. Això té en compte des de la producció de calçots, al negoci de la restauració, tot tipus de botigues i passant pel volum d'ingressos de les diferents activitats turístiques dels visitants. Per tant, podem dir que afecta quasibé a tots els sectors econòmics, i fins i tot, durant la temporada, reactiven la Ruta del Císter.

Un exemple de la gran evolució que hi ha hagut durant els últims anys, des de l'inici de la *Festa de la Calçotada*, és que actualment a la nostra comarca hi ha uns 50 restaurants que fan calçotades, mentre que fa 25 anys només n'hi havia 8. Hi ha, per tant, un component de negoci gastronòmic i turístic fonamental que ha anat creixent amb el temps.



La temporada de la calçotada es pot descriure a Valls com la “màxima temporada turística”, per tant és necessària per a la ciutat de Valls. Més de 350.000 persones visiten cada any la ciutat des de gener fins al mes d’abril per degustar-los, i uns 40 restaurants especialitzats en calçotades els esperen amb els pitets i els porrons preparats.

De tots aquests turistes, la majoria resideixen a l’àrea de Barcelona, ja que els autòctons s’estimen més atipar-se en la intimitat, tot i que en els restaurants de la comarca és gairebé impossible trobar taula sense haver-hi reservat prèviament. Actualment, el preu d’un àpat complet -amb calçots, salsa, carn a la brasa i postres incloses- oscil·la entre 30 i 40 euros per persona. En temporada alta, en només un cap de setmana, als grans establiments de la zona poden arribar a servir-se més de 20.000 calçots.

#### 3.2.1 Importància socioeconòmica a la ciutat de Valls

A la nostra ciutat podem observar que la majoria de ciutadans tenen com a tradició celebrar com a mínim una calçotada a l’any. Aquest número augmenta sobretot amb l’augment del nivell de vida dels ciutadans, a més del desenvolupament i l’extensió del producte (i també, es clar, en la restauració). Així podem dir que amb el temps ha passat de ser una tradició de caire familiar, a una festa gastronòmica que produeix un important moviment econòmic.



És per això s’està estudiant la proposta d’allargar la temporada tot l’any, cosa que promouria socialment i econòmicament la ciutat de Valls.<sup>5</sup>

---

<sup>5</sup> Més endavant, podem veure els avantatges i inconvenients d’aquesta proposta.



#### **3.3 Evolució i promoció**

No hi ha estudis ni dades molt fiables pel que fa a l'evolució dels beneficis que aporta la calçotada a Catalunya i a la comarca. Però es creu que el consum augmentarà moltíssim gràcies a l'augment de la demanda, resultat de la promoció que s'està realitzant els últims anys.

Aquest augment és en part gràcies a la inserció de la IGP "Calçot de Valls", que a part de crear un calçot amb unes característiques especials de la zona, fa d'impulsor de la calçotada, ja que s'intenta donar a conèixer per diferents mitjans de comunicació (ràdio, televisió...). A més, la *Festa de la Calçotada* és el principal acte promocional de la tradició calçotaire, i cada vegada es fan més activitats per intentar augmentar la seva fama.

Aquest increment el podem observar més endavant en l'anàlisi del mercat.



## 4. El calçot en el sector primari

### 4.1 El productor

#### 4.1.1 Quantes persones hi treballen?

Actualment és força difícil calcular quantes persones treballen en el sector, però pel que fa a la nostra comarca, podem dir que a Valls hi ha uns 25 o 30 pagesos que es dediquen a la producció de calçot per a la venda en grans quantitats, sigui en restaurants, cooperatives etc. Una de les causes que fan que sigui molt difícil comptabilitzar totes les persones que produeixen calçot és que la majoria en produeixen quan volen i bàsicament per al consum particular.

Tot i no estar comptabilitzat, podem dir que aquest número de persones podria arribar a duplicar-se, ja que, com veurem a continuació, les zones de producció d'aquest conreu s'estan generalitzant a mesura que passen els anys.

### 4.2 Principals zones productores

Les zones productores de calçots es situen principalment a l'Alt Camp, el Baix Camp, el Tarragonès i el Baix penedès<sup>6</sup>:

*\*Fig.4*

Zona de producció	Superfície de producció (ha)
Alt Camp	20
Baix Camp	35
Baix Penedès	21
Tarragonès	14
<b>Total</b>	<b>90</b>

<sup>6</sup> Totes aquestes dades són aproximades, ja que no hi ha unes estadístiques ni uns controls que regulin les hectàrees cultivades

#### 4. El calçot en el sector primari



Si calculéssim que amb una mitjana de producció entre 20.000.000 i 30.000.000 de calçots anuals i suposéssim que hi ha dos venedors d'aquesta categoria obtindríem aquestes dades:

*\*Fig.5*

<b>Zona de producció</b>	<b>Unitats</b>
Alt Camp	16.200.000
Baix Camp	18.900.000
Baix Penedès	11.340.000
Tarragonès	7.560.000
<b>Total</b>	<b>54.000.000</b>

Aquestes dades vénen donades per la següent consideració: el marc de plantació habitual és de 0,4 x 0,3 (0,12 m<sup>2</sup>) i tenint en compte que és possible una producció de 83333 mates per hectàrea i considerant una producció mitjana de 7 unitats per mata, podríem calcular aproximadament que la producció per hectàrea seria de 580000 unitats. Tot i això, com que el nombre mitjà per mata no es pot considerar uniforme, la producció normal per hectàrea es situaria entre les 500000 i 580000 unitats.

Podem dir, doncs, que el Baix Camp és la comarca que té més producció, seguida de l'Alt Camp, el Baix Penedès i, finalment, el Tarragonès.

Cal afegir que no hi ha grans plantacions i que la producció individual no acostuma a superar les 2 hectàrees (excepte en aquells productors que produeixin únicament calçot com a únic cultiu).

#### **4.3 Destí de la producció**

Les principals zones de consum de calçot es centren a la comarca de l'Alt Camp, i estan específicament potenciats pels restaurants de temporada i el consum particular, i sobretot per l'auge que ha tingut des de la denominació de la Cuina del Calçot.

Actualment el consum és fresc, i pràcticament no s'utilitza per a la conserva, tot i que recentment s'està procedint al congelat del producte,

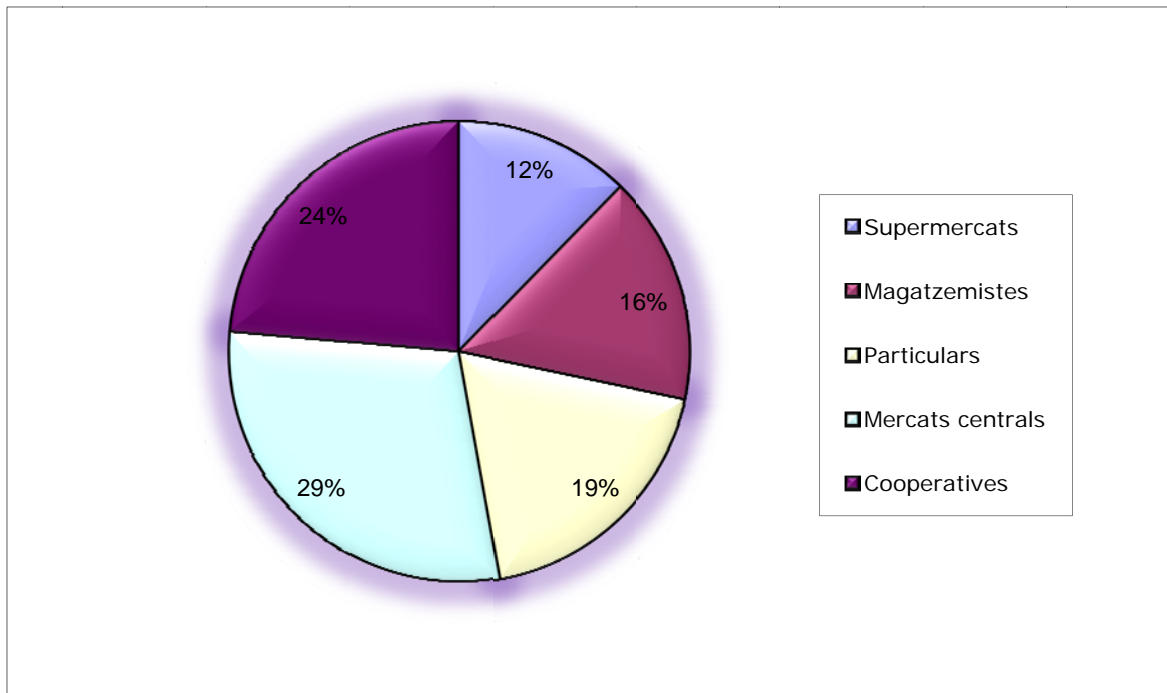
#### 4. El calçot en el sector primari



especialment en els establiments restauradors de més importància de la zona.

També ha començat a tenir més importància gràcies a la denominació d'origen, que ha contribuït al desenvolupament de la demanda i l'explotació del producte.

Tots aquests calçots cultivats, tenen un destí particular. El destí d'aquesta producció el podem observar en el següent diagrama circular:



**\*Fig.6**

\*Aquesta informació és estimada entre les dades de "Estudi de mercat del calçot" i la informació recopilada en primera persona.

Així doncs, pel que fa a Catalunya, els mercats centrals i les cooperatives són els destins que més calçots comercialitzen, tot i que molt a prop hi trobem els particulars, ja que cada vegada hi ha més gent que s'anima a realitzar una calçotada.

Dins d'aquests particulars també caldria comptabilitzar els restaurants, ja que la majoria compren directament al productor.



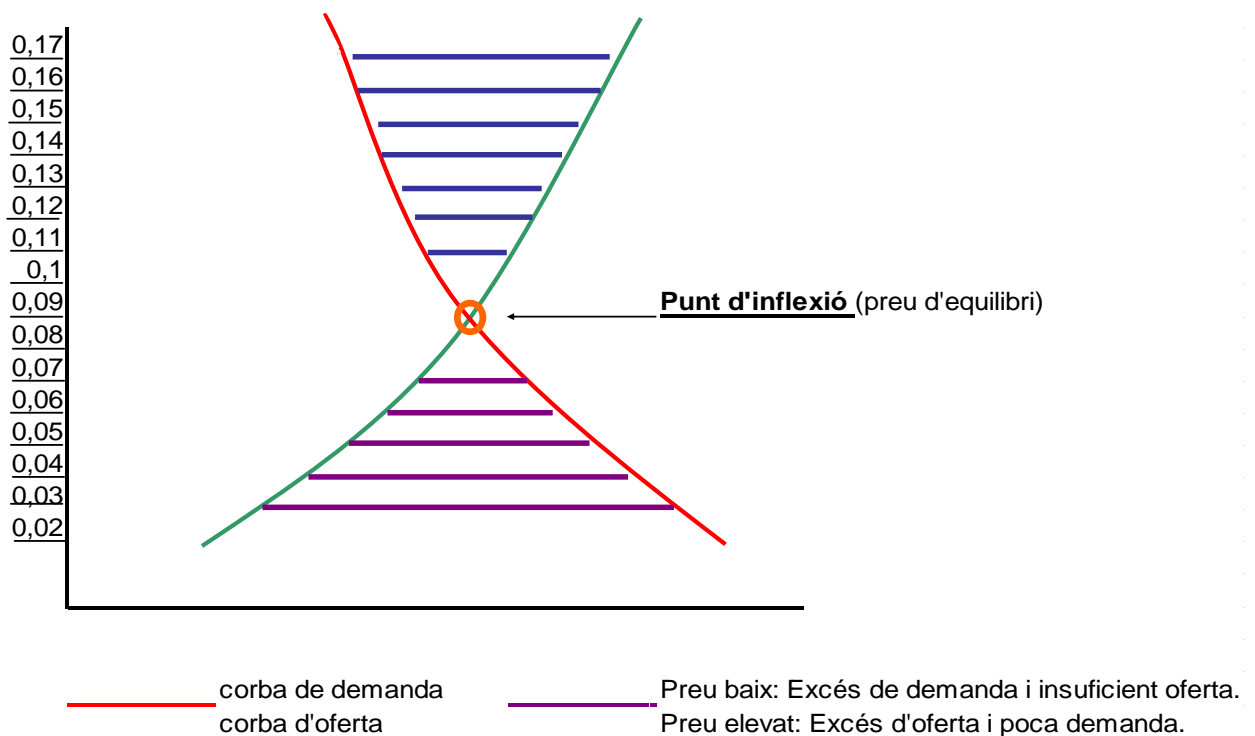
#### 4.4 El preu d'un calçot

El preu d'un calçot pot variar molt segons el punt de venda o les mans per les quals hagi passat :és a dir, no tindrà el mateix preu en cooperatives que en els supermercats.

Aquest preu es regeix de manera que: el benefici del productor acostuma a ser del 40% del preu total (en marge brut<sup>7</sup>) i el 60% restant es tracta de les despeses de rec, plantació, mà d'obra, transport, etc.

Des de la IGP « Calçot de Valls », es recomana no baixar dels 0,09/ 0,1 €, ja que és el punt d'inflexió<sup>8</sup>; és a dir, sota d'aquest preu el productor pot tenir pèrdues.

\*Fig.7



<sup>7</sup> Diferència existent entre els ingressos corresponents a la venda d'un bé o servei i l'import dels costos variables associats al mateix

<sup>8</sup> Punt on el productor començarà a tenir pèrdues



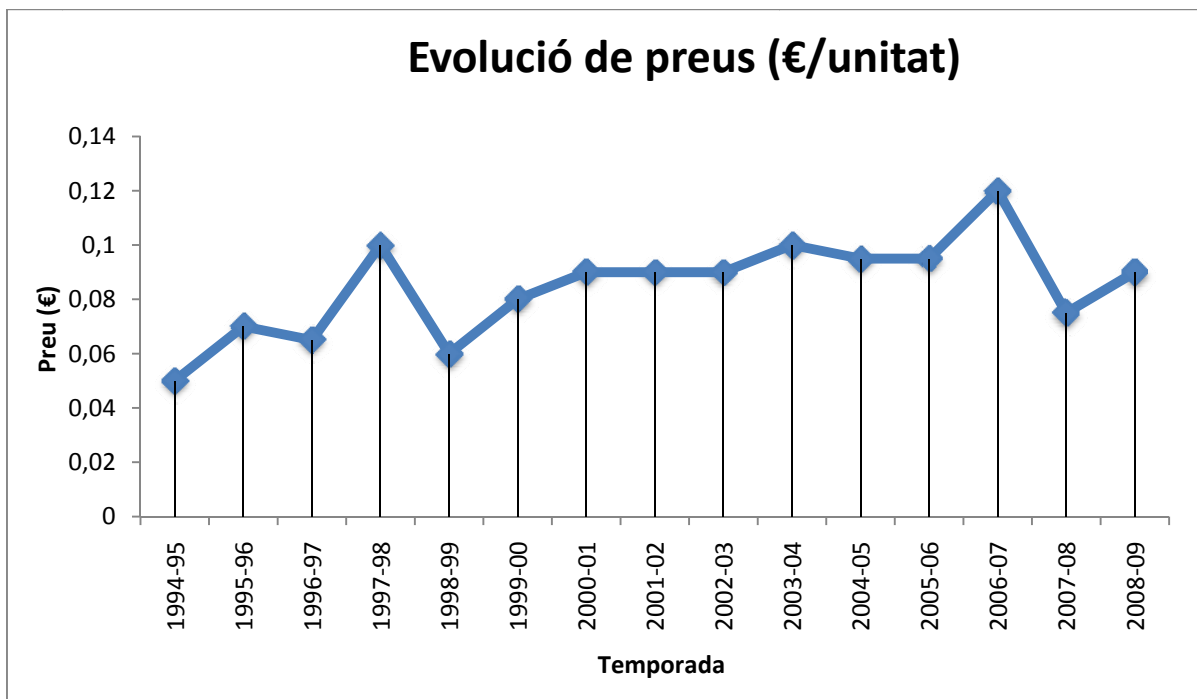
tot i això, mantenir aquests 0,1 € és molt difícil, sobretot tenint en compte que moltes vegades es venen en llotges (com en el cas de Mercabarna), per tant són pactes entre venedors molt difícils de regular.

### 4.4.1 Canvis en els preus

Els preus varien també segons l'època de l'any en que es comprin. Per exemple, abans de Nadal, com que la quantitat produïda encara és molt reduïda, els preus acostumen a ser més elevats. A principis de gener, en canvi, aquests començaran a estabilitzar-se i ja a finals d'aquest més ja queda clar el preu que es mantindrà aquella temporada.

En el següent gràfic podem observar la evolució dels preus durant els últims anys. Son els preus a què els venen els productors.

*\*Fig.8*



\*Cal dir que les dades d'aquesta gràfica són una combinació entre les dades recopilades en el llibre Estudi del Mercat del Calçot i dades aproximades proveïdes per la IGP "Calçot de Valls".

En aquest gràfic podem observar la gran variació de preu que hi ha hagut amb catorze anys, ja que s'ha arribat a duplicar. Això s'ha produït bàsicament per l'augment de la demanda.



També podem veure que en alguns anys hi ha hagut un augment molt sobtat del preu, com en la temporada 2006-07. Això ve donat per males collites i condicions meteorològiques, cosa que ha provocat que hi hagi poca quantitat de producte i per tant, que augmenti el preu. Amb tot, actualment es manté regular entre els 0,9 i els 0,10 € la unitat.

### **4.5 Producció anual.**

A l'actualitat, es produeixen aproximadament a les quatre comarques més productores entre 20 i 30 milions de calçots anuals, un 15% dels quals acostumen a ser calçots amb la denominació de la IGP "Calçot de Valls". Amb tot, a tot Catalunya es calcula que podrien arribar fins i tot algun any a superar els 40.000.000 de calçots.

#### **4.5.1 Canvis en producció**

En la següent taula podem observar la producció aproximada que hi ha hagut els últims 15 anys en les 4 comarques productores:

*\*Fig.9*

TEMPORADA	QUANTITAT	IGP
1994-95	11.000.000	
1995-96	11.000.000	
1996-97	12.000.000	
1997-98	10.800.000	
1998-99	11.500.000	
1999-00	13.000.000	
2000-01	15.000.000	
2001-02	17.500.000	2.625.000
2002-03	18.000.000	2.700.000
2003-04	20.000.000	3.000.000
2004-05	23.000.000	3.500.000
2005-06	26.000.000	4.000.000
2006-07	30.000.000	4.500.000

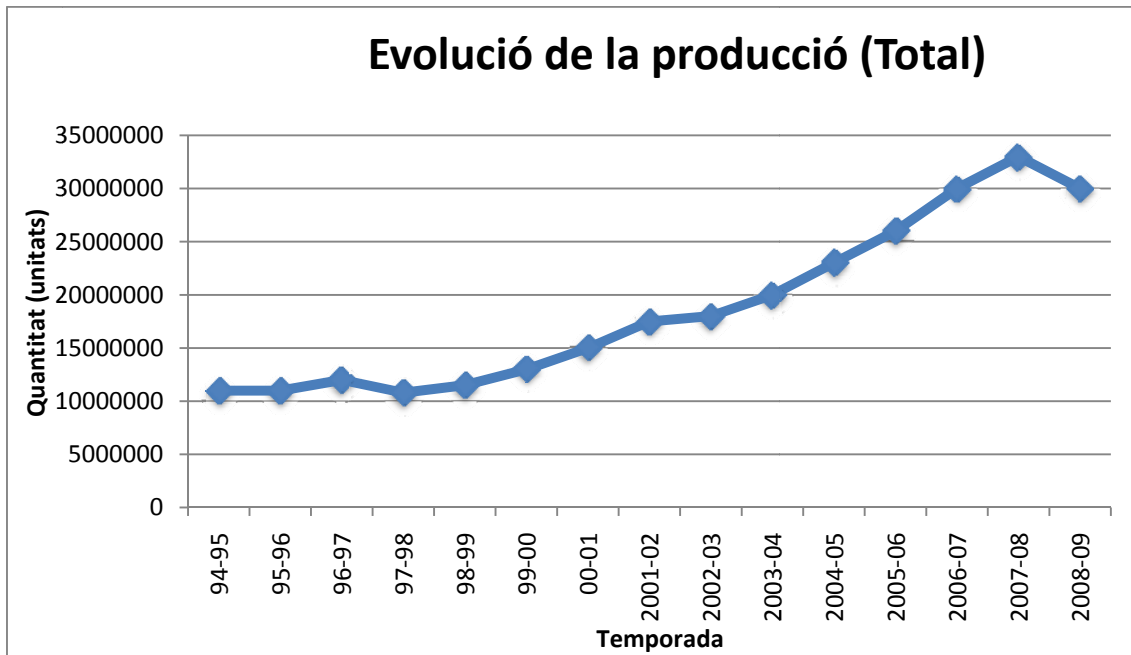
#### 4. El calçot en el sector primari



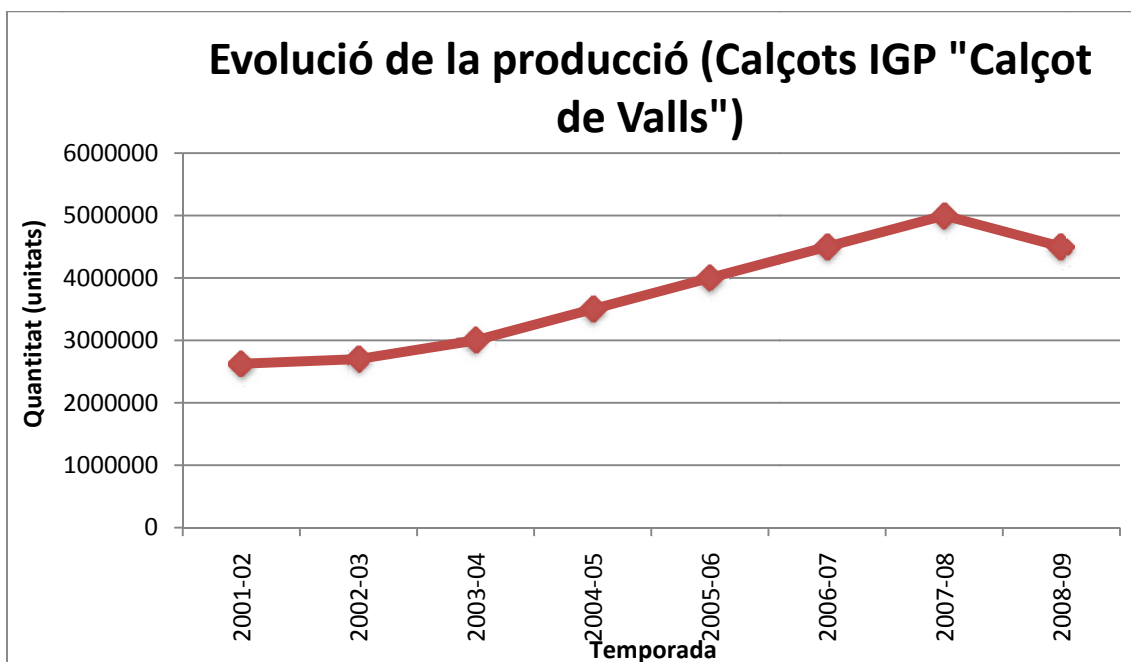
<b>2007-08</b>	33.000.000	5.000.000
<b>2008-09</b>	30.000.000	4.500.000

Podem veure més clarament l'evolució de la producció en els següents gràfics:

*\*Fig.10*



*\*Fig.11*



#### 4. El calçot en el sector primari



En les gràfiques anteriors podem veure també, que els últims 14 anys la quantitat produïda de calçot ha arribat quasi a duplicar-se, sobretot perquè s'ha donat a conèixer més i ha augmentat la popularitat per realitzar calçotades. Tot i que actualment es manté regular, aquesta temporada es calcula una disminució de la producció, donada sobretot per la crisi econòmica que s'està vivint, que fa que al no ser un producte de primera necessitat, moltes persones es restringeixin d'aquest plaer.

Pel que fa a la producció de calçots de la IGP "Calçot de Valls", també podem veure l'evolució que han tingut, ja que cada vegada més restaurants decideixen comprar-los amb denominació d'origen, i això serveix per promocionar el calçot vallenc.

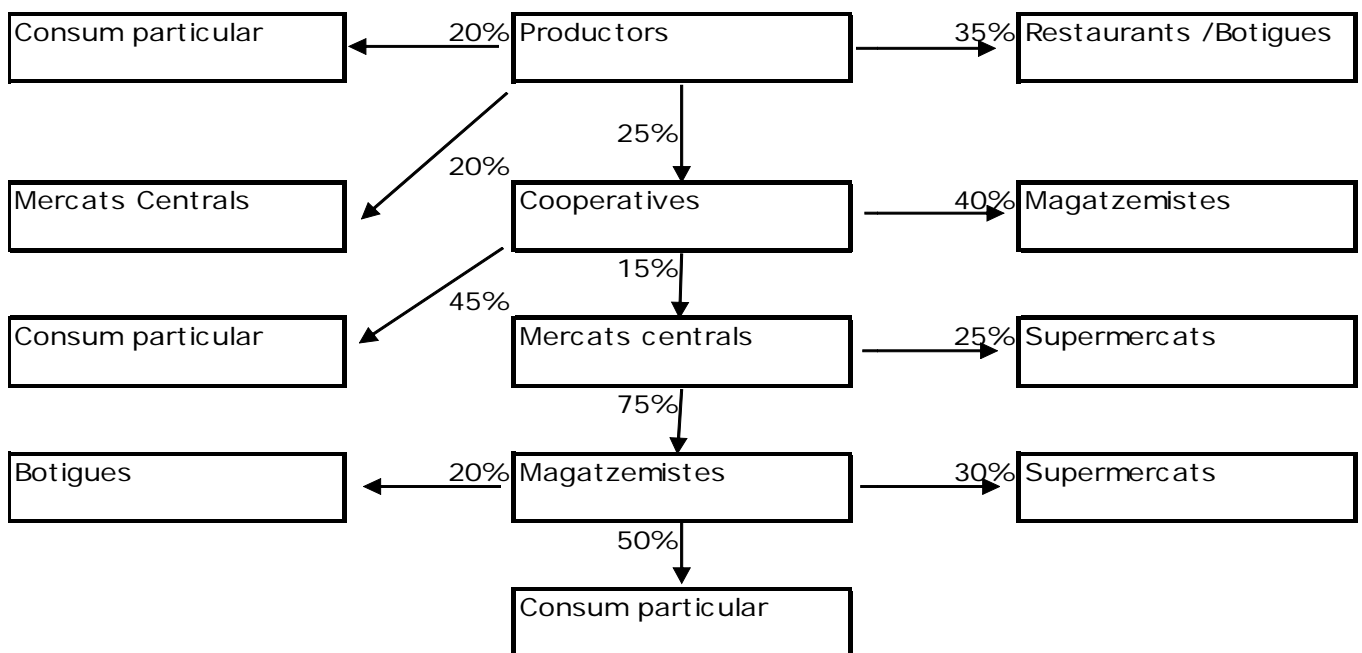


## 5. El calçot en el sector terciari

### 5.1 Distribució

Els canals de distribució són força variats, ja que durant la temporada se'n mouen un volum important:

\*Fig.12



**\*Aclariments:**

- L'origen del calçot és l'agricultor o productor que els cultiva o ven.
- Les vies de comercialització es produeixen al producte fresc i durant la temporada.
- No es pot definir una via principal de comercialització del producte (cap destaca).

### 5.2 Canvi en el preu: des de que es cultiva fins que arriba a les mans del consumidor i segons l'establiment

Després d'entrevistar persones de diferents sectors del mercat del calçot, podem veure que hi ha una evolució del preu des que el pagès el ven fins que arriba a les mans del consumidor final.



\*Fig.13

	Cost	Preu de venda
<b>Pagès</b>	0,06€	0,1€
<b>Cooperativa</b>	0,1€	0,12€
<b>Supermercats</b>	0,1€	0,14€
<b>Mercats</b>	0,1€	0,15€

Així podem veure que el marge de diferència de compra entre la persona que el compra directament al productor i la que el compra en cooperativa o algun altre establiment, pot tenir una variació d'entre 0,02 i 0,05 €, que depenen del marge del benefici que en vulgui aconseguir el venedor.

Tot i així, si ens hi fixem detingudament, podem apreciar que la majoria de persones en busquen guanyar entre 3 i 4 cèntims.

### **5.3 Exportacions**

Ara per ara no hi ha exportacions de calçots ja que es tracta bàsicament una tradició de les terres catalanes i que només es pot consumir una temporada molt concreta de l'any. Podríem dir, doncs, que només es distribueixen per terres catalanes i en algunes zones concretes d'Espanya, com Saragossa, Aragó, València i també Madrid.

Tot i això, no s'hauria de descartar la possibilitat de vendre a l'estranger, i ja s'estan fent intents de promoció del producte fora de les terres catalanes juntament amb un altre folklore vallenc, els castells. Això es fa amb diferents activitats realitzades a diferents punts del planeta<sup>9</sup>.

Cal afegir que cada vegada més comença a aparèixer la idea de la disposició de calçots fora de temporada. Amb tot, aquesta idea podria provocar avantatges i inconvenients:

<sup>9</sup> Podem veure algun exemple d'expansió fora de Catalunya en els Annexos.



### **AVANTATGES:**

- Oferir la cuina del calçot tot l'any.
- Gaudir de la calçotada tot l'any, cosa que produiria un augment important pel que fa als beneficis produïts pel turisme que, com ja hem vist, produeix uns beneficis enormes per a la capital de l'Alt Camp.

### **INCONVENIENTS:**

- El subministrament hauria de ser envasat al buit i congelat, circumstància que implicaria un major cost del producte.
- Pèrdua d'algunes de les propietats més importatnts de l'hortalissa
- Problemes a l'hora de cultivar-los, ja que s'alteraria el cicle natural de conreu.
- El calçot ja té la tradició històrica de menjar-se durant aquesta època de l'any, per tant és complicat fer variar els costums alimentaris de les persones.



## 6. Les seves repercussions en la restauració

Com hem comentat anteriorment, la calçotada afecta a quasi tots els sectors econòmics de la ciutat: augmenta les vendes a les botigues i bars amb els visitants que vénen de fora a viure la calçotada, afecta als hotels i a les cases rurals que acullen els nous visitants a la ciutat... Però, amb tot, és clar quin és el sector més beneficiat: el de la restauració.

### 6.1- Els restaurants

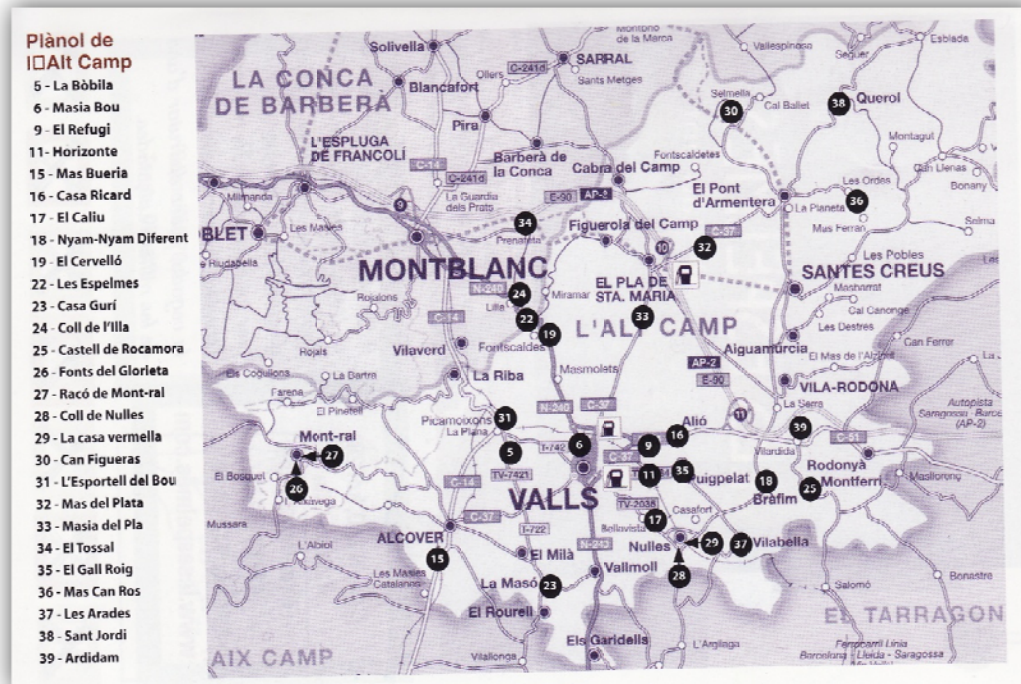
L'Alt Camp està replet de restaurants que ofereixen calçotades o n'estan especialitzats: actualment n'hi podem trobar uns cinquanta, i aquest número augmenta cada any. En els plànols presentats a continuació de Valls i la comarca de l'Alt Camp podem veure la gran quantitat de restaurants que ofereixen calçotades en els seus menús.

*\*Fig.14*





\*Fig.15



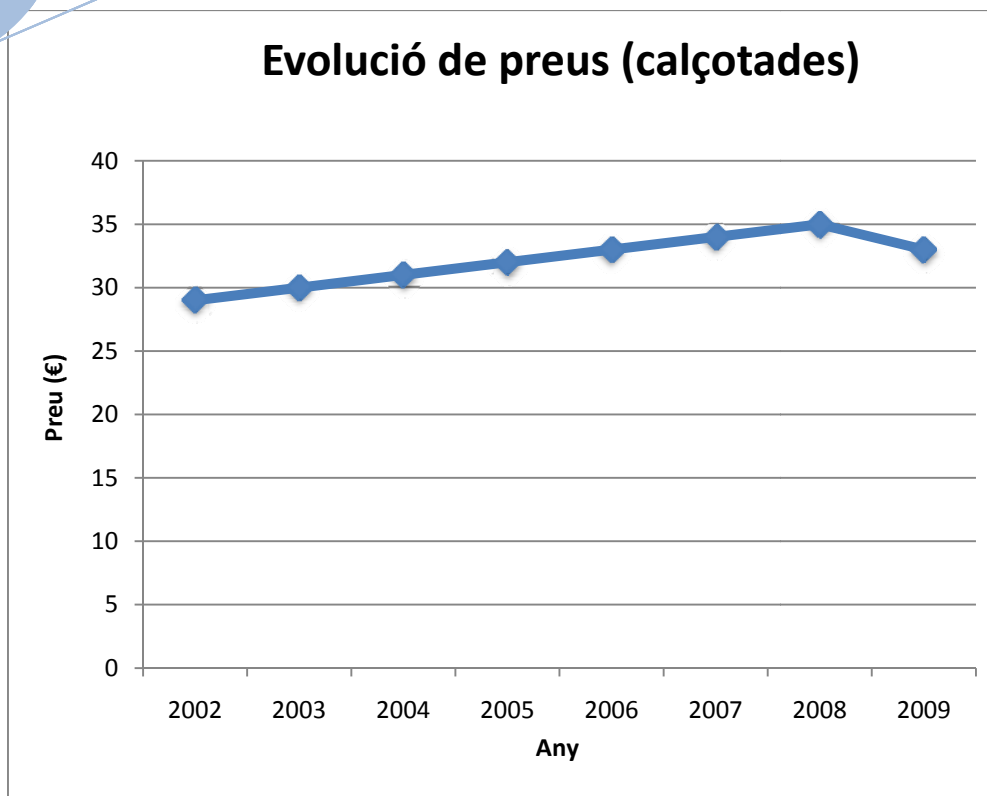
Per poder conèixer de primera mà la situació que provoca la calçotada en els restaurants de la comarca hem entrevistat a dos responsables de dos restaurants importants de la comarca, per al final fer un petit anàlisi de la situació.<sup>10</sup>

## 6.2. Preus de calçotades

Els preus de les calçotades a la comarca oscil·len al voltant dels 35 euros. En aquests moments es calcula que es mantindrà a prop d'aquest preu, tot i que és difícil concretar-ho perquè dependrà de la demanda que tinguin, ja que com més persones vulguin gaudir de la calçotada, més alts seran, i baixaran si es produeix el contrari.

Sabent que des de la introducció de l'euro al nostre país el preu ha anat augmentant entre 1 euro i 2 cada temporada hem creat el següent gràfic de l'evolució dels preus en les calçotades:

<sup>10</sup> Les entrevistes realitzades tant als restauradors com als productors es poden trobar en l'Annex 1 del treball.



*\*Fig.16*

Com es pot veure a la taula, aquesta temporada baixaran un pèl respecte l'any passat, ja que com hem comentat anteriorment, al ser un any de crisi econòmica es preveu que aquesta també afectarà al calçot<sup>11</sup>.

### **6.3 Número de calçotades/any**

El número de calçotades realitzades varia segons el restaurant i la capacitat que aquest tingui. Per exemple, en un restaurant especialitzat únicament en calçotades (d'un tamany petit o mitjà), cada any es fan entre 15.000 i 20.000 calçotades. En un altre amb molta més capacitat, on hi cap moltíssima més gent, se'n poden arribar a fer entre 200.000 i 250.000. Aquest número va augmentant cada temporada des de fa 10 anys.

<sup>11</sup> En l'Annex 2 podem veure un article de El Periódico on es parla dels resultats de la crisi econòmica sobre el mercat del calçot.



## 6.4 Càlcul de beneficis

En les entrevistes hem comparat dos restaurants:

### RESTAURANT 1

En el primer realitzaven unes 20.000 calçotades anuals, que a 35 € cada una produïen uns ingressos de 700.000 € cada temporada.

Així, podem estimar més o menys els costos que ha tingut, sigui amb calçot, amb altres productes o amb la ocupació que produeix:

\*Fig.17

	Quantitat <sup>12</sup>	Cost	Resultat
<b>Calçot</b>	300.000	0.09€/unitat	27.000 €
<b>Xais</b>	400	156€ /xai	62.400€
<b>Llonganissa</b>	1.875 kg	15€/kg	28.125€
<b>Ampolles de cava</b>	4.000	15€/unitat	60.000€
<b>Ametlles</b>	2.000 kg	10€/kg	20.000€
<b>Avellanes</b>	600 kg	5€/kg	3.000€
<b>Oli d'oliva</b>	1.600 L	5€/L	6.400€
<b>Treballadors diaris</b>	20	800€/mensuals <sup>13</sup>	80.000€
<b>Treballadors cap de setmana</b>	30	400€/mensuals	60.000€
<b>TOTAL</b>	-	-	<b>346.925 €</b>

Si restem el cost aproximat<sup>14</sup> que obté el restaurant del que guanya en les 20.000 calçotades que fa podem veure que obté un benefici brut de 353.075€.

A aquests costos, encara n'hi inclouríem més, però que són més difícils de calcular. Hauríem restar-li impostos, el cost de molts altres productes

<sup>12</sup> Totes les dades són el resultat de cada temporada.

<sup>13</sup> Els sous no són els reals, sino que són aproximats.

<sup>14</sup> Tots els costos són calculats durant la temporada de calçots, que podríem dir que actualment seria de gener a maig (uns 5 mesos)



(pebrots, sucre...) i també les despeses en llum, aigua i gas. Per tant, podríem dir que el cost podria quedar reduït al voltant dels 200.000€ de benefici per temporada.

### RESTAURANT 2

En el segon restaurant realitzaven entre 200.000 i 250.000 calçotades anualment, que a 36'5 € cada una tindrien uns ingressos de 8.212.500 €.

*\*Fig.18*

	Quantitat	Cost	Resultat
<b>Calçot</b>	3.400.000	0.09€/unitat	306.000€
<b>Xais</b>	4500	156€ /xai	702.000€
<b>Llonganissa</b>	21000 kg	15€/kg	315.000€
<b>Ampolles de cava</b>	45000	15€/unitat	675.000€
<b>Ametlles</b>	22500 kg	10€/kg	225.000
<b>Avellanes</b>	6750 kg	5€/kg	33.750
<b>Oli d'oliva</b>	18000 L	5€/L	90.000€
<b>Treballadors diaris</b>	12	800€/mensuals*	48.000€
<b>Treballadors cap de setmana</b>	50	400€/mensuals*	100.000€
<b>TOTAL</b>	-	-	<b>2.494.750€</b>

Així doncs, si restem el total de costos (aproximat) que tindria cada temporada el restaurant, podríem veure que ens quedaria un benefici brut de 5.717.750€. Amb tot, hauríem de restar-li moltes més despeses (que hem anomenat anteriorment), i aquest benefici podria quedar reduït al voltant dels 3.000.000€, que segueix sent una gran quantitat de benefici cada temporada.

Pel que fa a la salsa, és molt difícil calcular el nombre de productes de cada tipus que se'n gasten, ja que nosaltres coneixem el número de calçotades, però el nombre de persones que hi prenen part varia moltíssim. Per això és complicat, perquè la salsa acostuma a ser una tarrina per persona. Així doncs, els resultats inclosos en les taules anteriors sorgeixen considerant

## 6. Les seves repercussions en la restauració



una mitjana de 4 persones per calçotada (els ingredients necessaris de salsa per a 4 persones es troben en l'apartat 2). D'aquesta quantitat n'hem fet els resultats.

Així, després de comparar els resultats podem arribar a la conclusió que la quantitat de calçotades varia sobretot per la capacitat del restaurant, ja que el primer, al ser més petit, fa moltes menys calçotades, per tant els seus beneficis seran més baixos.

Tot i això, podem comprobar que cada any les calçotades produeixen a tots els restaurants que en realitzen uns beneficis notables.



## 7. Productes i activitats sorgits del calçot

A Valls cada vegada s'està experimentant més amb el calçot per portar-lo més enllà de les típiques calçotades.

Alguns restauradors i pastissers, han reformulat la recepta tradicional innovant en la forma de treballar els ingredients, inclosa la taronja de les postres. Ens volen donar a entendre el calçot ofereix infinites possibilitats fora del context de la calçotada<sup>15</sup>. Aquesta cuina més elaborada ha sigut anomenada *Cuina del calçot*.

En algunes pastisseries han fet del confit de calçot la base d'un gelat, bombons, crema, torró i fins i tot un licor. Recentment, fins i tot, s'ha estat experimentant amb la pizza de calçot.



<sup>15</sup> Com a exemple de l'elaboració de nous plats del calçot trobem el llibre *La Cuina del Calçot*, de Joan Jofre i Agustí Garcia. Aquest llibre ofereix la possibilitat d'elaborar prop de setanta plats diferents cuinats amb calçots, ja sigui combinat amb carn, amb peix, amb pasta o bé en amanida. També podríem veure el llibre *El Calçot a la cuina de Masia Bou*, que recull receptes amb diferents idees per a l'elaboració de plats amb calçot



## 8. Què en pensem els habitants de Valls?

En aquest apartat he resumit les opinions de persones pròximes a mi i la meva pròpia sobre la situació del calçot i la calçotada a Valls.

### **8.1 A quantes persones els agraden els calçots?**

Els calçots, tenen un sabor molt més dolç que qualsevol ceba normal. Això fa que siguin un aliment que acostumi a agradar molt a totes les persones que el tasten, tot i que sense la salsa de calçot no acostumen a ser tan bons.

Tot i això, per a tots aquells als que no els facin el pes, sempre poden menjar-se la salsa sucant-la amb pa (cosa que tots hem fet alguna vegada) o simplement menjar qualsevol altra cosa, ja que la qüestió és menjar tots junts, menjant o no calçots.

Des del meu punt de vista, la calçotada és més aviat una ocasió per reunir-se amb la família o amics, per retrobar-se amb coneguts com a mínim una vegada a l'any, i sobretot per disfrutar menjant d'una manera diferent: de peu dret i amb les mans, embrutant-nos i fent que el dinar es converteixi en una festa, on el que importa és el fet de trobar-se i menjar d'una manera molt més divertida i amena.

### **8.2 Quantes calçotades acostumem a fer cada any?**

El número de calçotades varia moltíssim segons les persones, la família i l'entorn social de cada un d'ells. La majoria de persones realitzen de mitjana entre dos i tres calçotades anuals, tot i que això pot canviar: hi ha persones que durant la temporada fan una calçotada cap de setmana; altres, en canvi, no tenen aquesta tradició i potser no en fan cap.

Per tant, la variació és molt extensa i molt difícil de quantificar, és diferent segons les famílies i hàbits de cadascú, tot i que la majoria de vallencs esperem amb moltes ganes l'arribada de la temporada.



### **8.3 Ho veiem com una festa o com un negoci?**

Tothom sap que el calçot és un negoci que mou molts milions d'euros cada any. Podríem dir que és un dels motors econòmics més important de Valls i la resta de la comarca durant la temporada d'hivern. El fet de que no existís tindria molt ressò en l'economia de la ciutat.

És clar que el calçot produeix uns ingressos econòmics molt grans cada any als restauradors, als productors i a molts altres negocis de la comarca, però pel que fa als ciutadants, segueix veient-se com la tradició que és, i la segueixen vivint amb la mateixa il·lusió i entusiasme que s'ha viscut sempre. Crec que la gent continua vivint la calçotada com una festa, que es basa sobretot en un moment per trobar-se amb els amics i per passar-ho bé.



## Conclusió

El treball de recerca "El mercat del calçot" m'ha servit per conèixer més a fons la situació actual i l'evolució dels últims anys que ha experimentat el consum, la producció i el comerç del calçot.

Així doncs, podríem dir que la meva hipòtesis de partida "Quins són els efectes econòmics del calçot a Valls i a l'Alt Camp?" ha quedat força contestada.

El calçot té un importantíssim ressò en la part econòmica de la ciutat: cada any, aporta més de 10 milions d'euros a Valls i a la nostra comarca, que a més estan repartits en els diferents sectors: afecta als agricultors que el produeixen, als hotels que reben als visitants de fora la comarca, a les botigues, que veuen incrementats els seus ingressos gràcies a l'arribada de nous consumidors... Cal dir, però, que la branca que més es beneficia dels calçots (i, per tant, de la calçotada) són els restaurants, que cada any veuen com incrementa la demanda, fins a arribar al punt en que alguns establiments de la comarca han decidit fins i tot especialitzar-se només en aquest tipus de menús, i només ofereixen els seus serveis durant la temporada calçotaire. A més, els restaurants també incrementen durant aquesta època l'oferta de treball temporal.

Pel que fa a la informació recopilada, quasi tota ha sigut extreta en primera persona, és a dir, per mitjà d'entrevistes a diferents persones relacionades amb el calçot i la calçotada, tant relacionades amb el sector primari (productors) com del sector terciari (restauradors).

A partir d'aquesta informació recopilada he anat desenvolupant diferents gràfics i taules estadístiques per mostrar l'estat econòmic d'aquesta hortalissa.

Tot i això cal remarcar que aconseguir unes dades fiables ha sigut força complicat: d'una banda, el calçot és un producte on no és necessari declarar per poder-lo conrear, per tant, la majoria de persones planten calçots en qualsevol racó de terra que tinguin, i això fa molt difícil la seva comptabilització. Això té com a resultat la poca estadística que existeix de



la seva producció, i per tant, totes les dades incloses en aquest treball han sigut aportades per aquelles persones.

Pel que fa a les entrevistes, la majoria han sentit un gran interès per donar-me un cop de mà a l'hora de realitzar el treball, i han intentat proveir-me al màxim de qualsevol dada o informació que em pogués ser útil.

Amb tot, des de Valls i la comarca no s'observa un gran interès per portar una comptabilització estadística de la producció i qualsevol altre tema relacionat amb el calçot. Per això, m'agradaria poder animar a realitzar un control més exhaustiu del cultiu del calçot, ja que és un producte que cada vegada té més demanda i que ja s'expandeix fora les fronteres catalanes, i fins i tot fora d'Espanya.

Després d'haver acabat aquest treball de recerca, doncs, crec que va ser una bona idea escollir el tema del calçot i la calçotada, ja que és un tema molt important a la nostra comarca, l'Alt Camp, i al qual, des del meu punt de vista, encara no se li ha dedicat l'atenció que es mereix. Per tant, m'agradaria impulsar els estudis que s'estan realitzant per millorar les tècniques de conreu i de conservació del producte, ja que el calçot representa un gran negoci per a la ciutat, tant en l'àmbit agrícola com en el consum i el seu comerç.



## Bibliografia

### Llibres

SERRA CLOLS, Wigbert i ALTRES (2000). *Estudi del mercat del calçot*. Primera edició. Valls. Cossetània Edicions.

### Pàgines web

Wikipedia, *El calçot*, Consulta: 10 d'octubre 2008,  
<<http://ca.wikipedia.org/wiki/Calçot>>

Xtec, *El cultiu del calçot*, Consulta: 10 d'octubre 2008,  
<<http://ca.wikipedia.org/wiki/Calçot>>

Cambra de comerç de Valls, *Història del calçot i la calçotada*, Consulta: 15 d'octubre 2008 <<http://www.cambravalls.com/Calotada/ct/index.htm>>

Alt Camp Informació, *La Festa de la Calçotada*, Consulta: 15 d'octubre 2008, <<http://www.altcamp.info/esp/calcfiesta.htm>>

Alt Camp Informació, *IGP "Calçot de Valls"* Consulta: 5 de novembre 2008, <<http://www.altcamp.info/esp/calcdenomcal.htm>>

Diari Avui, *Univers calçot, planeta Valls*, Consulta: 10 de novembre 2008, <<http://paper.avui.cat/article//societat//113299/univers/calçot/planeta/valls.html>>

Vallsdigital.com, *La Cambra de Valls divulga una campanya per fomentar les calçotades a través del TGV*, Consulta: 20 novembre 2008, <<http://www.vallsdigital.com/febrer/la-cambra-de-valls-divulga-una-campanya-per-fomentar-les-calsotades-a-traves-del-tgv.html>>



Mercabarna, *Estadística de comercialització de productes*, Consulta, 28 de desembre 2008,

<<http://www.mercabarna.com/estadistiques/index.html>>

El periódico, *Las 'calçotades' generarán 10 millones de euros en el Alt Camp*, Consulta: 29 desembre 2008,

<[http://www.elperiodico.com/default.asp?idpublicacio\\_PK=46&idioma=CAS&idnoticia\\_PK=477599&idseccio\\_PK=1051](http://www.elperiodico.com/default.asp?idpublicacio_PK=46&idioma=CAS&idnoticia_PK=477599&idseccio_PK=1051)>

El periódico, *Los populares 'calçots' llegan al Central Park de Nueva York*, Consulta: 29 desembre 2008,

<[http://www.elperiodico.com/default.asp?idpublicacio\\_PK=46&idioma=CAS&idnoticia\\_PK=549732&idseccio\\_PK=1051](http://www.elperiodico.com/default.asp?idpublicacio_PK=46&idioma=CAS&idnoticia_PK=549732&idseccio_PK=1051)>

El periódico, *Valls teme que las 'calçotades' sufran el impacto de la crisis*, Consulta, 28 de gener 2009,

<[http://www.elperiodico.com/default.asp?idpublicacio\\_PK=46&idioma=CAS&idnoticia\\_PK=581126&idseccio\\_PK=1051](http://www.elperiodico.com/default.asp?idpublicacio_PK=46&idioma=CAS&idnoticia_PK=581126&idseccio_PK=1051)>

ANNEXOS

## Bibliografia





## ANNEX 1: Entrevistes

### A1.1 Productors

#### **A1.1.1 Sebastià Banús, vicepresident IGP "Calçot de Valls"**

- **Quina ha sigut la demanda als últims anys?**

Des de l'IGP hem notat un gran augment de la demanda, sobretot exterior. Fa 6 o 7 anys, la demanda es mantenia entre els 3 i 3'5 milions, i fa 3 o 5 anys es mantenia entre els 4 i 4'5 milions. L'any 2007/2008 es va obtenir un rècord de producció, amb més de 5 milions. Aquest any, però, es calcula que pot tornar a baixar fins a 4'5 milions i que es mantindrà estable en aquestes xifres.

També ha augmentat molt la producció, com en zones més a la costa com Cambrils, Torredembarra o Tarragona, i va variant segons aquesta demanda.

- **I l'oferta?**

Hi ha poques persones d'aquí que comprin calçots de la IGP, sinó que els pagesos que fan més producció acostumen a vendre més a fora de les quatre comarques, sobretot a restaurants. Tot i això, cal dir que Catalunya és un mercat local, i per tant, fora de la comunitat autònoma no es venen masses calçots amb denominació d'origen.

Tot i això, des de les cooperatives s'intenta vendre sempre calçots de la IGP fins que s'acaben.

- **Quantes hectàrees cultiva la IGP?**

Entre tots els pagesos que hi ha (sigui a l'Alt Camp o al Baix Penedès) es calcula que hi ha entre 45 i 50 hectàrees.

- **Què fa que la gent es decideixi a comprar calçots amb denominació d'origen?**

El que principalment fa que la gent decideixi o no comprar-ne és sobretot la qualitat, i el fet de menjar uns calçots que estan cultivats en el lloc d'origen de la calçotada.



és molt difícil per a nosaltres poder competir amb la producció de la Rioja, per exemple, que tenen terrenys enormes per tant intentem competir-hi amb la qualitat.

- **Quina ha estat l'evolució dels preus?**

Hi ha hagut anys que ha estat força car, i anys relativament barat. Per exemple, de 5 anys cap aquí ha valgut entre 9 i 10 cèntims (a l'alça). La temporada 2007/08, en canvi, els preus es barallaven entre 7 i 8 cèntims, que es va veure donat per l'augment de la producció. Aquesta temporada 2008/09, es calcula que podrien rondar altra vegada els 9 cèntims

Tot i això, sempre es recomana no baixar dels 7 cèntims per mitjà de pactes amb els venedors, cosa que moltes vegades és complicat sobretot perquè a vegades es ven a llotja (com per exemple a Mercabarna).

El preu també varia segons l'època de l'any: abans de festes, com que la quantitat és força baixa, acostuma a ser bastant car. A principis de gener es comença a estabilitzar, i a finals d'aquest mes ja es coneix quin és el preu final.

El benefici que acostuma a treure el pagès és normalment d'un 40% (marge brut), que acostumen a ser uns 4 cèntims. El 60% restant (6 cèntims) serien els costos en recs, plantació, mà d'obra, etc.

- **Quins són els diferents llocs on es distribueixen?**

Els calçots de la IGP arriben sobretot en més quantitat en supermercats, botigues i mercats centrals. Per a consum particular poca gent en compra, i pel que fa als restaurants només aquells més petits.

Però des d'aquí seguim intentant potenciar-lo.

- **Quins són els beneficis que aporta a Valls i a la Comarca?**

A Valls i a la comarca aporta sobretot llocs de treball, i a part dels beneficis que pot portar el calçot, també n'aporta a altres matèries primeres, com carns, olis, etc.

És molt difícil comptabilitzar-ho amb xifres, però és clar que la IGP té una enorme repercussió, ja que a més de demostrar l'origen del calçot a Valls també promocionen la ciutat i les zones del voltant.

Per aquesta raó tenim molt de suport per part de l'ajuntament.



- **Quins són els beneficis que aporta als diferents sectors?**

El calçot aporta sobretot beneficis als restaurants, que cobreixen el període de 3 mesos que queda entre Nadal i les comunions.

A més, cada vegada està trascendent més fora d'Espanya.

- **Quines serien altres zones molt productores a Catalunya?**

Com a altres zones molt productores també podem veure el Delta de l'Ebre, el Nord de Castelló i Benicarló, el Maresme, Lleida i sobretot les zones d'Horta.

També es comencen a cultivar a la Rioja i Toledo, que venen aquí i a Madrid. Aquestes zones són terrenys molt més grans, però el problema principal és que moltes vegades no utilitzen ceba de calçot i no produeixen.

Per tant, com hem dit abans, no podem competir amb quantitat, sinó amb qualitat.

- **Hi ha exportacions del producte?**

No hi ha masses exportacions, tot i que es comença a comercialitzar amb Zaragoza, Aragó, València i Madrid.

### **A.1.1.2 Magí Plana, Cooperativa Agrícola de Valls.**

- **Quantes persones treballen al sector?**

És molt difícil comptabilitzar totes les persones que produeixen calçot, ja que la majoria de persones produeixen quan volen i bàsicament amb consum particular. Amb tot, podríem dir que a la zona de Valls hi ha uns 25 o 30 pagesos que es dediquen a la producció de calçot per a la venda, sigui en restaurants, cooperatives etc.

- **Quanta superfície és ocupada (a l'Alt Camp i a les comarques properes) per a la producció del calçot?**

Com ja hem dit abans, això és bastant difícil de comptabilitzar, a més de que moltes persones varien cada any el lloc de plantació per deixar descansar la terra. Tot i això, diria que a Valls hi hauria unes 25 hectàrees aproximadament.



- **Quines són les principals zones de producció?**

Bàsicament són les zones on es cultiven els calçots de la IGP (que són els que es venen a la cooperativa agrícola), i es situen a l'Alt Camp, Baix Camp, Tarragonès i Baix Penedès.

- **Quina és la quantitat de producció (aproximada) per any ?**

A la cooperativa agrícola de Valls cada any se'n registren uns 400.000 calçots. Aquesta quantitat seria un 45 o 50% dels calçots que es fan a tota la comarca, per tant podríem calcular que cada any es farien entre 800.000 i 1.000.000 de calçots.

Els calçots de la cooperativa són comprats bàsicament per persones que en volen fer un ús particular, ja que la majoria de restaurants en compren a pagesos directament. Cal dir, però, que aquest consum que és bàsicament de cap de setmana augmenta cada vegada més.

- **Quina ha sigut aquesta evolució els últims anys?**

Fa 7 o 8 anys, la producció a la cooperativa es mantenia al voltant dels 200.000 calçots, i ara en aquests moments s'ha duplicat. Tot i això, aquesta quantitat depèn tant de la meteorologia com de la situació de la Pascua (ja que es considera com la fi de l'època de calçotades).

- **Quin és el preu de venda al públic actualment?**

Cada setmana s'estableix un preu diferent, que ronda entre els 0,11 i els 0,15 €.

- **El preu ha evolucionat els últims anys?**

Cada any varia segons la collita que hi ha. Cinc o sis anys enrere arribà fins i tot als 0,2/0,22 €, ja que l'any anterior hi havia hagut un preu baix, cosa que va fer que augmentés la demanda i per tant va disminuir la plantació. Aquell any hi hagué mala collita, ja que només sortiren 3 o 4 calçots per mata quan el normal és entre 6 i 8, i això provocà un augment molt alt del preu.



- **Quin és el cost mitjà de producció d'un calçot?**

La veritat és que això és difícil de dir, ja que cada pagès té costos diferents: uns compren la ceba, altres la cultiven... També s'hi hauria d'afegir els adobs i la mecanització. A més, pocs pagesos comptabilitzen les despeses; quan és el moment de regar, reguen i quan no, no ho fan.

- **A quins principals llocs es distribueixen els calçots?**

Pel que fa fora de la zona productora, es distribueixen a molts llocs: València, Barcelona, Mallorca, Madrid, Soria, País Basc, Girona... Però aquests només mouen uns 5.000 calçots a l'any.

A més, cada vegada hi ha més llocs on ells mateixos en planten, com seria l'exemple del Maresme.

Pel que fa a la cooperativa agrícola, els compradors la majoria són consumidors particulars, tot i que alguna vegada, ja més a final de temporada, també es distribueixen a mercats centrals.

No en compren aquí tampoc ni supermercats, ni botigues ni restaurants (només alguns, però de Barcelona o Girona), sinó que la majoria són consumidors finals.

- **Últimament s'està parlant molt de la idea d'allargar el calçot fora de temporada. Des del punt de vista agrícola, és possible aconseguir-ho? I és rendible?**

La majoria dels restauradors creuen que sí que és possible ( i és clar, que rendible també), però els cultivadors no ho veuen tant clar.

La majoria de pagesos que cultiven abans per poder tenir calçots a novembre o desembre sempre acaben veient que no es venen: per exemple, aquest any, de moment a la cooperativa només n'hem venut uns 2500.

A més, els calçots acabats d'arrencar no es poden guardar, sino que s'han de vendre al dia. L'única manera de poder-ho fer seria reservant-los per encàrrec, però és molt complicat.

També cal veure que si la temporada fos més llarga potser hi hauria molts més conflictes entre restauradors i pagesos.



- **La demanda acostuma a ser igual cada any o ha experimentat diferents variacions ? Quines?**

La demanda es manté força, i els últims 4 o 5 anys s'ha mantingut bastant igual.

- **El fet de la introducció de la IPG "Calçot de Valls" ha fet variar aquesta demanda?**

Sí. Ha fet donar a conèixer coses a la resta de Catalunya, coses que potser a Valls es sabien però no a altres llocs.

A més, amb l'ajuda de la Conselleria s'ha difós la calçotada ,i això ha fet que els restaurants tinguin més interès a fer-ne, tot i que normalment els calçots que n'utilitzen no són de la IGP "Calçot de Valls".

Així, cada vegada més se'n fan fora de Valls i comarca, i hi ha molts restaurants a 10 km de Barcelona que ja en fan. Tot i això, la majoria de gent segueix venint a la ciutat d'origen per disfrutar-ho.

També s'està expandint fora d'Espanya, com en el cas de Nova York, i s'està començant a crear la *Cuina del Calçot*, que es basa en una cuina molt més elaborada.

- **Quin creus que és el futur del calçot?**

Crec que el futur del calçot es presenta bé, sobretot si hi ha persones que si dediquen, hi ha una bona propaganda i la gent té intenció de menjar-ne. També cada vegada més s'intenta millorar el cultiu, el transport... és a dir, s'està potenciant l'expansió i la generalització d'aquesta hortalissa.

A més s'estan començant a fer estudis per millorar-ne la qualitat, com el que fan des de l'IRTA on busquen la ceba ideal i característica de la ciutat de Valls. Tot i això, és un estudi difícil ja que la situació canvia quan es passa del laboratori a la terra.

- **Com afecta a altres sectors de la cooperativa?**

Es nota augment en la venda de cava (ja que allarga la temporada), d'ametlles... però no està molt quantificat.



Si que s'ha potenciat a la cooperativa la venda de salsa ja feta (en tarrines de 2,2'5 litres o tarrines individuals), que produeixen cada any aproximadament uns 2000€ a la cooperativa.

## **A1.2 Restauradors**

### **A1.2.1 Lluís Figuerola, restaurant "Cal Ganxo"**

#### **- Quantes calçotades s'acostumen a fer a l'any?**

Actualment cada any es fan entre 15.000 i 20.000 calçotades. Aquest número ha anat augmentant des de fa 10 anys.

En un principi al nostre restaurant no teníem com a idea fer calçotades, però en vista dels beneficis que produïa hem acabat sent un restaurant on aquest és el nostre menú exclusiu.

A més, amb els anys hem anat allargant la temporada: ha passat de ser de gener a març, fins a ser de novembre a abril (que és aproximadament quan ja no queden existències de calçot).

El calçot però, al no ser un producte de primera necessitat també nota moltíssim la crisi, i per tant aquest any calculem que baixarà força la demanda.

#### **- D'on provenen els principals visitants?**

La majoria dels clients (un 70%), vénen de la província de Barcelona. Al nostre restaurant hi caben unes 250 persones, i acostumem a fer 2 torns. Per tant, podem dir que cada dia hi hauria entre 400 i 500 visitants (sobretot en els caps de setmana).

#### **- Quin és el preu mitjà de cada calçotada?**

35 Euros més IVA.



- **Han anat variant molt els últims anys?**

Sí. Han augmentat molt els últims anys. Des de l'entrada de l'euro han anat augmentant 1 o 2 euros l'any. Amb tot, entre restaurants anem intentant no pujar gaire els preus, tot i que és difícil posar-se d'acord.

- **Quins són els principals proveïdors de calçots dels restaurants? S'acostuma a comprar de la mà de pagesos o de les cooperatives ?**

No acostumem a comprar en cooperativa, sino que comprem a 8 o 9 pagesos diferents. S'ha de tenir a més de 7 pagesos disponibles, perquè si només en tinguéssim 1 o 2 i aquests tinguessin males collites tindríem problemes per cobrir la demanda.

A més, sempre comprem calçot de la IGP "Calçot de Valls", tot i que els clients no ho demanin.

- **Últimament s'està parlant molt de la idea d'allargar el calçot fora de temporada. Des del punt de vista de la restauració, com creieu que es podria fer? I és rendible?**

Des del meu punt de vista crec que no seria possible, ja que la única manera de fer-ho és congelant-lo i així perd molt la qualitat. Crec que s'ha de deixar que el calçot segueixi el seu procés natural: plantar-lo al abril i arrencar-lo al novembre.

Des del punt de vista econòmic tampoc crec que sigui molt rendible, ja que, per exemple, a l'estiu no és un aliment apropiat pel temps. La gent no té intenció de fer una calçotada a mig juliol o agost, de la mateixa manera que no té intenció de menjar sopa de galets.

A més, el calçot ja té la tradició històrica de menjar-se durant aquesta època de l'any.

- **Quina quantitat aproximada de carn i altres productes es gasten?**

Per cobrir tota la carn, tenint en compte que anirien aproximadament a 2 talls per persona s'utilitzarien 400 xais. Pel que a la llangonissa s'utilitzarien uns 1875 kg, unes 4000 ampolles de cava. També cal contar els productes



que s'utilitzen per a la salsa, però ja són molt més difícils de dir-ne una quantitat concreta.

- **I de calçot?**

De calçot en gastem uns 300.000 cada temporada.

- **Quanta ocupació produeix?**

Pel que fa entre setmana (de dilluns a divendres), el nostre restaurant té entre 15 i 20 treballadors. En canvi, en caps de setmana, passen a ser de 45 a 50 treballadors, ja que es fan dos tornos: de 1 a 3 i de 3 fins que acabin. A més, cal servir ràpid i bé a tots els clients, per tan calculem que cada cambrer serveixi com a màxim a 10 persones.

**A1.2.2- Josep Ma. Gatell, restaurant "Masia Bou"**

- **Quantes calçotades s'acostumen a fer a l'any?**

Cada any s'acostumen a fer entre 200.000 i 250.000 calçotades.

- **D'on provenen els principals visitants?**

De Barcelona i rodalies, sobretot.

- **Quin és el preu mitjà de cada calçotada?**

De 36,5 €.

- **Han anat variant molt els últims anys?**

Si, el preu es va modificant cada any, sobretot a causa de l'augment de la demanda de la calçotada. Tot i això, pot ser que alguns anys augmenti més quantitat o menys.

- **Quins són els principals proveïdors de calçots dels restaurants? S'acostuma a comprar de la mà de pagesos o de les cooperatives ?**

Nosaltres comprem directament a pagesos, sense cap intermediari.

Hi ha una sèrie de pagesos que ja produeixen quasibé exclusivament per nosaltres, i ens quedem tota la quantitat que facin.



- **Últimament s'està parlant molt de la idea d'allargar el calçot fora de temporada. Des del punt de vista de la restauració, creieu que és possible? I és rendible?**

Està clar que per la restauració és rendible, tant pels restaurants com per la resta d'establiments que se'n beneficiarien (tant Valls com les comarques del voltant).

- **Com es podria fer?**

Per poder-ho fer, cal plantar-lo més aviat, per tenir-los abans (al juny o juliol). Per tant, cal cultivar-los en terrenys adaptats on no faci molta calor, ja que és una planta d'hivern. Per això, no s'ha de tallar la ceba, ja que sino s'eixuga i pot ser que mori la ceba mare.

Utilitzant això podem garantir que tindrem els primers calçots pel Pilar (mitjans d'octubre) i els últims al maig.

Però tot i això, costa molt canviar els costums, i tot i que molta gent ens en demana força de temporada, cal dir que la diferencia entre aquests i els de temporada és molt gran, ja que són congelats.

- **Quina quantitat aproximada de carn i altres productes es gasten?**

La quantitat que es consumeix varia segons la fluència de gent, però aproximadament gastem entre 4000 i 5000 xais anuals (tot i que només n'utilitzem les costelles). En cada calçotada gastem un pam de llangonissa per persona, una ampolla de cava per cada 3 persones... Pel que fa als productes destinats a la salsa de calçot utilitzem oli d'oliva de Valls, i les ametlles i avellanes les comprem trencades, ja que, a part de ser més econòmiques, ja ens estalvien la meitat de feina.

També hi podríem afegir alls, que en gastariem dos forns per semana, sucre, pebrot de romesco, pebre, sal, vinagre, pebrot vermell, mongetes, carxofes, patates, llet... però ja no en tenim un control tant estricte.

- **I de calçot?**

Entre 3.000.000 i 3.500.000 unitats cada temporada.



- **Quanta ocupació produeix?**

De diari tenim quatre persones al menjador, quatre a la cuina i dos de neteja. Durant el cap de setmana podem arribar a rebre unes 2000 persones, i calculem uns dos treballadors per cada grup de 40.

# Annex 2



## A.2 Articles de diari i notícies relacionades

### A2.1 Articles relacionats amb el mercat del calçot

\*Notícia publicada al diari *Avui*, el 25 de gener del 2008.

Gastronomia

### Univers calçot, planeta Valls

**TRET DE SORTIDA** · La Gran Festa de la Calçotada marca l'inici de la temporada alta als restaurants **NEGOCI** · L'impacte econòmic de les calçotades és de deu milions anuals només a l'Alt Camp

ORIOL MARGALEF

Autocars en doble fila, restaurants plens a vessar, enrenou de festa grossa i un parell de televisions estrangeres rondant per Valls. Poc s'hauria pensat Xat de Benaiges, un camperol vallenc de finals del segle XIX, que algun dia la gent faria cua per provar el seu invent. Les calçotades s'han convertit en un fenomen gastronòmic d'abast nacional, un negoci amb tots els ets i uts que només a la comarca de l'Alt Camp, bressol de la tradició calçotaire, tindrà aquest any un impacte valorat en deu milions d'euros, segons dades de la Cambra de Comerç, Indústria i Navegació.



La popular ceba dolça de Valls aquest any es ven a plaça a 12 cèntims la unitat  
VAN DER MEULEN

La popular ceba dolça arriba als mercats entre novembre i abril, però la Gran Festa de la Calçotada, que se celebra aquest diumenge a Valls, marca l'inici de la temporada alta als restaurants de la zona. L'organització espera que es desplacin a la capital de l'Alt Camp 35.000 persones, que consumiran unes 4.000 racions. Entre els assistents hi haurà el televisiu cuiner asturià José Andrés, que prepara un programa de cuina per a una productora dels EUA i que s'ha inscrit al concurs de menjar calçots. No ho tindrà fàcil. L'últim vencedor, el barceloní Adrià Wegrzyh -a qui es coneix com a Capità Calçot després de guanyar en tres ocasions-, es va arribar a cruspir-ne 315 unitats.

L'Ajuntament vol aprofitar la creixent popularitat i acceptació de les calçotades per projectar-se al mercat turístic. De fet, la ceba blanca serà l'ambaixadora de Valls a la fira internacional de Madrid Fitur. "A Valls tenim dues marques que identifiquen Catalunya, els castells i els calçots, i la nostra ubicació al Camp és excel·lent", explica Eduard González, regidor de Promoció Econòmica.

Amb el seu component ritual i festiu, les calçotades atreuen cada any més de 350.000 turistes a l'Alt Camp, la majoria residents a l'àrea de Barcelona. Tot i que els autòctons s'estimen més atipar-se en la intimitat, a la comarca hi ha una cinquantena creixent d'establiments que s'han apuntat al carro de les calçotades i on gairebé és impossible trobar taula sense haver-hi reservat prèviament. El preu d'un àpat complet -amb calçots, salsa, carn a la brasa i postres incloses- oscil·la entre 30 i 40 euros per persona. En temporada alta, en només un cap de setmana, als grans establiments de la zona poden arribar a servir-se més de 20.000 calçots.

Més enllà de les típiques calçotades, alguns restauradors, com ara l'Àngel Soler, del restaurant Ca l'Àngel, han reformulat la recepta tradicional innovant en la forma de treballar els ingredients, inclosa la taronja de les postres. A la pastisseria Valls han fet del confit de calçot la base d'un gelat, bombons, crema, torró i fins i tot un licor. Una altra novetat és la pizza de calçot que preparen a Ca Barrau.

#### Motor turístic

"Les calçotades ja són el segon motor turístic del Camp de Tarragona, després del sol i la platja dels mesos d'estiu", assegura Rafael Castells, secretari de la Cambra de Comerç i coordinador de la Festa. De fet, els primers mesos de l'any, coincidint amb la temporada calçotaire, són el període de l'any en què els monestirs cistercencs -Poblet, Santes Creus i Vallbona de les Monges- reben més visites.

A més, aquest és any de calçots. A tot Catalunya se n'arrencaran 55 milions de quilos, un 10% dels quals portaran l'etiqueta de la indicació geogràfica protegida (IGP) Calçot de Valls. "Avui se'n fan a tot arreu, a Lleida, al Maresme... Però, pel clima de sol i fred que tenim en aquesta zona, els que es fan en altres llocs no tenen la dolçor de la ceba d'aquí", defensa Francesc Vilanova, president de la IGP.

La Universitat Politècnica de Catalunya, mentrestant, estudia millores en la producció i la qualitat de les cebes. Tot i que els resultats encara trigaran anys, s'espera que la pròxima temporada se'n faci una plantació experimental.



Notícia publicada a *El Periódico*, el 26 de gener del 2008.

26/1/2008 INICIO DE LA TEMPORADA DE UNA TRADICIÓN GASTRONÓMICA | ALT CAMP

## Las 'calçotades' generarán 10 millones de euros en el Alt Camp

- La cosecha de este año es óptima y se producirán unos cinco millones de cebolletas
- Valls aprovecha el auge de los 'calçots' para ganar cuota en el mercado turístico



Unos comensales degustan calçots en un restaurante de Valls. Foto: ARCHIVO / JOAN PUIG

FERRAN GERHARD  
VALLS

La temporada de los *calçots* se inicia oficialmente mañana con la Gran Festa de la Calçotada en Valls, en un año en que la cosecha de estas cebollas dulces puede batir un récord al superar los cinco millones de unidades solo en la zona de la indicación geográfica protegida Calçot de Valls, que reúne a 52 productores del Alt y Baix Camp, Tarragonès y Baix Penedès. El impacto económico que genera esta actividad gastronómica, solo en el Alt Camp, alcanzará los 10 millones de euros.

De noviembre a abril, los 60 restaurantes de la comarca sirven *calçotades*, lo que atrae a unas

300.000 personas, según Rafael Castells, secretario de la Cámara de Comercio de Valls. "Se trata de la segunda oferta turística en importancia del Camp de Tarragona después de la de sol y playa", afirma Castells. Uno de los objetivos del Ayuntamiento de Valls es sumar sinergias con otros polos turísticos del territorio, como las casas rurales, la ruta de los monasterios cistercienses --con especial énfasis en el de Santes Creus-- y la Costa Daurada central, sobre todo con el parque Port Aventura. "Estamos trabajando para conseguir que las personas que van de *calçotada* se queden más tiempo, un fin de semana o varios días", manifiesta Eduard González, concejal de Turismo.

La presencia de visitantes repercute en el comercio, los servicios y el sector agroalimentario. El sindicato Unió de Pagesos admite que los *calçots* representan un complemento básico para los payeses porque se venden a buen precio, a una media de entre 10 y 12 céntimos por unidad. La crisis de la avellana ha sacudido a los agricultores y las cebolletas han permitido sostener muchas economías familiares.

### INVESTIGACIÓN

Cara al futuro, se está experimentando en la mejora de esta hortaliza. La Universitat Politècnica de Catalunya lleva a cabo investigaciones para obtener una variedad de *calçot* homogénea, de sabor óptimo, y lograr regularizar la producción. El Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA) estudia qué abono es idóneo para esta cebolla tierna y la influencia que tiene en su desarrollo la fecha de plantación. "Queremos la excelencia y damos mucha importancia a estos estudios", dice Rafael Castells.

El principal activo de los *calçots* es gastronómico. El restaurador vallense Àngel Solé ha demostrado que con este ingrediente se puede hacer cocina de autor. Sus creaciones serán presentadas a los principales chefs del país, entre ellos Ferran Adrià y Carme Ruscadella. Por otro lado, hay postres elaborados con esta hortaliza, entre ellos pasteles, helados y hasta licores. La *calçotada* tiene proyección internacional y el domingo en Valls estarán las televisiones Public Broadcast Service (EEUU) y Kabel I (Alemania). El diario francés *Le Dépêche de Midi* mandará a un equipo de redactores. La *calçotada* se ha extendido por Catalunya, donde se ha calculado que ya se producen más de 45 millones de cebolletas.



Noticia publicada a *El Periódico*, el 24 de gener de 2009

24/1/2009 PREOCUPACIÓN EN UN SECTOR GASTRONÓMICO TRADICIONAL | ALT CAMP

## Valls teme que las 'calçotades' sufran el impacto de la crisis

- Los restauradores han detectado descensos de casi el 25% de la clientela
- Dos hoteles de la población ofrecen noches de estancia más degustaciones



Preparación de una calçotada en la Masia Bou de Valls. Foto: ARCHIVO / JOAN PUIG

### MÁS INFORMACIÓN

- [Cómo velar por la calidad](#)

FERRAN GERHARD  
VALLS

El sector gastronómico de la *calçotada*, que en el Camp de Tarragona representa un impacto económico de 16 millones de euros al año, no es inmune a la crisis económica. Los restauradores de Valls que se dedican al mismo afrontan la temporada alta con cierta preocupación, al haber detectado al inicio descensos en la clientela que oscilan entre el 20% y el 25% en un año en que los cebollinos son de gran calidad.

Una de las iniciativas para contrarrestar el negativo pronóstico es la confección de un paquete turístico por parte de los dos hoteles de tres estrellas de la localidad. Dos noches y una *calçotada* se pueden

contratar por 83,5 euros persona, cantidad que se reduce a 73 euros si se opta por una pernoctación. Eduard González, concejal de Promoción Económica, considera que es una buena fórmula para rentabilizar las 150 habitaciones existentes.

### COSECHA

"No solo apostamos por esta oferta, sino que haremos promoción en ferias del País Vasco, Madrid, Navarra y Valencia para captar personas interesadas en degustar *calçots*", dice el edil. González admite que la recesión económica influirá en el negocio del *calçot*, aunque se muestra confiado en que el descenso de la actividad no sea importante.

La Cámara de Comercio de Valls prevé que se rebasen los 400.000 visitantes a lo largo de la temporada, que finalizará en abril. La cosecha de *calçots* de la indicación geográfica protegida (IGP) *calçot de Valls* será de 4,5 millones de ejemplares, 500.000 menos que en el 2008.

La IGP reúne a 50 productores de cuatro comarcas del Camp. Cada unidad se vende a 13 céntimos de euro, lo que representa una notable fuente de ingresos para los agricultores, con rentabilidades que son superiores a las de explotaciones de almendros y avellanos. "Te ganas mejor la vida que con los frutos secos", asegura Francesc Vilanova, presidente de la IGP.

El Ayuntamiento de Valls también confía en que la presencia de la estación del AVE a unos 10 kilómetros de la población facilitará la llegada de turistas del centro de España, en especial de Madrid. El concejal González insiste en que encaran el futuro con la intención de que Valls sea conocida por algo más que ser la tierra de los *calçots* y *castells*. "Estamos cerca del parque Port Aventura, de la ruta de los monasterios cistercienses de Santes Creus y Poblet, de las playas de la Costa Daurada y del legado romano de Tarragona, por lo que hay muchos activos con los que trabajar", detalla. Las *calçotades* pueden ser una buena excusa para difundir estos atractivos.

Aunque la degustación de *calçots* se popularizó en el siglo pasado en Valls, en los últimos años se ha extendido a comarcas limítrofes y a otras zonas de Catalunya. Algunos restaurantes de Valencia también sirven este plato. A finales del 2008 un grupo de restauradores de la zona organizó una *calçotada* en el Central Park de Nueva York.



els dos primers articles, un del diari *Avui* i l'altre de *El Periódico*, parlen dels grans beneficis que porta cada any la calçotada a Catalunya, que ronden els 10.000.000 d'euros. També esmenten la gran quantitat de persones que visiten cada any la ciutat de Valls amb l'objectiu de disfrutar de la Festa de la Calçotada, un nombre que pot rondar les 300.000 persones.

A més, en l'article publicat a *El Periódico*, podem veure un apartat que ens parla de les investigacions que s'estan duent a terme actualment a l'IRTA per a trobar el calçot característic de la zona.

En el tercer article, també publicat a *El Periódico*, veiem relacionat el calçot amb un tema molt actual: la crisi econòmica.

I és que el calçot, al no ser un producte de primera necessitat s'està veient afectat per aquesta recessió, i molts restauradors están veient disminuir els seus ingressos fins a un 25%

## **A2.2 Articles relacionats amb la promoció del calçot**

\*Notícia publicada a *Vallsdigital.com* el 26 de febrer de 2008.

INICI ▶ Hemeroteca 2008 ▶ Febrer ▶ La Cambra de Valls divulga una campanya per fomentar les calçotades a través del TGV

### **La Cambra de Valls divulga una campanya per fomentar les calçotades a través del TGV**

dimarts, 26 febrer de 2008

La Cambra de Comerç de Valls ha endegat una campanya divulgativa per fomentar les calçotades aprofitant el TGV. La Cambra vol treure rendiment de la proximitat de l'Alt Camp amb l'estació del Camp de Tarragona, per promocionar la temporada de calçots. Per aquest motiu, s'ha dirigit a diversos mitjans de comunicació de Madrid, Guadalajara, Calataiud i Saragossa amb la campanya sota el lema 'A la calçotada de Valls en tren TGV', on informa dels orígens del calçot, com és una calçotada i quan se celebra la Gran Festa de la Calçotada, i també de la proximitat de l'estació del TGV, a 10 quilòmetres de Valls, i del servei regular d'autocars i de vehicles de lloguer. La Cambra convida a aprofitar aquestes connexions que permeten, amb un 'desplaçament ràpid', traslladar-se a Valls i degustar una calçotada.

En aquest article podem veure una acció impulsada per la cambra de comerç per intentar augmentar la promoció del calçot facilitant la visita de moltes més persones foranes a Valls, fent molt més fàcils les connexions entre l'estació del Camp de Tarragona i Valls.



Notícia publicada a *El Periódico* el 5 d'octubre del 2008.

5/10/2008 INICIATIVA DE PROMOCIÓ DE LA GASTRONOMIA TRADICIONAL | ALT CAMP

## Los populares 'calçots' llegan al Central Park de Nueva York

• Tres restauradores catalanes viajan a EEUU para difundir la cocina autóctona

### MÁS INFORMACIÓN

• [Recetas propias e investigación](#)

FERRAN GERHARD  
VALLS

El mítico Central Park de Nueva York albergará una *calçotada* el próximo fin de semana. Por iniciativa de tres restauradores de Tarragona, Valls y Castellet i la Gornal la cocina de las comarcas del Tarragonès, Alt Camp y Alt Penedès, respectivamente, llegará a la ciudad de los rascacielos. El punto álgido de la expedición gastronómica será una *calçotada* en el popular parque de Nueva York.

Uno de los participantes es Xavier Veciana, que maneja los fogones del Melandra, un restaurante del marinerio barrio del Serrallo de Tarragona. La idea de que América descubriera la *calçotada* surgió después de que el cocinero Mariano Aznar, que regenta el restaurante España Tapas, en Larchmont, invitara al colega Àngel Solé, chef de Ca l'Àngel de Valls, a visitarlo. A Solé y Veciana se les unió Fran Ferrerto, del Chavela de Castellet i la Gornal. "Desde el día 8 hasta el 12 de octubre organizaremos cenas, bajo el lema de *Mar y Tierra*, en las que se podrán degustar especialidades culinarias del sur de Catalunya", explica Veciana. Pero el trío ha querido ir más allá y ha optado por hacer una demostración de la tradicional *calçotada* en el Central Park, una cita prevista para el viernes o el sábado próximos.

### ESCENIFICACIÓN

El primer problema con que se han encontrado los profesionales ha sido el del aprovisionamiento del principal ingrediente, los *calçots*. Debido a la falta de autorización para entrarlos en EEUU, se han visto obligados a sustituirlos por productos que allí se pueden encontrar fácilmente, como cebollas, puerros y hortalizas similares. "Lo importante es escenificar el mundo del *calçot*, colocar los cebollinos en las parrillas, avivar las brasas y realizar una demostración de cómo se cuecen", explica Veciana. El objetivo que persiguen es reproducir el ritual de la *calçotada* y montar una especie de taller para enseñar en qué consiste la fiesta gastronómica. "Será un espectáculo original y confiamos en que resulte atractivo", afirma el restaurador.

### SALSA Y VÍDEO DE PROMOCIÓ

Gracias a la colaboración de algunos patrocinadores, sí podrán trasladar a EEUU avellanas, aceites, vinos y cava, entre otros productos autóctonos. Y no faltará la salsa para los *calçots*, ni un vídeo promocional sobre este popular plato y otras señas de identidad, como los *castells*. El *xató* del Penedès, el pescado y las carnes completarán la oferta festiva. El éxito de la convocatoria ha sido inmediato y ya no quedan plazas para asistir a las cenas, a 180 dólares el cubierto y para 100 comensales diarios, que tendrán lugar en el local de Aznar. Rafael Castells, secretario de la Cámara de Comercio de Valls, ha calificado el viaje de "muy interesante porque proyecta internacionalmente uno de los activos turísticos de la ciudad". Castells, organizador de la Festa de la Calçotada que tiene lugar en Valls cada mes de enero, precisa que televisiones y prensa escrita de Bélgica, Francia, Alemania y Japón ya se han interesado por esta celebración. Eduard González, concejal de Promoción de Valls, destaca la importancia del mercado americano y estima "enormemente positivo difundir en ese ámbito un plato típico y de calidad".



En aquest article podem veure un dels actes més importants que s'han fet mai per promocionar la calçotada: alguns cuiners catalans impulsaren una calçotada al Central Park de Nova York, on volien reproduir el ritual de la calçotada i mostrar als Estats Units una de les tradicions més importants de la costa catalana.

\*Notícia publicada en el número 132 de la revista *Informatiu Comerç*, del desembre del 2008.

## ELS CASTELLS I ELS CALÇOTS DE VALLS ARRIBEN AL JAPÓ



Revista "Castells"  
 もっじヨスナルス 知リカク  
 には、雑誌「Castells」を！  
 カステルズの歴史や現在の様子、イベントなどをまじえて多  
 数のカタルスを紹介。最新号  
 22号には、シチガサのホスガ  
 ストクールの様子も紹介。2  
 ナ月ごとの発行で、Hydra Media  
 編集、Utopia Global 発行。  
 www.hydramedia.info  
 Tel: (+34)935 094 531 75  
 redaccio@hydramedia.info



Entre els atractius de Valls, hi destaca la festa castellera i les populars calçotades, que han convertit la gastronomia i també el comerç de la ciutat en un element destacat de potenciació turística. La presència en la darrera edició de la Fira IMEX 2008 ha servit perquè els castells i els calçots no passin desapercebuts entre la comunitat japonesa i així fer una àmplia difusió d'una festa gairebé centenària.

I és que la prestigiosa revista trimestral d'informació econòmica, comercial, turística i cultural, *Noticias de España*, editada per la Càmera Hispano-Japonesa, ha publicat, fruit de la relació que es va establir entre aquesta cambra i la de Valls durant la Fira IMEX, celebrada a Madrid el passat mes de juny, uns amplis reportatges en japonès sobre els calçots i els castells. Amb el títol "Castells, la torre humana" i "El placer del invierno de Catalunya, «calçots»", aquests reportatges ocupen el tema de portada de l'edició de tardor de la publicació.

En total, 4 pàgines dedicades a temes valencs que, coincidint amb l'inici de la temporada de les calçotades, sens dubte tindran repercussió entre l'àmplia colònia japonesa.

La revista edita des de l'any 1985 informació espanyola per a japonesos, i és distribuïda a Espanya i altres països europeus, i al Japó amb especial incidència entre els viatgers de turisme i negocis i també entre la comunitat japonesa resident a Espanya. El tiratge és de 15.000 exemplars, dels quals 9.290 exemplars es distribueixen a Espanya (660 exemplars a Catalunya) i els altres a l'ambaixada del Japó, bancs i empreses japoneses.

Aquest article ens mostra com la tradició dels castells i els calçots de Valls han donat la volta al món i han arribat fins i tot al Japó. Una revista hispano-japonesa anomenada *Noticias de España* –que distribueix tant aquí com al Japó– ha publicat un article en japonès sobre aquesta tradició.

# Annex 3



**A3. Reportatge fotogràfic: *Festa de la Calçotada'09***