

Els calçots

07/04/2021

Una de les hortalisses més distintives de Catalunya, repleta de tradició i curiositats. És tanta la seva visibilitat i la seva festa tan especial, que ja són coneguts a tot el món.

Què són els calçots

Els calçots són unes de les hortalisses més representatives de

Catalunya, en realitat són cebes tendres, blanques i dolces amb una tija d'uns 20 cm, aconseguits amb un procés de cultiu especial. Tant és així, que el seu propi nom prové d'aquesta tècnica d'arada tan particular. Mentre el calçot està plantat, perquè pugui a la recerca de la llum, es va cobrint de terra la superfície, de manera que com més ho calces més es va allargant el calçot, aconseguint així la seva grandària òptima per al consum. Aquest procés de calçar, va derivar en calçot.

L'origen del descobriment del calçot encara és desconegut. Existeixen dues versions sobre el seu origen: la menys coneguda se li atribueix a una pintura de l'època romana, on apareix un home fent el gest de menjar un calçot i la més coneguda i popular, situa el seu origen a Catalunya, on en Xat Benaiges, un pagès amb una casa de camp a Valls, Tarragona, a finals del segle XIX va descobrir per error que els grills de la ceba blanca cuinats a foc viu estaven superbons i tendres.

Aquest aliment es va anar convertint en un plat popular de tota la regió de Valls, convertint-se així en la capital mundial del calçot. A més, la Unió Europea li va atorgar el segell IGP, Indicació Geogràfica Protegida "Calçot de Valls", per garantir la qualitat del [producte local](#) [/sites/caprabocom/ca/salud/10compromisos/6-ofrecer-mas-productos-locales/].

Quina és la seva temporada

La [temporada de calçots](#) [

/shared/.content/noticias/mundo-cocina/noticias/Una-temporada-de-calçot-que-bate-records.html] va des de principis de novembre fins al març. La temporada finalitza a partir del maig, quan el calçot es torna més fibrós i la planta comença a florir.

El procés del calçot és biennal; el primer any, correspon al mateix cicle de cultiu que la ceba, de setembre a agost; el segon any, és exclusiu al cicle del calçot. Entre els mesos de setembre i novembre es van plantant aquestes cebes directament en



la terra. A mesura que els grills van creixent, es van calçant fins a la seva recol·lecció, més o menys a partir de novembre, quan els calçots mesuren entre 15 a 25 cm i siguin perfectes per a la seva comercialització.

Què és una calçotada

A Catalunya és típic reunir-se amb amics o familiars per menjar calçots, reunió coneguda amb el nom de calçotada. No és comú menjar calçots tot sol, perquè una calçotada per si mateixa és considerada com una celebració, **una festa per reunir-se**.

Va ser a partir del segle XX quan es va anar fent popular entre les famílies de Valls, reunir-se en dies festius per menjar els típics calçots. A poc a poc la tradició es va anar arrelant, gràcies a una agrupació local anomenada Penya Artística de l'Olla que, any rere any, organitzaven grans calçotades i convidaven a personalitats del món artístic i cultural de Barcelona. Avui dia es continua celebrant la calçotada de Valls, una popular festa familiar en la qual participa tothom, i dona pas a tota una jornada gastronòmica del [Calçot de Valls](https://www.youtube.com/watch?v=dYh27WcEIJU) [<https://www.youtube.com/watch?v=dYh27WcEIJU>].

Per fer una bona calçotada, a més de calçots es necessita la [salsa romesco](https://www.youtube.com/watch?v=Cxlb96M5cvc) [<https://www.youtube.com/watch?v=Cxlb96M5cvc>], especialment creada per acompanyar els calçots, la carn de xai i botifarra per fer a la brasa com a segon plat, un porró de vi o copa de cava i, com a postres, una típica crema catalana, taronges o rebosteria catalana.

La gràcia d'una calçotada també està en el com es mengen els calçots. La premissa principal és que es menja amb pitet i amb les mans. Amb una mà s'agafen les fulles centrals i amb l'altra es tira la part final cap avall estirant les fulles, de manera que ens quedarà la part blanca perfecta per menjar. Suca en la salsa, calçot amunt i a menjar!

Com fer calçots

La forma més popular de fer calçots és a foc viu de sarments. Normalment, la llenya ha de ser petita i el foc en tot moment ha d'estar viu. Es preparen els calçots, se'ls talla una part de les fulles verdes i les arrels, i es col·loquen a la graella damunt del foc. La graella es va retirant del foc i girant unes 2 o 3 vegades, quan estiguin totalment negres i les puntes toves ja es poden retirar del foc i embolicar en manolls de 25 o 30 calçots en paper de diari perquè reposin i s'acabin de fer.



Una altra manera de gaudir els calçots és fer-los al forn. Es netegen els calçots, es retiren les capes de fora deixant 2 o 3 capes dures i, mateix procés que a la brasa, se'ls hi talla a una mesura determinada les fulles verdes i les arrels, es fiquen al forn amb oli, sal, pebre i coberts amb paper d'alumini uns 40 minuts.

També pots cuinar-los en tempura, saltar-los amb altres verdures o utilitzar-ho com a substitut de la ceba en un sofregit. A més, es poden fer infinites elaboracions amb aquesta hortalissa com croquetes, truita, coca de calçots, vichyssoise de calçot.

PREGUNTES RELACIONADES

Quin tipus de verdura és el calçot?

El calçot és una varietat de ceba pertanyent a la família de les liliàcies comestibles, com les cebes, els porros, els alls i els espàrrecs. Les seves propietats nutricionals, per tant, són les mateixes que les cebes: posseeixen un gran contingut en fibra i àcid fòlic, té un gran contingut en vitamines B, C, E i minerals com calci i fòsfor, té un valor calòric molt baix i són antioxidants, diürètiques i digestives.

Quan aguanten els calçots?

Els calçots no duren molt temps abans de podrir-se, exactament una o dues setmanes. Per aquest motiu és un producte exclusivament de temporada, que a més es compra poc temps després de la recol·lecta. Per conservar-los a casa abans de cuinar-los s'han de guardar en un lloc fresc i sec, i deixar-los dempeus.