

Caprabo prevé un aumento del 15% en las ventas de calçot de proximidad en esta temporada

NOTA DE PRENSA 10 mar 2026

Barcelona, 10 de marzo de 2026.- La buena evolución de la temporada del calçot de proximidad en Cataluña hace que Caprabo sitúe sus previsiones de ventas en un aumento del 15% respecto al ejercicio anterior.

La temporada del calçot, que se desarrolla entre los meses de noviembre y abril, se encuentra actualmente en su mejor momento y registra una buena calidad del producto, caracterizada por su dulzura y ternura.

Las previsiones se han dado a conocer en el marco de la Jornada Gastronómica Caprabo de Productos de Proximidad del Calçot de Valls con sello de Indicación Geográfica Protegida (IGP) celebrada hoy con la Federació Catalana DOP-IGP.



El calçot, protagonista del menú degustación

El evento, que ha tenido lugar **en el espacio Chef Caprabo** del supermercado de la compañía en L'Illa Diagonal de Barcelona, ha ofrecido un showcooking con un menú degustación. La chef **Gessamí Caramés**, del restaurante Meleta de Romer, en L'Ametlla de Mar, ha sido la encargada de elaborar el menú con diferentes propuestas gastronómicas elaboradas sobre la base del calçot, que han puesto en valor la versatilidad culinaria de este producto de temporada.

La sesión ha contado con la participación del Presidente de la Federació Catalana DOP-IGP, Josep Pere Colat; el Presidente del consejo rector de la Federació Catalana DOP-IGP, Isidre Coll Recasens; y Manuel Blanco, del Área de Proximidad de Caprabo.

En su intervención, **Josep Pere Colat** ha destacado que “*desde la Federació DOP-IGP apoyamos la celebración de encuentros que ayuden a poner en valor un producto de calidad y de temporada como el Calçot que, además, tiene sello de calidad*”. “*La colaboración que tenemos con Caprabo para dar a conocer las cualidades gastronómicas del producto suma esfuerzos al impulso del sector agroalimentario*”, añade.

Por su parte, **Manuel Blanco** ha remarcado que “*la temporada del calçot está resultando muy positiva. La calidad del producto es buena y la demanda está respondiendo*”. Y añade que “*la disposición en los supermercados de Caprabo de un calçot de calidad añade valor a la oferta y pensamos que las jornadas de productos de proximidad ayudan a que el producto pueda formar parte de nuestras mesas, no solo en formato de calçotada*”.

Cercanía, de calidad y de temporada

La jornada gastronómica se enmarca en el **Programa de Proximidad por Comarcas de Caprabo**, que tiene como objetivo poner en valor los productos cercanos, de calidad y de temporada. Para destacar el valor culinario de la IGP Calçot de Valls, la chef ha elaborado un menú degustación de tres platos, que ha mostrado las distintas formas de disfrutar este producto.

SHOWCOOKING DE LA IGP CALÇOT DE VALLS:

Mousse de IGP Calçot de Valls con longaniza de Vic y crumble de avellana de Reus.

Tartar de langostino e IGP Calçot de Valls en dos texturas, con pera de Lleida y pan de payés catalán.

Arroz cremoso del Delta del Ebro con IGP Calçot de Valls y queso del Alt Urgell y la Cerdanya.

Sobre la IGP Calçot de Valls

La Denominación de Origen Protegida (DOP) y la Indicación Geográfica Protegida (IGP) son sellos de reconocimiento de calidad diferenciada, otorgados por la Unión Europea a productos que, además de tener unas características propias y diferenciales, siguen un proceso de producción tradicional particular. Cataluña cuenta con 12 alimentos con sello DOP y 10 alimentos con sello IGP, entre los que destaca el Calçot de Valls.

La IGP Calçot de Valls se produce en los suelos de las comarcas del Alt Camp, Baix Camp, Tarragonès y Baix Penedès. Es una cebolla tierna, blanca y dulce que, asada a la brasa y acompañada de salsa de calçot, es la base de la calçotada, una de las celebraciones más populares de Cataluña. Los calçots se cultivan siguiendo unas prácticas de cultivo tradicionales que duran casi un año. Los calçots de Valls se caracterizan por su longitud de pierna blanca de 15 a 25 cm y un diámetro, medido a 5 cm de la raíz, de entre 1,7 y 2,5 cm. La variedad blanca grande tardía de Lleida destaca especialmente por su dulzura y por el tamaño y el número de calçots obtenidos por cebolla, habitualmente de 4 a 7.

<https://www.federaciopigp.cat/es/igp/calcot-de-valls/>

<https://www.calcotdevalls.com/> [<https://www.calcotdevalls.com/>]

Caprabo, Programa de Proximidad por Comarcas

La jornada gastronómica se enmarca en el Programa de Proximidad por Comarcas de Caprabo, que tiene como objetivo poner en valor los productos cercanos, de calidad y de temporada. Caprabo puso en marcha las Jornadas Gastronómicas de Productos de Proximidad en el año 2015, y desde entonces, ha llevado a cabo más de 25 ediciones, todas ellas dedicadas a productos de proximidad y de temporada. Caprabo es el supermercado con mayor compromiso con la producción de proximidad. Cuenta con un Programa de Proximidad por Comarcas a través del cual ha dado entrada en sus

tiendas a unos 350 pequeños productores y cooperativas agrarias y a más de 3.600 de sus productos. La compañía trabaja con cada comarca catalana de manera específica, de acuerdo con la riqueza de su producción agroalimentaria. El Programa incluye varias iniciativas de soporte a la producción de proximidad, entre las que destacan las acciones promocionales en los supermercados, campañas anuales para el fomento del consumo de productos de proximidad, la comunicación de las iniciativas vinculadas a proximidad a sus más de un millón de clientes con tarjeta, las Ferias Caprabo de Productos de Proximidad en las comarcas catalanas y la organización de jornadas gastronómicas con productos de proximidad de temporada, entre las más destacadas. El Programa cuenta con el soporte del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, la Federació Catalana de DOP-IGP y la Federación de Cooperativas Agrarias de Cataluña (FCAC).

<https://www.caprabo.com/url/nostra-terra/> [</sites/caprabocom/url/nostra-terra/>]

Federació Catalana DOP-IGP

Es una entidad sin ánimo de lucro, que agrupa a la mayoría de los Consejos Reguladores DOP-IGP de Cataluña. Esto representa a más de 265 empresas, casi todas cooperativas, que en su conjunto dan empleo a cerca de 4.000 personas, además de los 20.500 agricultores y ganaderos que producen y elaboran estos productos que han obtenido la máxima certificación de calidad que otorga la UE a un alimento.

<https://www.federaciopigp.cat/> [<https://www.federaciopigp.cat/>]

Caprabo

Caprabo es una marca referente y la compañía de supermercados con mayor trayectoria. Nació en la ciudad de Barcelona en el año 1959, hace más de 65 años. El primer supermercado Caprabo abrió sus puertas un 11 de julio de 1959 en la calle Sant Antoni Maria Claret 318 de Barcelona. La emblemática tienda sigue abierta hoy en día. Supone un símbolo del sector, ya que revolucionó, en su momento, la forma de comprar alimentación. Caprabo tiene una red de unos 300 supermercados en las cuatro provincias de Cataluña. Cada día, más de 100.000 personas compran en sus supermercados y un millón de clientes usan regularmente su Tarjeta Club Caprabo. Caprabo es pionera en la venta de alimentación por Internet a través de Capraboacasa.

www.caprabo.com