

Los calçots

07 abr 2021

Una de las hortalizas más distintivas de Cataluña, repleta de tradición y curiosidades. Es tanta su visibilidad y su fiesta tan especial, que ya son conocidos en todo el mundo.

Qué son los calçots

Los calçots son unas de las hortalizas más representativas de Cataluña, en realidad son cebollas tiernas, blancas y dulces con un tallo de unos 20 cm, conseguidos con un proceso de cultivo especial. Tanto es así, que su propio nombre proviene de esa técnica de arado tan particular. Mientras el calçot está plantado, para que suba en busca de la luz, se va cubriendo de tierra la superficie, de manera que cuanto más lo calzas más se va alargando el calçot, alcanzando así su tamaño óptimo para el consumo. Este proceso de calzar, calçar en catalán, derivó en calçot.



[Ver imagen](#)

El origen del descubrimiento del calçot todavía es desconocido. Existen dos versiones sobre su origen: la menos conocida se le atribuye a una pintura de la época romana, donde aparece un hombre haciendo el gesto de comer un calçot y la más conocida y popular, sitúa su origen en Cataluña, donde Xat Benaiges, un payés con una casa de campo en Valls, Tarragona, a finales del siglo XIX descubrió por error que los grillos de la cebolla blanca cocinados a fuego vivo estaban superricos y tiernos.

Este alimento se fue convirtiendo en un plato popular de toda la región de Valls, convirtiéndose así en la capital mundial del calçot. Además, la Unión Europea le otorgó el sello IGP, Indicación Geográfica Protegida “Calçot de Valls”, para garantizar la calidad del [producto local](#) [</sites/caprabocom/es/salud/10compromisos/6-ofrecer-mas-productos-locales/>].

Cuál es su temporada

La [temporada de calçots](#) [</shared/.content/noticias/mundo-cocina/noticias/Una-temporada-de-calcot-que-bate-records.html>] va desde principios de noviembre hasta marzo. La temporada finaliza a partir de mayo, cuando el calçot se vuelve más fibroso y la planta empieza a florecer.

El proceso del calçot es bienal; el primer año, corresponde al mismo ciclo de cultivo que la cebolla, de septiembre a agosto; el segundo año, es exclusivo al ciclo del calçot. Entre los meses de septiembre y noviembre se van plantando esas cebollas directamente en la tierra. A medida que los grillos van creciendo, se van calzando hasta su recolección, más o menos a partir de noviembre, cuando los calçots miden de unos 15 a 25 cm y sean perfectos para su comercialización.

Qué es una calçotada

En Cataluña es típico reunirse con amigos o familiares para comer calçots, reunión conocida como calçotada. No es común comer calçots solo, porque una calçotada en sí misma está considerada como una celebración, una fiesta para reunirse.

Fue a partir del siglo XX cuando se fue haciendo popular entre las familias de Valls, reunirse en días festivos para comer los típicos calçots. Poco a poco la tradición se fue arraigando, gracias a una agrupación local llamada Penya Artística de l'Olla que, año tras año, organizaban grandes *calçotades* e invitaban a personalidades del mundo artístico y cultural de Barcelona. Hoy en día se sigue celebrando la calçotada de Valls, una popular fiesta familiar en la que participa todo el mundo, y da comienzo a toda una jornada gastronómica del [Calçot de Valls](https://youtu.be/XU6vJiMDxFM) [<https://youtu.be/XU6vJiMDxFM>].

Para hacer una buena calçotada además de calçots se necesita la [salsa romesco](https://www.youtube.com/watch?v=Cxlb96M5cvc) [<https://www.youtube.com/watch?v=Cxlb96M5cvc>], especialmente creada para acompañar los calçots, la carne de cordero y morcilla para hacer a la brasa como segundo plato, un porrón de vino o copa de cava y, como postre, una típica crema catalana, naranjas o repostería catalana.

La gracia de una calçotada también está en cómo se comen los calçots. La premisa principal es que se come con babero y con las manos. Con una mano se agarran las hojas centrales y con la otra se tira de la parte final hacia abajo estirando las hojas, de manera que nos quedará la parte blanca perfecta para comer. Se moja en la salsa, cabeza arriba y ¡a comer!

Cómo hacer calçots

La forma más popular de hacer calçots es a fuego vivo de sarmientos. Normalmente, la leña tiene que ser pequeña y el fuego en todo momento tiene que estar vivo. Se preparan los calçots, se les corta parte de las hojas verdes y las raíces, y se colocan en la parrilla encima del fuego. La parrilla se va retirando del fuego y girando unas 2 o 3 veces, cuando estén totalmente negros y las puntas blanditas ya se pueden retirar del fuego y envolver en manojos de 25 o 30 calçots en papel de periódico para que reposen y se terminen de hacer.

Otra manera para disfrutar de los calçots es hacerlos en el horno. Se limpian los calçots, se retiran las capas de fuera dejando 2 o 3 capas duras y, mismo proceso que a la brasa, se le cortan a una medida determinada las hojas verdes y las raíces, se meten al horno con aceite, sal, pimienta y cubiertos con papel de aluminio unos 40 minutos.



También puedes cocinarlos en tempura, saltearlos con otras verduras o utilizarlos como sustituto de la cebolla en un sofrito. Además, se pueden hacer infinitas elaboraciones con esta hortaliza como croquetas, tortilla, coca de calçots, vichyssoise de calçot.

PREGUNTAS RELACIONADAS

¿Qué tipo de verdura es el calçot?

El calçot es una variedad de cebolla perteneciente a la familia de los liliáceos comestibles, como las cebollas, los puerros, los ajos y los espárragos. Sus propiedades nutricionales, por lo tanto, son las mismas que las cebollas: poseen un gran contenido en fibra y ácido fólico, tiene un gran contenido en vitaminas B, C y E y minerales como calcio y fósforo, tiene un valor calórico muy bajo y son antioxidantes, diuréticas y digestivas.

¿Cuánto tiempo aguantan los calçots?

Los calçots no duran mucho tiempo antes de pudrirse, exactamente una o dos semanas. Por ese motivo, es un producto exclusivamente de temporada, que además se compra al poco tiempo de la recolecta. Para conservarlos en casa antes de cocinarlos, se deben guardar en un lugar fresco y seco, y dejarlos de pie.