

Cultivo e historia

El "calçot" es cada uno de los gajos de las cebollas blancas y dulces cultivados. Para conseguir "calçots" necesitamos diversas etapas, primero se siembran las semillas de la cebolla blanca a principio de primavera.

Cuando ésta ha germinado y ha crecido, se arranca y se guarda. A finales de verano se vuelve a plantar aquella cebolla que habíamos guardado, esta vez de forma que sólo quede medio enterrada.

A medida que crece la planta, se tiene que ir calzando, es decir, rodeándola de tierra. Los "calçots" se recogen preferentemente entre los meses de noviembre y abril.

De los "calçots" que no se han consumido y que llegan a grillarse, de su flor se extraen las semillas que posteriormente se plantarán, volviendo, de esta forma, a cerrarse el ciclo.

El origen de los "calçots" no consta en ningún documento escrito. Es por esto que nos hemos de dirigir a la voz popular, y ésta nos dice que el "calçot" fue descubierto o creado por un pagés de Valls, conocido con el nombre de "Xat de Benaiges", a finales del siglo XIX.

A partir de las primeras décadas del siglo XX las "calçotadas" se convirtieron en una comida habitual de muchas familias vallencas durante los días festivos. Durante los años sesenta, el impulso de algunos restauradores, la generalización del vehículo particular y algunas gestiones impulsadas por las instancias vallencas y del "Alt Camp", permitieron que decenas de miles de personas de todo el país visitaran cada año Valls y sus cercanías para hacer la, cada vez más popular, "calçotada".

Más recientemente el prestigio "calçotaire" se ha extendido y también se producen y consumen "calçots" en otras zonas del país, por el Alt Camp, con Valls como capital, sigue siendo la cuna de la "calçotada".

En el año 1979 nace la fiesta de la Calçotada que se celebra cada último domingo del mes de Enero. En el 1995 la Generalitat de Catalunya concedió la denominación de calidad "Calçot de Valls" i en 1996 se constituyó el Consejo Regulador. El ámbito geográfico de esta denominación comprende las comarcas del Alt Camp, el Baix Camp, el Tarragonès y el Baix Penedès.

¿Cómo se hace una "calçotada"?

Com manda la tradición, una auténtica "calçotada" se ha de hacer con la sierra de Miramar como a telón de fondo.

Los elementos gastronómicos básicos de una "calçotada" son los "calçots" con la salsa especialmente hecha para acompañarlos, la carne de cordero y la longaniza (o butifarra) a la brasa, y los postres (naranjas, crema catalana y frutos secos).

Las bebidas que genuinamente acompañan el ágape son el vino tinto y el cava. El ritual de toda "calçotada" comienza cortando los "calçots", es decir, acortando el largo de las hojas y un trozo de la raíz, con mucho cuidado de no cortarlos ni mucho ni poco.

Una vez preparados, los "calçots" se distribuyen sobre la parrilla, de forma que quepan los máximos posibles, i se ponen sobre un fuego de sarmientos con la llama muy viva. Durante la operación de cocción, se debe retirar la parrilla del fuego un par o tres de veces para proceder a girar los "calçots" de uno en uno.

Cuando están hechos, es decir, cuando están blandos de la punta y totalmente negros de la parte externa, se guardan bien envueltos en papel de periódico para mantener el calor. Se presentan a la mesa bien calientes y colocados sobre una teja, los comensales, con su correspondiente babero, los reciben preparados para disfrutarlos, con un recipiente bien lleno de salsa y con una rebanada de pan que se sirve de acompañamiento y retiene el degoteo de la salsa.

La cantidad que se come depende de la experiencia y el hambre de cada "calçotaire". Les brases s'aprofiten per coure la carn de xai i la llonganissa, les carxofes, les patates i els tomàquets de la guarnició... Així mateix, durant tot l'àpat corren de mà en mà els porrons plens de vi negre. La festa gastronòmica acaba amb la tradicional crema catalana i els fruits secs.

Las brasas se aprovechan para cocer la carne, la longaniza, las alcachofas, las patatas y los tomates de guarnición. Asimismo, durante toda la comida corren de mano en mano los porrones llenos de vino tinto. La fiesta gastronómica acaba con la tradicional crema catalana y los futos secos.

"El CALÇOT, el porrón y los castellers, tres cosas nuestras que siempre me han fascinado. Nacen de la tierra y me hacen mirar el cielol". Bigas Luna (prólogo del libro "La Cuina del Calçot" de Joan Jofre y Agustí Garcia, ediciones Cossetània)