Mercabarna preveu vendre tretze milions de calçots, un 15% més que l'any passat

Les bones xifres s'expliquen per l'abundància i qualitat del producte i per la creixent demanda del sector de la restauració que enguany s'incrementarà un 25%



Cal ots Foto: ELISABETH MAGRE.

Els majoristes de Mercabarna preveuen incrementar les vendes de calçots entre un 10% i un 15% aquesta temporada i arribar als tretze milions d'unitats comercialitzades. Unes xifres que s'expliquen per la quantitat i qualitat del producte en una temporada que els majoristes defineixen com a "molt bona" i per la creixent demanda del sector de la restauració que enguany creixerà un 25%. De fet, s'espera que la producció de calçots creixi un 25% respecte la temporada anterior. Del total de calçots, un 60% provenen de les comarques de Tarragona, d'on prové el calçot certificat, i la resta bàsicament del Baix Llobregat. El fet que Mercabarna hagi rebut més calçots que altres anys ho notaran els consumidors en el preu que podria baixar prop d'un 15%.

Eva Cano, portaveu del Gremi d'Empresaris Majoristes de Fruites i Verdures de Mercabarna (AGEM), explica que la collita de calçots d'aquest any serà molt millor, tant en quantitat com en qualitat, que la de l'any passat. Això s'explica per les suaus temperatures d'aquest hivern, que han facilitat que els calçots siguin molt gruixuts –els més apreciats per fer a la brasa-, i per "la multiplicació de les àrees de conreu" que incrementarà un 25% el número de calçots que entraran a Mercabarna aquesta temporada.

Sobre la procedència del producte, Cano assenyala que el 60% dels calçots provenen de les comarques de l'Alt Camp, Baix Camp, Tarragonès i Baix Penedès que integren la Indicació Protegida (IGP) del calçot certificat, un 30% de les comarques de Barcelona, bàsicament del Baix Llobregat, i la resta de les noves àrees de conreu, com ara Lleida.

Cano justifica l'increment previst de vendes per a aquesta temporada per la consolidació d'una tradició com la calçotada i, especialment, per les noves formes de consum d'aquest vegetal. "Molta gent està descobrint que el calçot es pot cuinar a casa de moltes maneres diferents i això està fent remuntar el consum", explica. Una variació de les receptes que també s'està introduint a molts restaurants. De fet, Cano destaca que aquesta temporada la demanda de calçots al sector de la restauració pujarà al voltant d'un 25% perquè, més enllà, d'oferir-los a la brasa, molts restauradors ofereixen a la carta calçots cuinats de diferents maneres.

Pel que fa als preus, Cano explica que l'increment de la producció es traduirà en un descens dels preus que serà d'un 15% aproximadament. "Enguany els consumidors podran gaudir d'un calçot de màxima qualitat a un preu més reduït", ha assenyalat.

El calçot es troba als mercat exclusivament durant els mesos de la seva temporada natural de producció a diferència d'altres fruites i verdures que, gràcies a l'importació, es consumeixen tot l'any. Tot i que es comencen a

collir al novembre, el moment àlgid de la temporada de calçots arriba ara, entre finals de gener i meitat de febrer i fins la Setmana Santa.

'Temps de calçots, també a casa'Amb l'objectiu de promoure el consum de calçots a les llars catalanes durant tota la temporada i no només en les tradicionals calçotades, AGEM, amb la col·laboració del Gremi Provincial de detallistes de Fruites i Hortalisses de Barcelona, han impulsat la campanya 'Temps de calçots, també a casa'. Durant la campanya es lliuraran 40.000 targetons amb tres senzilles receptes fetes amb calçots a fruiteries i mercats. Les receptes són bunyols de calçots, calçots amb tempura i i calçots al forn.

Publicat a:

Font del document:
http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/941842-mercabarna-preveu-vendre-tretze-milions-de-calcots-un-15-mes-que-lany-passat.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=nacional&utm_source=rss&utm_medium=nacional&utm_campaign=rss&f=El+Punt+Avui