

Els productors de calçots de Valls retarden el conreu a l'espera de la reobertura dels restaurants

Si en un any normal els pagesos estarien forçant el cultiu per poder vendre els calçots primerencs, la pandèmia està causant l'efecte contrari.



El principal objectiu és evitar que el calçot es faci gros abans que puguin obrir els restaurants, on es ven el major volum de la producció. Pendants d'aquest moment, els productors de la IGP Calçot de Valls rumien estratègies per evitar que el coronavirus els torni a espatllar la temporada, com va succeir al mes de març -amb un 25% de la collita perduda. **Alguns han llençat la tovallola i han desistit de tornar-ne a plantar.** Les pluges de les darreres hores fan créixer un conreu que enguany es vol frenar.

El coronavirus torna a sacsejar el calendari de les calçotades. La temporada passada ja es va veure afectada -cosa que va obligar els pagesos a deixar calçots sense collir i llaurar la terra- i aquesta pràcticament ni ha arrencat. El tancament de restaurants obliga els productors a aguantar els calçots al camp i evitar que facin via i avancin massa de pressa. **"Poca aigua, poc adob i no córrer massa a calçar perquè no s'estirin tant", diu el president de la IGP Calçot de Valls, Francesc Xavier Amill**, en declaracions a l'ACN. Els pagesos se les han d'empescar en el mes que es dona el tret de sortida a la temporada de calçots. De posar l'accelerador a clavar el fre.



Malgrat que la temporada comença al novembre, l'època alta de consum no arriba fins a finals de gener i es manté fins a Setmana Santa. D'ara a finals d'any, el percentatge de consum i venda de calçot és mínim. És per això que Amill opina que les restriccions "més val que s'apliquin ara que després" i que, "a partir de l'inici de 2021 l'activitat es reactivi". Malgrat que els socis de la IGP estan preocupats per les perspectives del sector, **la majoria d'agricultors van plantar el cebollí entre març i abril. Altres van plantar-ne el 50% i n'hi ha que no n'han fet.** "Els pagesos som tossuts i la majoria n'hem fet igual, si bé enguany de ben segur que la producció de calçots serà inferior", apunta.

A tot això, **entre els restauradors de la zona hi ha certa inquietud no hi hagi suficients calçots per cobrir tota la temporada.** A l'Alt Camp hi ha una cinquantena de restaurants que ofereixen menú de calçots a les seves cartes. En època de calçotades fan caixa. El restaurant Casa Fèlix, que també disposa d'hotel, ofereix una promoció d'allotjament i calçotada, amb molta demanda, ara totalment parada. Un altre restaurant, El Ganxo, a Masmolets, ja fa anys que només obre en els mesos de calçots. Un missatge al seu contestador automàtic informa els clients que romanen tancats per l'actual situació de pandèmia, però amb moltes ganes de poder obrir portes i oferir calçots.

Malgrat que la pandèmia va obligar a donar per perduda la recta final d'una temporada que es preveia de rècord, **es van collir prop de 18 milions de calçots etiquetats com a IGP Calçot de Valls, que agrupa una cinquantena de productors de quatre comarques tarragonines.** Enguany la IGP també preveu molt bona collita. Els productors es plantegen vendre els calçots cuïts, pensant que molts renunciaran a organitzar calçotades en masies particulars per la limitació de les trobades de màxim sis persones. També es llançaran campanyes per xarxes socials per promoure que es cuinin calçots a les cases, com a ceba dolça, tal com es va fer l'any passat, amb gran seguiment.