

## La temporada de calçots arriba a l'equador amb dificultats per remuntar

*Hi ha hagut una davallada del 80% en les vendes de calçots als restaurants i apareixen activitats alternatives al voltant dels calçots*



La temporada de calçots arriba a l'equador amb dificultats per remuntar. La IGP Calçot de Valls, que aglutina una cinquantena de productors d'Alt Camp i comarques veïnes, evita quantificar la caiguda de vendes fins a final de temporada. Els pagesos -conscients de les perspectives, **van plantar un 25% menys de calçots**- ja firmarien de tancar-la amb la mateixa producció del 2020. Tant productors com restaurants les passen magres. El confinament comarcal escanya el sector de la restauració. "Fem un 4% de les calçotades que arribàvem a fer", diuen des de Casa Fèlix a Valls. Intenten salvar els mobles a través de les vendes per Internet i a domicili, una estratègia més amb bona intenció que resultats, en termes econòmics, per salvar la temporada.

Camps plens de calçots i restaurants buits de clientela, un escenari que hauria de donar-se a la inversa i que denota la temporada atípica del conreu d'aquesta ceba dolça. El clima, de moment, juga al seu favor i el calçot creix a un ritme tranquil. Mentre, els pagesos fan mans i mànigues per poder vendre la producció, després que l'any passat el coronavirus trunqués una temporada que es preveia de rècord. Es van registrar 16 milions de calçots collits, quedant sense arrencar el 25%



de la collita -uns 5 milions de calçots-. Aquest 25% és el que enguany s'ha deixat de plantar. "Si s'aconsegueix vendre les mateixes unitats que l'any passat, que va ser un any dolent, ja seria positiu; si són menys serà fatal", afirma a l'ACN el president de la IGP Calçot de Valls, **Francesc Xavier Amill**.

**A l'equador de la temporada, la IGP no gosa parlar de xifres.** Amill explica que cada soci té una realitat desigual en funció d'on ven la seva producció -bon ritme a Mercabarna, estancament al Mercat del Camp de la Canonja, caiguda de vendes a restauradors, i irregular al detall a particulars. Alguns s'han aventurat a vendre calçots cuits, una fórmula que, qui ja s'hi dedicava abans de la pandèmia, ha notat un fort increment de vendes. Però no s'arriba a compensar la davallada de calçotades als restaurants, alguns dels quals romanen tancats. "És molt difícil d'equilibrar, tenint en compte que hi havia restaurants que demanaven 50.000 i 60.000 calçots a la setmana; aquí el gran repte són els restaurants, estan patint molt i sense la seva plena obertura no hi ha res a fer", afegeix.

Un dels restaurants de l'Alt Camp que es pot mantenir obert, malgrat les limitacions, és la Casa Fèlix de Valls. "Perquè tenim hotel, si no fos pels hostes de l'hotel potser ja estaríem tancats", assegura **Roc Aneas**, director del negoci. En un any normal al Fèlix coïen més de 10.000 calçots en un cap de setmana. Ara fan pràcticament a la demanda. Els restaurants ofereixen l'opció del take away, un complet menú per emportar per només 20 euros, una altra fórmula que s'ha enginyat arrel de la pandèmia. Però també queda molt lluny de compensar el volum d'àpats que es movien. "Vivim dels clients de Barcelona, Lleida, Saragossa... La gent de la comarca consumeix els calçots a masies particulars; ho estem vivint molt malament, estem passant molt mala època", es lamenta Aneas.

### **Davallada del 80% de calçotades als restaurants**

L'Associació de Restauradors de Valls i comarca xifra la caiguda de les calçotades en més d'un 80%. El fet que s'allargui la limitació comarcal suposa "un cop molt dur" per al sector, declara Joan Francesc Mira, president de l'associació. Només a Valls hi ha una setantena de restaurants i gairebé la meitat ofereixen calçots a les seves cartes. La restauració va haver de reinventar-se oferint el menú de la calçotada per emportar per cobrir despeses. "La venda online és un nou mercat que funciona molt bé", destaca Mira. Amb la venda de calçot cuït per emportar, tant restauradors com productors mengen del mateix pastís i entren en certa competència per subsistir. El foment de la cuina del calçot a través d'Instagram també busca revitalitzar la temporada, entre altres estratègies.

### **Degustacions en carruatge i a l'aire lliure**

En aquesta nova realitat de les calçotades, una empresa va posar en marxa una ruta amb carro tirat per cavalls que inclou degustació de productes entorn el calçot -pa de calçot, vi i salsa artesana-. L'activitat es va plantejar l'any 2019, però ha agafat molta força des de la pandèmia. Aquest diumenge s'ha dut a terme la primera sortida de la temporada. Una família de Valls i Picamoixons s'ha apuntat a aquesta ruta batejada 'De la redolta al calçot', que s'emplaça a l'entorn de Nulles i inclou visita guiada i tast al celler modernista d'Adernats. Ho impulsa Experiències Rurals, que ja muntava passejades en carro per la comarca i es va readaptar, incorporant les calçotades, en una nova ruta tematitzada. L'any passat se'n van fer una quinzena, amb uns 120 participants de totes les edats.