

El producto del mes



Enero: Calçot

## **La opinión del especialista**

Para tener la opinión de un especialista en calçots, hemos entrevistado a Gemma Roigé, Mayorista del Mercado Central de Frutas i Hortalizas de Mercabarna.

### **¿Cuántos años hace que comercializa calçots en Mercabarna?**

Vendo calçots en Mercabarna desde hace aproximadamente 1 año y medio.

### **¿Cuándo es la mejor época para comprar calçots?**

Los mejores meses para comprar calçots son enero y febrero, que es cuando hace más frío.

### **¿Cuántos calçots vendéis en temporada alta?**

En la temporada 2011-2012 en esta parada vendimos 68.892 manojos de calçots, o sea, 1.722.300 unidades.

### **¿De dónde son los calçots que comercializa en su parada?**

Los calçots que vendemos en esta parada vienen de Mont-Roig del Camp, y son de producción propia.

### **¿Cuál es la diferencia entre un calçot y una cebolla?**

El calçot es una cebolla, pero es una cebolla que pasa por un proceso de crecimiento diferente. Primero se planta la cebolla, se coge y se deja secar; una vez seca, se vuelve a plantar. Y luego el payés la calza. Calzar quiere decir que, con la tierra que hay alrededor, va tapando la cebolla a medida que va creciendo, por eso al final es más alargada y blanca.

### **¿Existen variedades de calçots?**

Que yo sepa no, solo existe una variedad.

### **¿En que nos tenemos fijar a la hora de comprar calçots?**

Sobre todo que la parte blanca, que es la que comemos, sea alargada. Después hay gente a la que les gustan más gruesos, y a otra más finos.

El producto del mes



Enero: Calçot

**¿Sólo se consumen calçots en Cataluña?**

En Cataluña es donde más se consumen, per curiosamente vienen a comprarme calçots algunos restaurantes de Madrid.

**Y para terminar, ¿cuál es su receta preferida hecha con calçots?**

A mí me gustan mucho rebozados, aunque al fuego con su salsita ¡es como mejor están.

