



<https://www.mepillasquisando.com>



1038 QUE SON LOS CALÇOTS Y SU ORIGEN



El Calçot es una cebolla blanca que se cultiva de una manera especial para que sea alargada, y ser uno de los platos típicos por excelencia de la gastronomía catalana. Es típico de algunas zonas de Tarragona, aunque actualmente se cultiva en prácticamente toda Cataluña, e incluso en otras provincias de España y en el extranjero.

Se consumen desde noviembre hasta mediados de abril en una fiesta llamada "Calçotada". Los calçots se asan con llama viva de sarmientos, y cuando están bien hechos se envuelven en papel de periódico hasta su consumo. Se presentan a la mesa en una teja junto a una salsera que contiene la Salvichada, la salsa de calçots, que también se llama popularmente salsa romesco. La calçotada también incluye carne a la brasa, la típica longaniza catalana, alcachofas y costillas de cordero. De postre se come una naranja, pero últimamente se ha introducido también la crema catalana.

El Calçot de Valls está protegido por una indicación geográfica, un distintivo de calidad europeo que se otorga a ciertos productos en función de su origen.

El calçot debe su nombre a la manera especial de cultivar la cebolla. Para alargarla se "calza" (de ahí su nombre) con más tierra. Esto es, se añade tierra a su base para que la cebolla tenga que "estirarse" y buscar la luz. Este proceso se repite 2 o 3 veces durante su cultivo, hasta conseguir una parte blanca lo suficientemente larga. Según la reglamentación de la I.G.P. (indicación geográfica protegida), esta longitud debe estar entre 15 y 25 cms.

<https://www.mepillasquisando.com>