

25 anys de la Gran Festa de la Calçotada a Valls



GRAN FESTA DE LA CALÇOTADA DE VALLS

A la pàgina anterior, Calçot de Valls, Indicació Geogràfica Protegida.

La calçotada ha esdevingut un fenomen gastronòmic que atrau milers de visitants d'arreu.

Valls és la ciutat d'origen de la calçotada. Se situa a finals del segle XIX (l'any 1896), quan un ciutadà vallenc conegut per Xat de Benaiges, provant experiments culinaris, va descobrir les excel·lències dels calçots, és a dir, que el grill de la ceba blanca -el calçot- cuit a la graella a foc viu i amb una salsa adequada era un menjar excel·lent. Des d'aleshores, les calçotades s'han celebrat a Valls i comarca d'una forma continuada i creixent. Però, tot i ser centenària, la calçotada de Valls es feia a les masies de l'entorn, sense cap exponent dins la ciutat.

L'any 1982, coincidint amb la celebració a Valls d'una jornada del I Congrés Català de la Cuina, es va organitzar a la plaça de l'Oli, al nucli històric de la ciutat, la Gran Festa de la Calçotada, com una activitat més del Congrés.

En vista de l'èxit d'aquella primera Gran Festa de la Calçotada, participativa i multitudinària, emmarcada al clos de la ciutat, es va acordar que cada any, l'últim diumenge del mes de gener, es programaria a la capital de l'Alt Camp la gran festa al voltant del calçot i la calçotada. I així s'ha anat fent, d'una forma reeixida i amb una gran popularitat i participació, fins a arribar a la 25a edició l'any 2006.

Durant aquest període, la Gran Festa de la Calçotada ha anat creixent, i la comissió organitzadora hi ha introduït activitats noves: concursos, cercaviles... Fins que s'ha convertit en una de les grans festes típiques de Catalunya.

La Gran Festa del 2006 ha tingut una peculiaritat, la commemoració de plata, dels 25 anys d'entreteniment i promoció del calçot, difonent i potenciant la ciutat.

Amb aquesta avinentesa volem expressar el nostre reconeixement sincer a totes les institucions, entitats i

persones que, des d'un inici, han contribuït a descobrir la importància de la festa, a totes les persones que han suggerit activitats i concursos que han arrelat, a totes les persones i empreses que hi han col·laborant activament, a tots els ciutadans que des de molts indrets del país han sigut actors participants d'alguna de les grans festes de la calçotada. Tots ells han fet possible que aquesta Gran Festa del Calçot hagi arribat a la 25a edició.

Amb el bagatge i la garantia que atorguen 25 anys de trajectòria, us convidem a participar a la Gran Festa de la Calçotada del diumenge 28 de gener de 2007 i, si no podeu assistir-hi, us animem a venir qualsevol dia de la temporada, de novembre a abril.

I recordeu: una bona calçotada, una "calçotada amb àngel", diu la tradició ancestral, ha de tenir com a teló de fons la serralada de Miramar; com a escenari, una masia val·lenca, i com a platea, l'entorn de la ciutat de Valls amb el seu campanar alterós.

Moltes gràcies a tots i sigueu benvinguts a Valls, ciutat d'origen de la calçotada.

*Comissió organitzadora de
la Gran Festa de la Calçotada a Valls*

UNA TRADICIÓ BEN VIVA

El procés de conreu del calçot comença quan, els darrers mesos de l'any, se sembra la llavor de la ceba blanca. Quan la ceba ha germinat i ha crescut (planter), s'arrenca del terra que l'acollia i es torna a plantar en una altra terra apropiada, en la qual va creixent. S'ha d'esperar que tregui cabeça com una ceba normal; llavors s'arrenca una altra vegada (hem arribat al temps d'estiu), es deixa reposar unes setmanes i llavors s'escapça el tros de dalt i es torna a plantar. Aquesta part ha de quedar mig colgada, mostrant la blancor de la planta a l'exterior. Hi ha un precepte agrícola que sentència: "la ceba ha de sentir les campanes", cosa que vol dir que, en plantar la ceba, s'ha de colgar molt poc. Segons els pagesos, val més plantar els calçots en època de lluna vella. A mesura que creix la planta, cal anar-la calçant; és a dir, envoltant-la de terra (aquesta operació de calçar els calçots es repeteix diverses vegades). Els calçots es cullen preferentment entre els mesos de novembre i abril.

A partir de les primeres dècades del segle XX la calçotada es convertí en una menja habitual de moltes

famílies vallenques durant els dies festius. La causa del gran impuls experimentat per la calçotada arreu del país podem datar-la a mitjan del segle XX, quan la Penya Artística de l'Olla feia les seves cèlebres calçotades i hi convidava personalitats del món artístic i cultural barceloní, les quals ajudaren a divulgar-les.

La Gran Festa de la Calçotada del 2007 es realitzarà el diumenge 28 de gener.

Ara, la calçotada vellenca cada dia creix en popularitat, i els entorns de la ciutat es veuen ornats de fumeres que, ací o allà al llarg i a l'ample de la geografia de l'Alt Camp, són com punts de referència de les masies vallenques. La festa familiar o amical comença amb la preparació del dinar, en la qual tothom pot participar. Aquest, potser, és un dels seus encants principals: tothom exposa la seva opinió i tots creuen que tenen el secret d'una millor cuita i de la millor manera de fer la salsa.

GRAN FESTA DE LA CALÇOTADA DE VALLS

Grup de nens de la Moixiganga de Valls participant en una cercavila pels carrers de la ciutat.

A la pàgina següent, cuita de calçots a la plaça de l'Oli de Valls.



A Valls, ciutat d'origen de la calçotada, fa més de 100 anys que es fan calçotades.

GRAN FESTA DE LA CALÇOTADA DE VALLS

El pitet s'ha convertit en element imprescindible d'una calçotada.

A la pàgina posterior, concurs de salsa de la Calçotada de Valls.



Les fumeres que s'aixequen enlaire, vers el cel, són uns símbols, esdevenen un missatge d'amistat. És el senyal, la salutació d'un amic feta amb el mitjà de comunicació més antic de la humanitat.

A partir dels anys seixanta, l'impuls d'alguns restauradors d'esperit emprenedor que han creat locals apropiats per fer-hi la calçotada; les agències de viatges, que han inclòs la nova atracció en els seus itineraris; la generalització del vehicle particular, i el fet que, a l'hivern, no sovintegin, tant com a l'estiu, les atraccions turístiques i gastronòmiques, han fet que Valls es converteixi, durant uns mesos, en la capital de la calçotada.

L'art de menjar bé ha trobat en la calçotada de Valls un excel·lent plat culinari. No és debades que un gran entès en la matèria, el gran *maître* Joan Cabané, definí la calçotada com "un plat estel·lar local ben

ELS ORÍGENS DE LA CALÇOTADA A LA MASIA BOU



Parlava fa pocs dies amb un plat vell, de blanc dubtós i una mica escantellat, que, al mig d'una pica plena de parents més o menys llunyans, deia que la primera vegada que va sortir brut i emmascarat va ser pels vols de l'any quaranta-sis o quaranta-set, en el batibull d'una calçotada a la Masia Bou. D'aleshores fins avui, en aquells jardins s'han cuit a foc viu els primers calçots que han fet història amb les redoltes de l'esporgada de l'any anterior, les protagonistes d'aquesta flama necessària per fer deliciós el calçot. Els calçots, les redoltes... i la salsa, una salsa el secret de la qual han conservat quatre generacions i que fa que aquesta menja sigui única en tot el mosaic calçotaire. Aquí em deia una teula mig colgada d'aigua, al meu costat, tenen l'esperit i l'essència de la gastronomia, la qualitat sempre present, la més vella tradició i la més fresca de les rialles per a l'amic i el client.

En aquestes piques de les Fonts de Margalef s'han netejat milers i milers de mans emmascarades de calçots; aquí s'hi han rentat la cara i hi han passat els últims testimonis de la millor de les calçotades.

Em recordava, el plat amic, que en aquesta cruïlla de camins que, com un estel marca la Masia Bou, el viatger té a mà les pedres més encisadores de tot el Cister, els cellers de renom que han donat vida a refranys que van fer història, les tradicions que tots els vallencs portem a la sang i la millor taula plena de gustos i regustos d'avui i de sempre.

Josep Maria Gatell Batalla





aconseguit”, com “un costum tradicional vallenc que ha despertat l’interès culinari més enllà de les fronteres”. El secret del bon calçot, el seu àngel, el seu misteri, possiblement el trobaríem en el fet de conrear-se a les terres de Valls i de la seva comarca. Deu ser l’aigua, el sol, el clima, la composició especial de les terres de l’Alt Camp, la dedicació i l’amor amb què els nostres pagesos conreen els calçots. No trobareu en cap altre lloc el gust especial, el mateix gust, que tenen els calçots de Valls.

Una calçotada a Valls representa endinsar-se en la comprensió de l’esperit de la nostra terra. La calçotada és una lliçó exemplar que defineix clarament i precisa la manera de ser dels catalans. La calçotada vallenc, tot agermanant l’agricultura i la gastronomia, ha entrat ja en el camp de l’alimentació i de la cultura. Des d’un origen humil i popular, s’ha convertit en tradició, s’ha arrelat als nostres costums i, mitjançant les arts nobles, mitjançant la sensibilitat artística, ha entrat amb tots els honors als àmbits de l’art de la cuina i s’ha guanyat un lloc ben meregut.

La Ruta del Cister té, amb la calçotada, un dels reclams turístics més importants. En temporada de calçotades, el nombre de visitants als monestirs, als museus i als pobles dels entorns de Valls s’incrementa notablement.

Més recentment el prestigi calçotaire s’ha estès i també es produeixen i consumeixen calçots en altres zones del país, però Valls segueix sent el bressol de la calçotada. L’any 1995 la Generalitat de Catalunya va concedir la denominació de qualitat “Calçot de Valls” -actual “Indicació Geogràfica Protegida Calçot de Valls-IGP”, reconeguda per la Unió Europea- i l’any 1996 se’n va constituir el Consell Regulador. L’àmbit geogràfic d’aquesta Indicació Geogràfica inclou les comarques de l’Alt Camp, el Baix Camp, el Tarragonès i el Baix Penedès.

COM ES FA UNA CALÇOTADA

Els elements gastronòmics bàsics d’una calçotada són els calçots de Valls amb la salsa especialment feta per acompanyar-los, la carn d’anyell i la llonganissa (o botifarra) a la brasa, acompanyada de fesols, patata al caliu o carxofa i les postres (taronges, crema catalana i productes de pastisseria). Les begudes que genuïnament acompanyen l’àpat són el vi blanc i negre i el cava i després uns licors d’avellana de la calçotada, anís... El ritual de qualsevol calçotada comença amb la delicada operació de preparar els calçots, que consisteix

a tallar les fulles verdes a una mida, i just les arrels. Una vegada preparats, els calçots es posen a les graelles, on el foc, ben organitzat i viu, ha de fer la seva feina. Durant l’operació de cocció cal retirar les graelles del foc un parell o tres de vegades per procedir a girar els calçots un a un. Quan són cuits, és a dir, quan estan tous de la punta i totalment negres de la part de fora, es guarden ben embolicats amb papers de diaris i recoberts amb roba de sac en un cabàs per mantenir l’escalfor.

Com que s’han de menjar calents, els calçots es porten a la taula encara embolicats i col·locats en una teula, i els comensals els reben preparats per gaudir-ne: cadascú amb el seu pitet per no embrutar-se, amb la terrina de salsa ben plena i amb una llesca de pa que serveix d’acompanyament i reté el degoteig de la salsa. Els calçots es mengen tradicionalment a peu dret i la quantitat depèn de l’experiència i la gana dels calçotaires (se’n compten de 25 a 30 calçots per comensal).

Les brases s’aprofiten per coure la carn, la llonganissa i, eventualment, la botifarra negra, les carxofes...

Així mateix, durant tot l’àpat corren de mà en mà els porrns plens de vi, preferentment negre. La festa gastronòmica acaba amb la tradicional taronja i les merengues, a les quals els darrers anys s’hi han afegit la crema i els pastissos al·legòrics del calçot.

La Calçotada és la manifestació de gastronomia popular més important de tot Catalunya.

LA SALSA DE LA CALÇOTADA DE VALLS

Per a l’elaboració d’una bona salsa de la Calçotada de Valls, cada família té el seu secret, fruit de la investigació pròpia que s’ha anat transmetent de generació en generació. Amb tot, els ingredients bàsics per a quatre persones són: 100 grams d’ametlles torrades, 30 grams d’avellanes torrades, 4 o 5 tomàquets vermells escalivats, 1 cabeça d’alls escalivada, 80 cl d’oli d’oliva de Valls, 1/2 gotet de vinagre, 1 pebrot sec o pebre vermell dolç, julivert i sal, i tot això ben picat al morter o amb la batedora.

restaurant masiadelpla

Ctra. de Valls al Pla de Sta. Maria, Km. 19 – Tel. 977 630 511

www.masiadelpla.com

calçotades celebracions servei empreses carta de temporada ampli aparcament



25 ANYS DE FESTA
AL CARRER

Els concursos atrauen
molts participants i són
seguits per milers de
visitants.

Durant la Festa de la Calçotada es fan diferents concursos que motiven tant els pagesos: Concurs de Cultivadors de Calçots, com les mestresses de casa: Concurs de Salsa de la Calçotada de Valls, com el públic en general. Entre aquests concursos destaca, per la seva espectacularitat, el Concurs de Menjar Calçots.

Ramon Forès, de Valls, té el rècord del concurs, aconseguit el 1997, quan es va menjar 3.185 grams de calçots.

Els concursants han de menjar tants calçots com puguin en un temps límit davant milers de curiosos en la plaça més cèntrica de la ciutat. Prèviament es pesen els calçots per després restar-ne la part no menjada. El guanyador és la persona que més quantitat neta de calçots hagi consumit, independentment del nombre d'unitats. ■

En el concurs de menjar de calçots un concursant pot arribar a consumir més de 200 calçots en 45 minuts.

PER A MÉS INFORMACIÓ, CONSULTEU:

www.cambravalls.com/calçotada
www.valls.cat

Des d'aquestes pàgines us podeu posar en contacte amb l'organització. Així mateix, per a més informació o inscripcions als concursos i altres activitats, també podeu trucar als telèfons:
977 60 09 09 (Cambra de Comerç de Valls),
977 60 05 21 (Cooperativa Agrícola de Valls) i
977 63 60 04 (Ajuntament de Valls).



RÀNQUING DEL CONCURS DE MENJAR CALÇOTS DE LA GRAN FESTA DE LA CALÇOTADA DE VALLS

ANY	GUANYADOR	CALÇOTS
2006	RAMON FORÈS SANS (Valls)	238 calçots (2.705 grs)
2005	RAMON CABALLERO FLIX (Barcelona)	212 calçots (2.150 grs)
2004	RAMON FORÈS SANS (Valls)	230 calçots (2.800 grs)
2003	ADRIÀ WEGRZYN PÉREZ DE ARENAZA (Barcelona)	326 calçots (3.130 grs)
2002	ADRIÀ WEGRZYN PÉREZ DE ARENAZA (Barcelona)	198 calçots (2.490 grs)
2001	JOSEP GARCIA MILAN (Cerdanyola)	214 calçots (2.135 grs)
2000	RAMON FORÈS SANS (Valls)	233 calçots (2.675 grs)
1999	RAMON FORÈS SANS (Valls)	197 calçots (2.905 grs)
1998	JOSEP GARCIA MILAN (Cerdanyola)	262 calçots (2.135 grs)
1997	RAMON FORÈS SANS (Valls)	190 calçots (3.185 grs) RÈCORD
1996	JOSEP GARCIA MILAN (Cerdanyola)	275 calçots (2.980 grs)
1995	RAMON FORÈS SANS (Valls)	215 calçots (2.775 grs)
1994	JOSEP GARCIA MILAN (Cerdanyola)	200 calçots (2.995 grs)
1993	JOSEP FERRÉ BLASCO (Valls)	138 calçots (1.625 grs)
1992	JORDI FERRÉ OLLER (Reus)	137 calçots (1.520 grs)
1991	RAMON FORÈS SANS (Valls)	174 calçots (2.500 grs)
1990	JORDI FERRÉ OLLER (Reus)	170 calçots (1.870 grs)
1989	JORDI FERRÉ OLLER (Reus)	200 calçots (1.960 grs)
1988	JORDI HORRA (Reus)	235 calçots
1987	JORDI HORRA (Reus)	200 calçots
1986	JORDI HORRA (Reus)	190 calçots



RESTAURANT
MASIA BOU
Casa Pairal de la Calçotada

Des del 1929, família, tradició i millor cuina

A Masia Bou, asseure's al voltant d'una taula
és molt més que una festa per al paladar

Ctra. de Lleida, km 21,3 - Tel. 977 60 04 27
Fax. 977 61 32 91 - 13800 Valls

LA CALÇOTADA | A LES MASIES DE VALLS

A finals del segle XIX, possiblement entre 1896-1898, el ciutadà vallenc Benaiges, conegut amb el sobrenom de Xat de Benaiges, que passava moltes temporades sol a la seva masia de Valls provant experiments culinaris, va descobrir les excel·lències dels calçots i, per tant, de la calçotada, una menja que anava repetint cada any entre l'hivern i principis de primavera. Posteriorment s'hi afegiren els veïns de les masies del contorn i, segons testimonis orals de vallencs centenaris, a la primavera del segle XX ja es feien calçotades en diverses masies de Valls.

El testimoni escrit més antic que he pogut trobar en què apareix documentada la calçotada és un text que va aparèixer al setmanari La Crònica de Valls, el 10 de febrer de l'any 1923, el qual textualment diu: "Alguns dels funcionaris de l'Estat que presten accidentalment serveis a Valls, havien mostrat desitjos de conèixer els llocs més pintorescos de la nostra formosa campanya i el popular alcalde de l'època, desitjós de que s'emportessin una impressió agradable de Valls les persones que la visiten, organitzà el dia 9 de febrer del 1923 una gira campestre, a la que foren invitats els inspectors del subsidi industrial que formen la comissió extraordinària vinguda de Madrid, i els arquitectes i demés personal de la comissió que revisa el Registre fiscal de finques urbanes. A més participaren el President de la Cambra de Comerç de Valls Francesc Blasi i els ex-alcaldes Joan Casas i Indaleci Castells a la "Masia de Saldoni", propietat del Sr. Magrinyà, situada prop del Bosc de Valls, on els invitats foren obsequiats amb una saborosa calçotada, a

fi de que poguessin provar un dels nostres menjars típics i peculiars".

Volem destacar el fet que l'any 1920 ja es considerava que la calçotada era, a Valls, una menja "típica i peculiar".

L'historiador i impressor vallenc Eduard Castells Oller, en un article publicat l'any 1948 a la revista Cultura, deia textualment: "Les fumades que s'aixequen, especialment els dies festius, en masies i barracons, anuncien el gran nombre de CALÇOTADES que se celebren, sent cada any més nombrosos els vallencs residents fora de Valls, i invitats forasters, que vénen a celebrar la CALÇOTADA. En fi, és un plat que s'imposa (encara que això de plat és un dir, doncs els CALÇOTS es mengen sense plat), i que ens ha de donar, almenys, tant de renom com els CASTELLS DELS XIQUETS".

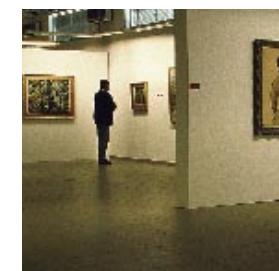
Les calçotades, a Valls i comarca, sempre es porten a terme en masies, i fins i tot molts restaurants són masies. Podem afirmar que les masies i les calçotades, a Valls i a l'Alt Camp, van estretament lligades. Només al terme de Valls hi ha més de quatre mil masies, moltes de les quals serveixen, d'una manera preeminent, per fer-hi les calçotades familiars i amics.

Poc s'imaginaven les masies de Valls, a principis del segle XX, d'assumir aquest paper tan destacat: ser l'escenari d'un fet gastronòmic tan popular i arrelat a Catalunya.

Rafael Castells París

LA CALÇOTADA A VALLS

La festa familiar o amical comença amb la preparació del dinar, en la qual tothom pot participar.



I VIU LA MÀGIA DE TORNAR

Només si véns, podràs viure el moment màgic de retrobar-te amb Valls a La Ruta del Cister. Redescobrir la màgia de la llum de l'Alt Camp; recordar el sabor únic de la calçotada a la seva ciutat d'origen i gaudir d'una gastronomia i productes exquisits; tornar a vibrar amb els Xiquets de Valls; passejar pels carrers i per les botigues del nucli antic i deixar-te impressionar de nou per la joia de la ciutat: l'església de Sant Joan; gaudir d'una de les millors col·leccions d'art de Catalunya al Museu de Valls; visitar la capella del Roser amb les seves excepcionals rajoles vidriades; recuperar la tradició de comprar als mercats i fires; sentir novament l'esperit de les festes i les tradicions..

Només tu sabràs què significa reviure plenament la màgia de tornar a Valls per redescobrir una ciutat viva.



Ajuntament de Valls
www.valls.cat

UN DESIG DE CAFÈ

Medalla de Oro és el càlè Premium més venut a Espanya i el preferit pel sector de l'hostaleria. Fruit d'un desig de càlè i de resultat, Medalla de Oro marca el ritme, es transforma i conserva els nous productes que s'accepten a veu cançada.

Medalla de Oro presenta una completa gamma de càlès de la més alta qualitat pensada per captivar tots els gustos: Tradicional, Espresso Italiano, El Manjaro, Els Indica, Descafeïnat, Colòmbia, Fresga i Festige, Decafeïnat. Perquè canvien les persones, canvien els gustos i canvien els moments i Medalla de Oro ho veu.



**MEDALLA
DE
ORO**

CAFÈS
BRASILIA[®]

PATROCINADOR OFICIAL DE
LA GRAN FESTA DE LA CALÇOTADA