



Barcelona, 21 de gener de 2020

Estimats amics i confreres,

Ens trobem ja a inicis del nou any 2020, en plena temporada dels "calçots". Per aquest motiu us proposem una trobada cultural i gastronòmica en un lloc històric, la Font de Prades en el Poble Espanyol.

Amb motiu de l'Exposició Internacional de Barcelona de l'any 1929, es va construir a la muntanya de Montjuïc una síntesis de l'arquitectura, l'artesanía i la riquesa cultural del país durant la Mostra. A les portes celebrar el primer centenari, el Poble representa un viu reflexa de la història i la cultura de la ciutat en una oferta cultural i gastronòmica, oberta i ideal per a poder gaudir-ho amb la família, en parella o amb els amics.

En aquest indret és on trobem un restaurant molt especial, la Font de Prades, qui acaba de celebrar el seu 50è Aniversari, amb Pere Chias, el seu propietari, al capdavant, és per aquest motiu pel que us convoquem a tots els confreres i amics de la *Chaîne de Rôtisseurs* al viure una especial

Calçotada urbana al Poble Espanyol de Barcelona

el proper dijous dia **16 de febrer a les 14,00** hores al Restaurant "**La Font de Prades**" situat dins del recinte del Poble Espanyol de Barcelona, Av. Francesc Ferrer i Guàrdia, 13-27, Barcelona.

Esperem així poder comptar amb la vostra companyia i gaudir a l'hora d'una experiència singular i diferent, en un ambient distès i cultural amb l'afecte i bon humor que ens caracteritza. Els inscrits podran aprofitar-se de visitar tot el recinte tant abans com després del dinar.

Molt afectuosament,

Josep Félix Bentz
Bailí de Barcelona
Chaîne des Rôtisseurs

Es prega confirmació: al correu: secretaria@chainespain.com
o al telèfon 616 51 46 35

La Chaîne des Rôtisseurs
Associació Mundial de la Gastronomia



Preu per a associats de la Chaîne i acompanyants: 50 € per persona
Preu per a no associats: 60 € per persona

Pagament per transferència bancària /o al mateix restaurant.

IBAN: ES33 0075 0125 4706 0174 7355

(especificar nom i cognoms, i a continuació "Calçotada urbana Barcelona")





MENÚ

Aperitiu a benvinguda

Croquetes de carn d'olla
Olives d'anxova, estil Font de Prades
Copa de benvinguda: vins, cerveses i/o refrescs

A la taula

Pa de pagès, torrat amb tomàquet
Fustes de fuet

Entrants

Calçots a la brasa amb salsa romesco

Plat Principal

Graellada mixta de carns: pollastre, xai, llàgrimes de porc ibèric,
Botifarra de Cal Xullat i cantimpalo,
Tot acompanyat d'all i oli, patates al forn, i mongetes de Santa Pau.

Postres

Crema catalana
Cafès i infusions

Begudes

Vi blanc DO Costers de Segre, Raimat Chardonnay
Vi negre DOQ Priorat, Clos Corriol
Cerveses, refrescs i aigües

HISTÒRIA i TRADICIÓ



El calçot va ser descobert per un solitari ciutadà vallenc anomenat Benaiges, de finals del segle XIX conegut amb el sobrenom de "Xat de Benaiges" qui començà a coure a la brasa els grills tendres nascuts de la ceba vella conreats especialment per a ésser cuits a la flama, i que també fou ell qui s'enginyà l'amaniment o la salsa que, amb algunes variants, avui mengem.

El procés de conreu del calçot comença quan, als darrers mesos de l'any, se sembra la llavor de la ceba blanca. Quan la ceba ha germinat i ha crescut, s'arrenca del terra que l'acollida 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 guarda unes setmanes i llavors s'escapça el tros de dalt i es torna a plantar, ha de quedar mig colgada, mostrant la blancor de la planta a l'exterior. Hi ha un precepte agrícola que diu "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, rodejant-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 menjada habitual de moltes famílies vallenques durant els dies festius. Les arrels del gran impuls experimentat per la calçotada arreu del país podem datar-les a mitjans de segle, 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. Ara, la calçotada vellenca cada dia creix en popularitat, els contorns 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 a 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 dona la seva opinió i tots creuen que tenen el secret d'una millor cuita i de la millor manera de fer la salsa. Les fumeres que s'aixequen enlaire, vers el cel, són uns símbols, són com 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

La Chaîne des Rôtisseurs
Associació Mundial de la Gastronomia



d'esperit emprenedor, han creat locals apropiats per a fer la calçotada, les agències de viatges 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, ajuden que Valls es converteixi, per 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 endebades que un gran entès en la matèria, el gran "maitre" Joan Cabané, definí la calçotada com "un plat estel·lar local ben 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 vallenca, tot i 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 a través de les arts nobles, a través de la sensibilitat artística, ha entrat amb tots els honors als àmbits de l'art de la cuina i s'ha guanyat un merescut lloc. 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" i l'any 1996 es va constituir el Consell Regulador, actualment indicació geogràfica protegida IGP "Calçot de Valls". L'àmbit geogràfic d'aquesta denominació comprèn les comarques de l'Alt Camp, el Baix Camp, el Tarragonès i el Baix Penedès.*1



*1- Font de la Informació: "cambravalls.com", Valls, calçotada.