



Barcelona, 21 de enero de 2020

Estimados amigos y cofrades,

Nos encontramos ya en los inicios de este nuevo año 2020, en plena temporada de "calçots". Por este motivo os proponemos un encuentro cultural y gastronómico en un lugar histórico, la Font de Prades en el Pueblo Español.

Con motivo de la Exposición Internacional de Barcelona del año 1929, se construyó en la montaña de Montjuïc una síntesis de la arquitectura, la artesanía y la riqueza cultural del país durante la Muestra. A las puertas de celebrar el primer centenario, el Pueblo representa un vivo reflejo de la historia y la cultura de la ciudad en una oferta cultural y gastronómica, abierta e idónea para poder disfrutarlo en la familia, en pareja o con los amigos.

En este lugar es donde encontramos un restaurante muy especial, la Font de Prades, el cual acaba de celebrar su 50^a Aniversario, con Pere Chias, su propietario en la dirección, es por este motivo por el que os convocamos a todos los cofrades y amigos de la *Chaîne de Rôtisseurs* a vivir una especial

Calçotada urbana en el Pueblo Español de Barcelona

el próximo jueves día **16 de febrero a las 14,00** horas en el Restaurante "**La Font de Prades**" situado dentro del recinto del Pueblo Español, Av. Francesc Ferrer i Guàrdia, 13-27, Barcelona.

Esperamos así poder contar con vuestra compañía y disfrutar al mismo tiempo de una experiencia muy singular y diferente, en un ambiente distendido y cultural con el afecto y buen humor que nos caracteriza. Los inscritos podrán aprovecharse de visitar todo el recinto tanto antes como después de la comida

Muy afectuosamente,

Josep Félix Bentz
Bailió de Barcelona
Chaîne des Rôtisseurs

Se ruega confirmación en el correo: secretaria@chainespain.com
o al teléfono 616 51 46 35

La Chaîne des Rôtisseurs
Associació Mundial de la Gastronomia



Precio para asociados de la Chaîne y acompañantes: 50 € por persona
Precio para no asociados: 60 € por persona

Pago por transferencia bancaria o en el mismo restaurante.

IBAN: ES33 0075 0125 4706 0174 7355
(especificar nombre y apellidos, y a continuación "Calçotada Barcelona")





MENÚ

Aperitivo de bienvenida

Croquetas de carn d'olla

Olivas de anchoa, al estilo Font de Prades

Copa de bienvenida: vinos, cervezas y/o refrescos

En la mesa

Pan de payés, tostado con tomate

Surdido de fuets

Entrantes

Calçots a la brasa con salsa romesco

Plato Principal

Parrillada mixta de carnes: pollo, cordero, lágrimas de cerdo ibérico,

Butifarra de Cal Xullat y cantimpalo,

Todo acompañado con "all i oli", patatas al horno, y alubias de Santa Pau.

Postres

Crema catalana

Cafés e infusiones

Bebidas

Vino blanco DO Costers de Segre, Raimat Chardonnay

Vino tinto DOQ Priorat, Clos Corriol

Cervezas, refrescos y aguas

HISTORIA Y TRADICIÓN



El calçot fue descubierto por un solitario ciudadano vallense llamado Benaiges, de finales del siglo XIX conocido con el apodo de "Xat de Benaiges" quien empezó a cocer a la brasa los brotes tiernos nacidos de la cebolla vieja, cultivados especialmente para ser cocidos en la llama. También fue él quien ingenió el aliño o salsa que, con algunas variantes, hoy comemos.

El proceso de cultivo del calçot empieza cuando, en los últimos meses del año, se siembra la semilla de la cebolla blanca. Cuando la cebolla ha germinado y ha crecido, se arranca del suelo que la acogía y se vuelve a plantar en tierra apropiada en la que va creciendo. Hay que esperar que saque cabeza como una cebolla normal, entonces se arranca otra vez (hemos llegado al tiempo de verano), se guarda unas semanas y entonces se cortará el trozo de arriba y se vuelve a plantar; debe quedar medio enterrada, mostrando la blancura de la planta en el exterior. Hay un precepto agrícola que dice "la cebolla debe sentir las campanas", lo que quiere decir que al plantar la cebolla, se acueste muy poco. Según los agricultores, mejor plantar los calçots en época de luna vieja (menguante). A medida que crece la planta hay que ir la calzándola, es decir, rodeándola de tierra, repitiendo la operación varias veces. Los calçots se cosechan preferentemente entre los meses de noviembre y abril.

A partir de las primeras décadas del siglo XX la calçotada se convirtió en una comida habitual de muchas familias vallenses durante los días festivos. Las raíces del gran impulso experimentado por la calçotada en todo el país podemos datarlas a mediados de siglo, cuando la "Peña Artística de la Olla" hacía sus célebres calçotadas e invitaba a personalidades del mundo artístico y cultural barcelonés que ayudaron a divulgar las mismas. Ahora, la calçotada vallense cada día crece en popularidad, los contornos de la ciudad se ven adornados de humaredas que, aquí o allá a lo largo ya lo ancho de la geografía del Alt Camp, son como puntos de referencia de las masías vallenses. La fiesta familiar o de amigos, comienza con la preparación de la comida, en la que todos pueden participar. Éste, quizás, es uno de sus encantos principales, todo el mundo da su opinión y todos creen que tienen el secreto de una mejor cocida y de la mejor manera de hacer la salsa. Las humaredas que se levantan hacia arriba, hacia el cielo, son unos símbolos, son

La Chaîne des Rôtisseurs
Associació Mundial de la Gastronomia



como un mensaje de amistad. Es la señal, el saludo de un amigo, hecha con el medio de comunicación más antiguo de la humanidad. A partir de los años sesenta, el impulso de algunos restauradores con espíritu emprendedor, han creado locales apropiados para hacer la calçotada, las agencias de viajes han incluido esta nueva atracción en sus itinerarios, la generalización del vehículo particular y el hecho que en invierno las atracciones turísticas y gastronómicas no sean tan frecuentes como en verano, ayudan a que Valls se convierta, por unos meses, en la capital de la calçotada.

El arte de comer bien ha encontrado en la calçotada de Valls un excelente plato culinario. No en vano un gran entendido en la materia, el gran "maitre" Joan Cabané, definió la calçotada como "un plato estelar local bien conseguido", como "una costumbre tradicional vallense que ha despertado el interés culinario más allá de las fronteras ". El secreto del buen calçot, su ángel, su misterio, posiblemente lo encontraríamos en el hecho de cultivarse en las tierras de Valls y de su comarca. Debe ser el agua, el sol, el clima, la composición especial de las tierras del Alt Camp, la dedicación y el amor con que nuestros campesinos cultivan los calçots. No encontrará en ningún otro lugar el gusto especial, el mismo gusto que tienen los calçots de Valls. Una calçotada en Valls, representa adentrarse en la comprensión del espíritu de nuestra tierra. La calçotada es una lección ejemplar que define claramente y precisa la forma de ser de los catalanes. La calçotada vallense, aunque hermanando la agricultura y la gastronomía, ha entrado ya en el campo de la alimentación y de la cultura. Desde un origen humilde y popular, se ha convertido en tradición, se ha arraigado a nuestras costumbres, ya través de las artes nobles, a través de la sensibilidad artística, ha entrado con todos los honores a los ámbitos del arte de la cocina y se ha ganado un merecido lugar. Más recientemente el prestigio calçotaire ha extendido y también se producen y consumen calçots en otras zonas del país, pero Valls sigue siendo la cuna de la calçotada.

En 1995 la Generalitat de Catalunya concedió la denominación de calidad "Calçot de Valls" y en 1996 se constituyó el Consejo Regulador, actualmente indicación geográfica protegida IGP "Calçot de Valls". El ámbito geográfico de esta denominación comprende las comarcas del Alt Camp, Baix Camp, Tarragonès y Baix Penedès. *1



*1 Fuente de la Información: "cambravalls.com", Valls, calçotada.