

SNACKS

Valls da el pistoletazo de salida a la temporada del calçot



Redacción

20/11/2021

Comentarios

La octava edición de las Jornadas Gastronómicas del Calçot comenzaron este sábado con la tradicional arrancada del primer calçot de la mano de Quim Masferrer. Los cocineros encargados del showcooking posterior fueron Joel Castanyé, de La Boscana; Óscar Manresa de Catalina y Arnau Guash de Licorera.



Este sábado, Valls (Tarragona) inauguró la temporada del calçot en Catalunya con la celebración de sus jornadas gastronómicas. La iniciativa, organizada por el Ajuntament de Valls, la denominación de origen Tarragona, la indicación geográfica protegida Calçot de Valls, la Cooperativa Agrícola, la Associació de Restauradors y el Institut d'Estudis Vallencs, tiene como objetivo poner en valor este producto tan arraigado a la cultura gastronómica catalana.

La octava edición presentó sus novedades en el ayuntamiento de la localidad tarraconense y tuvo como protagonista al actor Quim Masferrer encargado de realizar la arrancada del primer calçot y designado Amic de la Calçotada de Valls de este año. «Como hijo de campesinos y restauradores, sé que detrás de un plato de calçots hay mucho trabajo y eso se tiene que valorar. Hay que reivindicar la figura del campesino y sobre todo, el de la mujer campesina». Y añadió «cuando decimos 'vamos de calçotada', no significa 'vamos a comer calçots' sino 'vamos a vernos, vamos a hablar, vamos a compartir, vamos a pasar un buen rato'. Ir de calçotada es compartir. Y a mí, compartir es un verbo que me gusta», afirmó Masferrer. Tras el acto oficial, los asistentes se trasladaron al restaurante Ca l'Àngel para disfrutar de un desayuno.

Este año, el evento recuperó su formato presencial y contó con los showcookings de Joel Castanyé, de La Boscana (Bellvís, Lleida); Óscar Manresa de Catalina (Gavá, Barcelona) y Arnau Guash de Licorera (Valls) en el Pati de Valls. Los tres elaboraron diversas recetas con el calçot como protagonista. Las recetas pudieron maridarse con los vinos de la D.O. Tarragona de las bodegas Vinícola de Nulles, Vinya Janine de Rodonyà, Cellers Blanch, de Puigpelat o Mas Bella. El acto fue presentado por la periodista Tana Collados.



Síguenos en:



¡Suscríbete a la Newsletter!

Correo Electrónico

- Yo, entiendo y acepto la cesión y/o comunicación de mis datos a colaboradores/terceros en los términos establecidos en la presente cláusula.
- Yo, doy mi consentimiento de que pueda tratar mis datos.
- Yo, doy mi consentimiento para el envío de información y/o publicidad.

Suscríbete

SNACKS

Redacción | 14/12/2021



El empresario Manuel Lao se queda con el Grupo Iglesias

Tal y como han avanzado diversos medios, Manuel Lao, fundador de Cirsa y...

Redacción | 13/12/2021



Campaña navideña en apoyo al sector del jamón

El XI Congreso Mundial del Jamón(XICJM), organizado por la Asociación Na...

Redacción | 10/12/2021



Gusto del Sur, la identificación de calidad del producto de An...

Conscientes de que la principal demanda de los consumidores es la calida...



Los platos que se elaboraron fueron: Joel Castanyé: coca crujiente de calçot y calçot de ceniza y helado de romesco; Óscar Manresa: ensalada de calçots puñetazo y sopa de calçots, ceps y foie y por último, Andreu Guasch: calçots, carbonara y trufa y bacalao confitado y cremoso negro de calçot.

A destacar que, según la IGP Calçot de Valls la producción de este año ha sido superior a la del 2020, con lo que se prevé que habrá una buena cosecha. Y un dato más: solo los calçots recogidos a partir del 1 de noviembre pueden ser amparados dentro de esta indicación geográfica.

Recordemos también que la Jornada Gastronòmica del Calçot recibe el nombre de Memorial Àngel Solé, reconocido chef vallense que murió el año 2018, para rendirle así homenaje a uno de los grandes impulsores de la cocina de Valls.

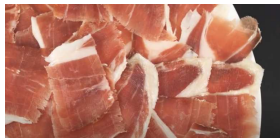
El próximo 23 de enero se celebrará la Gran Fiesta de la Calçotada que dará por finalizada la temporada.



Entradas recientes de Snacks



El empresario Manuel Lao se queda con el Grupo Iglesias



Campaña navideña en apoyo al sector del jamón



Gusto del Sur, la identificación de calidad del producto de Andalucía

Comentarios

Tuits de @7canibales

BIBLIOCANIBAL



La Cocina Vasca

Conocida por ser una de las abanderadas de la gastronomía, País Vasco es, además, una de las comunidades con más rest...

RECETA EXPRESS

CETT-UB | 13/12/2021



Arroz de rodaballo y butifarra negra

El arroz es un plato versátil que puede convertirse en un plato humilde ...

CETT-UB | 07/12/2021



Vieira confitada con escabeche de kalamata y kumquat

Ahora que se acercan fiestas navideñas, buscamos recetas para poder luci...

CETT-UB | 29/11/2021



Bizcocho, helado de piñones, granada y espuma de yogur

Cuando hablamos del otoño nos vienen a la cabeza una serie de ingredient...

CETT-UB | 22/11/2021

Pulardea deshuesada, coliflor y mantequilla de curry

Esta semana el CETT propone un plato de pulardea vistoso y que hará viajar...

Secciones

Actualidad
Opiniones
Snacks
Destinos
La entrevista
De vinos
On the Rocks
Receta Express

Entradas recientes

La industria de la frivolidad
Dani García: "Hice lo que hice porque quise, pero la cabra tira al monte"
Dani García vuelve al olimpo Michelin
Restaurantes con estrella Michelin España 2022.
Listado completo
El empresario Manuel Lao se queda con el Grupo Iglesias

Boletín de noticias

Si quieres recibir las noticias suscríbete a nuestro boletín de novedades mensual.

Correo Electrónico

Enviar

Yo, por la presente, doy mi consentimiento de que pueda tratar mis datos personales.

7 Canibales

Espacio de debate y reflexión para que se expresen abiertamente los periodistas que forman parte de 7 canibales, así como también otros protagonistas del sector.