

**SARDANES A LA CALÇOTADA
ORGANITZADA PER L'ASSOCIACIÓ TURÓ
DELS DOS PINS**



COBLA PREMIÀ

DIUMENGE DIA 18 DE FEBRER A LES 12H

CAN BARTOMEU

PROGRAMA SARDANISTA

- | | | |
|---|------------------------------|--------------------|
| 1 | Els gegants de Castellterçol | Joaquim Serra |
| 2 | Joan i Elena | Francesc Mas i Ros |
| 3 | Mas Lloreda | Ricard Viladessau |
| 4 | Canten L'amor | J. Vicens "Xaxu" |
| 5 | El Pont de Quinze Arcades | Carles Santiago |
| 6 | A Banyoles el 50è aniversari | René Picamo |

AUCA DE LA BONA CALÇOTADA

- 1 Entre ametlles, oli i alls
neixen els calçots a Valls.
- 2 Dels Xiquets fent els castells;
ho diuen els llibres vells.
- 3 Del Calçot i el seu conreu
hom ne parla a tot arreu.
- 4 Fem una mica d'història
perquè ens quedi a la memòria.
- 5 Abans de caçar pardals
ja es menjaven vegetals.
- 6 Romans i Cartaginesos
guisaven com uns entesos.
- 7 Però va ser un sarraí
qui digué: <<Ve t'ho aquí! >>
- 8 De llavors, entre fogots,
si se n'han cuït de Calçots.
- 9 A Rià, Guifré el pilós
se'ls menjava de dos a dos.
- 10 En tornar de les Croades
venien les calçotades.
- 11 En Guillem de Cabestany
ne menjava un cop cada any.
- 12 En Jaume I, amb l'espasa
se'ls feia coure a la brasa.

- 13 I per fer la calçotada
botifarra i costellada.**
- 14 Per menjar-los tal com cal
s'ha de fer amb cerimonial.**
- 15 Vi calçots i llonganissa
es pitjor que la mutissa!.**
- 16 Sense el fer tocar a terra
se l'agafa amb la mà esquerra.**
- 17 I amb dos dits de la mà dreta
se li treu la <<samarreta>>.**
- 18 Ben untat amb molta salsa
el calçot arreu se t'alça.**
- 19 Què hi posen a la salsera
que el fa un menjar de primera?.**
- 20 Ametlles molt escollides
amb oli ben amanides.**
- 21 Picades amb granets d'all
que és això el que fa anar avall**
- 22 I el secret? Cal ser molt viu
per fer-ho com el pera –Iu.**
- 23 Per ço la gent assenyada
clama amb una fe abrandada.**
- 24 <<A Toluges cal anar
si calçots voleu menjar>>.**

RECEPTA DE LA SALSA DELS CALÇOTS

Ingredients per quatre persones:

1 cabeça d'alls escalivats i **1** all cru
100 g. d'ametlles torrades i pelades
30 g. d'avellanes torrades i pelades
4 o **5** tomacons madurs escalivats
aproximadament **80 cl.** d'oli d'oliva
arbequina
1 llesca de pa sec i torrat xopat amb
vinagre
1 polpa de nyora o **2** cullerades de pebre
vermell, sal

PREPARACIÓ (per ordre):

- 1** En un morter (o batedora) primer posarem la sal al gust.
 - 2** Després picarem els alls.
 - 3** Afegirem i picarem les ametlles i les avellanes.
 - 4** Picarem els tomacons.
 - 5** Afegirem l'oli a poc a poc sense deixar de picar (o batre) fins que veiem que la salsa quedi bé per a sucari el calçot.
- Finalment afegirem la llesca de pa, la polpa de la nyora o el pebre vermell.