

**A LES 11'30 H.**  
**SARDANES PER LA COBLA**  
**PREMIÀ**



**PROGRAMA**

- 31X81—66 Els tres Patufets. Gil i Membrado.  
35X85—69 Per tu...Rita..... Miquel Saderra  
29X81—66 Tere gentil..... Ricard Viladesau.  
25X73—56 Petit Ernest..... Pere Mercader.  
25X63—48 Els saltimbanquis. Jordi Paulí.  
35X67—52 Per tu, Maria Mercè. Sigfrid Galbany.  
33X75—60 L'amic Vernet..... Ramon Vilà.  
27X61—46 Ara saltarem..... Josep Capell.  
33X77—61 Ginesta Florida.... Jordi León

DIUMENGE 27 DE FEBRER DE 2011

# XICALÇOTADA POPULAR

Cabrera de mar

de 2/4 de dotze a 2/4 de dues

## SARDANES

a 2/4 de dues, accés a l'envelat

## CALÇOTADA POPULAR

Lloc: Envelat municipal

Preu: 20€, adults - 12€, fins a 10 anys.

Venda Tiquets: 697.83.25.27 *Enric Bartés*

*Els tiquets es poden adquirir fins dissabte 26 de febrer.  
E nombre de places queda limitat en 100 persones.*

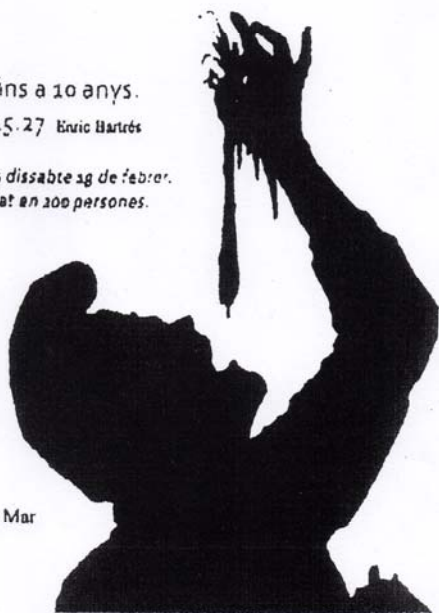
Organització a càrrec de  
l'entitat i amica de la calçotada

Col·laboren:



Ajuntament de Cabrera de Mar

I. Bar Cabrera



# CALÇOTS

La paraula calçot procedeix del verb català calçar que significa acollir (acollir amb terra el peu dels arbres), ja que igual que els espàrrecs s'amuntega terra al voltant dels brots de ceba per a que creixin allargats, blans i tendres. El seu cultiu es prolonga durant gairebé un any sencer: al febrer el planten, a finals de juliol es desenterren, es classifiquen i es planten de nou.

## **Les seves característiques**

El bon calçot ha de tenir un peu amb un color blanc intens, de ser conseqüent, que no es trenqui en fils quan es mengi, i estar en el seu punt de dolçor. A mesura que avança la temporada, el calçot va prenent més consistència, redueix el percentatge d'aigua i assoleix un sabor més intens.

Els calçots acollits a la denominació d'origen han de mesurar entre 15 i 25 centímetres de llarg i tenir un diàmetre de 1'78 a 2'5 centímetres. Es comercialitzen etiquetes en feixos de 25 a 30 unitats.

La collita generalment comença al novembre i acaba a l'abril, mentre que la temporada és de febrer a març, però s'ha prolongat a causa de l'èxit que tenen.

Aquest any, les elevades temperatures, infreqüents per aquestes dates, i les pluges generoses de finals del estiu han avançat l'arribada d'aquestes seves tendres, per aquest motiu fa preveure una gran campanya de calçots. Els calçots es poden menjar a la brasa, al forn i també Arrebossats.

# RECEPTA DE LA SALSA DE CALÇOTS

Tenint en compta que cada família té el seu propi petit secret per tal d'elaborar la "salsa dels calçots la recepta següent es la més tradicional i bàsica.

A partir d'ella podreu fer-la més o menys espessa, més o menys picant més o menys dolça etc.

1 cabeça d'all escalivats i un all cru  
100 g. d'ametlles torrades i pelades  
30 g. d'avellanes torrades i pelades  
4 o 5 tomacons madurs escalivats  
80 cl. Aproximadament d'oli d'oliva  
1 llesca de pa sec i torrat xopat amb vinagre  
1 polpa de nyora 0 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 sucari el calçot ( depèn de l'oli la podem fer més espessa o més clara ).
- 6 finalment afegirem la llesca de pa, la polpa de la nyora o el pebre vermell.

( la textura de la salsa ha d'esser ben homogènia)

**Bon profit**