

“LA CALÇOTADA”.

"Calçot" viene del hecho de que en su cultivo se amontona tierra sobre los brotes que crecen de la cebolla inicial. Esto se hace para conseguir un tallo blanco de unos 20 a 25 cm.

Calçot es una palabra del idioma catalán, en español también conocidos como *calsots*, con la que se denomina a una variedad de la *cebolla*, concretamente la variedad conocida como *Puerro tardío de Lérida*. Son habituales en la zona interior de Cataluña, pero especialmente de toda la zona occidental, correspondiente a las tierras del Ebro y la comarca del Alt Camp, siendo el plato más emblemático de la población de Valls (Tarragona).

Es uno de los platos típicos de la gastronomía catalana, muy consumido a finales de invierno con salsa romesco, completando con un segundo plato compuesto por carnes y butifarras típicas.

Debido a su popularidad y presencia en la vida de las familias hemos cultivado durante este curso varios quilos de “calçots” entre los alumnos de 6º y los de P4.



¿Qué queremos que aprendan?

Objetivos curriculares

- Recoger y ordenar información científica sobre “els calçots”.
- Recoger datos e interpretarlos sobre la producción del producto.
- Diseñar y realizar una “calçotada”.
- Aprender la técnicas de cultivo del calçot.

¿Qué queremos que entrenen?

Competencia emprendedora

AUTONOMÍA PERSONAL: Hace buen uso del tiempo disponible.

LIDERAZGO: Acepta con ilusión las responsabilidades que se le asignan.

INNOVACIÓN: Tiene una actitud flexible ante situaciones desconocidas.

HABILIDADES EMPRESARIALES: Sabe cómo sacar partido de sus propias fortalezas y minimizar sus debilidades