



CALSOTADA FEST LAS ROZAS 2024

Llega a Las Rozas la IV Edición de La Calsotada Fest, un festival gastronómico donde el Calsot, la sonrisa y el buen rollo son los protagonistas. Organizado por el grupo empresarial que más Calsots quema en España y en la que además colabora el Ayuntamiento de Las Rozas, Salsas Choví, Calçots de Valls, el Restaurante Calsot, Salsas Romesco, “Señor, ¡Qué Salsa!” y Cervezas Damm.

Una Calsotada es un festival para disfrutar con amigos y familiares. Un momento para aparcarse los problemas, comer con las manos, beber en porrón y enfundarse un babero. Un festival acompañado de música en directo y otras propuestas de contenido, como el Bingo Musical, zona infantil y Campeonato Mundial de quién come más Calsots. El menú consiste en platos cocinados sobre unas grandes parrillas donde se utiliza el fuego de diferentes formas para cocinar los diferentes platos. La oferta en el evento se centrará en Calsots con salsa romesco servidos sobre una teja, Caracoles a la llauna, Butipan con all i oli (Butifarra a la brasa servido como perrito caliente), Anchoas de L’Escala con pan con tomate y una tabla de embutidos. De postre habrá crema catalana y tarta de queso. Es un evento donde todo gira alrededor de la sonrisa y el buen rollo. Por eso dicen que el Calsot es la “única cebolla que te hace sonreír”.

Habitualmente, la calsotada se riega con cerveza, vino y cava. Se trata de una **tradición muy arraigada en la cultura popular** y que comienza a extenderse por toda la geografía española, y es una oportunidad para disfrutar de la comida, la compañía y el aire libre en familia o con amigos.

Los valores que se asocian a una calsotada son culturales y gastronómicos, como la tradición, la comunidad, el respeto, la comida saludable, la generosidad y la hospitalidad.

CAMPEONATO MUNDIAL

Calsotada Fest organiza la II Edición del Campeonato Mundial de Quién come más Calsots en 45’. Al campeonato se pueden inscribir a través de la web de

la organización todos aquellos que tengan más de 18 años y ganas de comer muchos calsots. La participación es gratuita.

En la última edición ganó un Murciano que a los 20' había dejado fuera de juego al resto de los once participantes. En 20 minutos había consumido más de 90 Calsots.

ACTUACIONES

Primera semana:

- **Sábado 9 de Noviembre:**
 - **14:00:** Actuación de Los Charlines
 - **16:00:** Actuación de Emanei
 - **19:30 - 21:00:** Bingo musical
 - **21:30 - 23:00:** Easypaul
- **Domingo 10 de Noviembre:**
 - **14:00:** Actuación de Los Charlines
 - **16:00:** Actuación de Emanei

Segunda semana:

- **Sábado 16 de Noviembre:**
 - **14:00:** Actuación de Los Charlines
 - **16:00:** Concurso Mundial de Calsots
 - **19:30 - 21:00:** Bingo musical
- **Domingo 17 de Noviembre:**
 - **14:00:** Actuación de Los Charlines

HORARIOS

Inicio de la Calsotada Fest:

Viernes 8, Sábado 9 y Domingo 10 de Noviembre

Jueves 14, Viernes 15, Sábado 16 y Domingo 17 de Noviembre.

Horario 12:00-00:00h

RESERVAS

La entrada es libre hasta completar aforo. Se recomienda reservar asiento a través de la web www.calsotadafest.com

Para evitar colas, se ha puesto a disposición del público la posibilidad de PRE-COMPRAR todas las consumiciones. No se paga hasta llegar al evento, pero se facilitará un código QR que se validará al llegar y tras el pago se facilitan todos los tickets para las consumiciones. De esta forma se evitan las colas para pedir. Para acceder a este servicio también en <https://calsotadafest.com/prueba-pagina-carta/>

Cultivo artesanal

El calсот es el brote de una cebolla blanca y dulce que se cultiva principalmente en Tarragona. Con una producción artesanal, se va calzando la cebolla para que los brotes vayan buscando el sol y espigue lo máximo posible. El calсот es un producto de temporada, que se consume principalmente entre finales de octubre y abril.

Este producto se quema a la parrilla hasta que la piel está ennegrecida y la cebolla está tierna en su interior. Luego se sirve, **acompañado de salsa romesco**, a base de tomate, ñoras, almendras, avellanas, ajo, sal y aceite de oliva. La salsa, producida de forma artesanal, la suministra la marca “Señor, ¡Qué Salsa!”

Contacto Calsotada Fest:

David Suriol

629802834

info@calsotadafest.com