

Veïns de Bonavista demanen que s'asfalti l'aparcament de sorra del carrer 20

Alguns veïns de Bonavista reclamen que l'aparcament de sorra del carrer 20, a tocar de l'esplanada on se celebra cada diumenge el Mercadet de Bonavista, s'asfalti. Lamenten que està en molt mal estat, principalment pels forats que amb el pas del temps s'hi han anat formant. Els que l'utilitzen per estacionar el seu vehicle pateixen pels danys que puguin patir en passar per sobre dels clots. Segons la presidenta de l'Associació de Veïns de Bonavista, Loli Gutiérrez, es tracta d'una reclamació que en més d'una ocasió s'ha traslladat a l'Ajuntament de Tarragona. Gutiérrez explica que ho ha tornat a demanar a Espimsa i que des de l'empresa municipal els han dit que ho estudiaran.

La URV participa en una enquesta per analitzar què és ser universitari avui dia

La Universitat Rovira i Virgili i dinou universitats més de la Xarxa Vives inicien avui el treball de camp del programa *Via Universitària: Accés, condicions d'aprenentatge, expectatives i retorns dels estudis universitaris (2020-2022)*. L'informe *Via Universitària (2020-2022)* estudiarà, a través d'una enquesta, les trajectòries de l'estudiantat des d'una triple perspectiva: l'equitat en l'accés i vida en els estudis superiors, la transformació de la realitat dels estudiants com a resultat d'un entorn social cada vegada més divers, i la qualitat de les metodologies d'ensenyament i aprenentatge. Els resultats de l'estudi serviran per fonamentar les decisions i orientacions de la política universitària.

COMERÇ

L'aposta per les calçotades a casa creix marcada per les restriccions

El consum de calçots no s'ha aturat enguany, malgrat que els restaurants registren un descens d'un 75% d'aquesta activitat

Biel Roquet-Jalmar

L'aposta per les calçotades fetes a casa i en petit comitè està creixent aquesta temporada. En un context marcat severament per la pandèmia, les restriccions de mobilitat i reunió han obligat a repensar la tradició. Enguany ja no és possible veure grans trobades familiars o d'amics en un tros, un mas, una finca o un restaurant. Si més no, el ritual no s'ha aturat i bona part dels consumidors ha optat en aquestes primeres setmanes de 2021 per fer calçotades al seu propi domicili, en un entorn i amb una quantitat de persones molt diferents del que era habitual fins ara. Si bé les verduleries i comerços especialitzats en calçots s'han adaptat prou bé a la situació, els restauradors són qui pitjor ho està passant, ja que han xifrat el descens de calçotades en aquest primer tram de la temporada al voltant d'un 75%.

Els calçots cuits per emportar han estat un dels productes estrella aquest inici de 2021. Si abans ja era una alternativa habitual per aquells qui no disposaven de l'espai i eines necessaris, enguany s'ha convertit en la tònica habitual davant la impossibilitat d'organitzar calçotades nombroses. «La temporada d'enguany no ha començat malament, està anant millor del que m'esperava», admetia Isabel Santacreu. L'encarregada de Calçots Santacreu explicava que van iniciar l'època de calçots a mitjan novembre i, que des de llavors, «ha anat a bon ritme», però que «a mitjans de març arribarà el tram fort».

Aquesta empresa especialitzada de Sant Salvador abans venia fins a 14.000 unitats en un sol diumenge, mentre que enguany



Els calçots cuits i preparats per endur a casa s'han convertit en una alternativa en plena pandèmia.

■ Els negocis especialitzats en calçots cuits estan registrant més comandes, però amb menys unitats

n'estan coent uns 10.000 els dies de cap de setmana. Segons Santacreu, «les comandes ronden el centenar de calçots, mentre que abans anaven dels 300 als 500», i s'han de recollir en persona. Fins l'any passat els restaurants eren grans aliats, però les xifres de calçots venuts s'han reduït de 6.000 a 2.000. L'empresa de Sant Salvador ha ampliat l'oferta i ara també ofereix llangonissa. Santacreu detallava que, a causa del confinament municipal, han «perdut clients dels Pallaresos, Reus, Salou o la Pineda».

L'increment de les calçotades a casa també ha estat una

■ Els restaurants han hagut de recórrer a fer entrega a domicili, que no cobreix la demanda d'altres anys

tendència notificada a Llaberia Fruits. «Ara fem racions de calçots cuits per unes quatre persones, mentre que abans les fèiem per una quinzena», lamentava Núria Quian. Si més no, el nombre d'encàrrecs ha acabat multiplicant-se, ja que de les grans reunions s'ha passat a diversos grups petits. En aquest sentit, Quian detallava que el passat diumenge havien «venut unes 5.000 unitats i registrat unes 75 comandes». La tendència va en increment, ja que ahir una desena de persones havien passat per Llaberia Fruits per preguntar per calçotades a casa, encara que

no fan servei a domicili. «Estem satisfets amb com està anant la temporada, no ens podem queixar», celebrava Quian.

La restauració, resignada

Molt pitjor està sent el període de calçotades per als restaurants. Els horaris d'obertura i la limitació de l'aforament estan fent la guitxa als restauradors tarragonins en una època marcada al seu calendari. «Ja no vénen grans grups, i els clients han baixat un 80%», explicava Joan Busquets, del Mas Rosselló, que acceptava que ja només venien «els incondicionals, famílies o parelles». El restaurant situat al passeig Rafael Casanova, amb un ampli espai a l'aire lliure per a calçotades, ha passat d'acollir un centenar de persones en un sol dissabte l'any passat a tenir una quinzena de

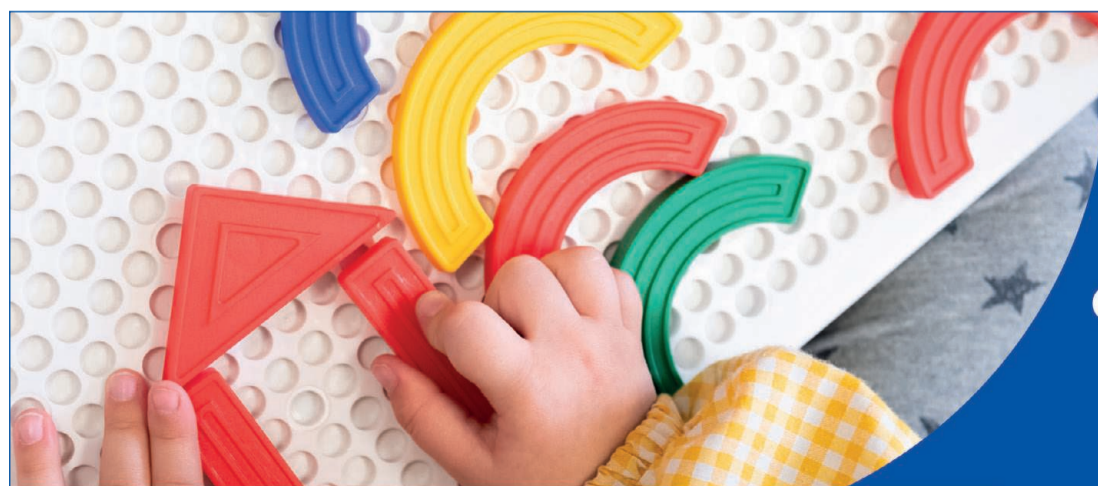
ACN

clients en tot un cap de setmana enguany. Busquets admetia que ja sabien «que seria un any dolent», pel que aquest 2021 han estrenat un servei a domicili, malgrat que «es tracta d'un extra, no pot substituir les calçotades normals fins ara».

La situació que han viscut les darreres setmanes al restaurant Sol Ric és molt similar. «Estem a anys llum del que era abans», assegurava Robert Iserte. El director comercial de Sol Ric explicava que en anys anteriors podien arribar a organitzar 150 calçotades en un sol dia, però que enguany s'havien hagut de reinventar amb el servei a domicili: «Aquest diumenge vam tenir 32 encàrrecs». Les comandes, a més de calçots, inclouen carn, acompanyament i salsa. Sol Ric manté el restaurant obert, però «l'afluència ha baixat un 75%», lamentava Iserte.

Reinvençió a les carnisseries

El ritual mana que després dels calçots toca la carn, amb llangonisses i xai. Les carnisseries també s'han hagut d'adaptar al nou format de calçotades. «Enguany estem treballant molt, hi ha més vendes encara que són més reduïdes», indicava Vicenç Martínez, de Carnisseria Vicenç. Aquest establiment no serveix a restaurants, sinó a particulars, com Carns Carme i Magí. El seu propietari, Jaume Magí, lamentava que arran de la crisi derivada de la covid «la gent mira molt més els preus i es decanta per anar al supermercat», arribant a vendre un 50% menys des de l'inici de la pandèmia. A la Carnisseria Xarcuteria Nanda la visió era similar, ja que «si l'any passat es venien quatre corders, ara són dos», segons Josep Poyo.



Col·legi Lestonnac · Tarragona
ORDE DE LA COMPANYIA DE MARIA N.S.

**Aquí construïm el futur
que volem per als nostres fills**

Reserva la teva entrevista i una visita
personalitzada a l'escola a lestonnactarragona.org

Més informació: Telf. 977 232 519 · secretaria@lestonnactarragona.org

Construïm. Amb sentit. Amb tu.