

# Agricultura atorga el reconeixement definitiu a la DO de la mongeta del ganxet

El conreu d'aquest llegum sec és tradició a Hostalric, Maçanet de la Selva, Fogars i Blanes



Mongeta Ganxet Vallès-Maresme. <br/>

BLANES | JORDI VERA

El Departament d'Agricultura, Ramaderia, Alimentació i Medi Ambient ha atorgat fa pocs dies el reconeixement definitiu al Consell Regulador provisional i al Reglament de la Denominació d'Origen Protegida de la Mongeta del Ganxet, segons es publicava aquesta setmana en el Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya.

El departament ja va aprovar el reglament el 7 de maig de 2008 i ara n'ha fet el reconeixement definitiu. La zona de producció de la DOP Mongeta del Ganxet abasta tots els municipis de les comarques del Vallès Occidental i el Vallès Oriental, alguns del Maresme i els municipis de Blanes, Fogars de Tordera, Maçanet de la Selva i Hostalric, de la comarca de la Selva.

Amb aquesta DOP es protegeix la mongeta (*Phaseolus vulgaris* L.) de la varietat del ganxet, comercialitzada com a llegum sec, cuinada o en conserva. Pel que fa a les característiques particulars d'aquest llegum, s'observa que presenten un gra blanc lleugerament brillant, aplanat i fortament arronyonat i amb un pes mig d'entre 40 a 50 grams per cada 100 llavors. Les mongetes del

ganxet han estat un conreu tradicional a la zona des de temps remots. Per a l'elaboració de conserves només es poden utilitzar les mongetes, aigua i sal i no està permesa la utilització de cap additiu ni conservant. Un cop cuita, la mongeta presenta una pell lleugerament rugosa i molt poc perceptible, amb una persistent cremositat i un sabor extremadament suau.

Font del document:

[http://www.diaridegirona.cat/comarques/2012/02/21/agricultura-atorga-reconeixement-definitiu-mongeta-ganxet/548211.html?utm\\_source=rss](http://www.diaridegirona.cat/comarques/2012/02/21/agricultura-atorga-reconeixement-definitiu-mongeta-ganxet/548211.html?utm_source=rss)