

La primera collita DOP de Fesols de Santa Pau arribarà a finals de mes

La venda del nou etiquetatge coincidirà amb la Fira Orígens d'Olot i es preveu que la producció sigui inferior a la de l'any passat



Els cultivadors defensen que es tracta d'un producte únic.

SANTA PAU | ACN / DDG

Els cultivadors de Fesols de Santa Pau confien poder vendre la primera collita de fesols de Denominació d'Origen Protegida (DOP) després d'anys de tramitacions. La venda, però, no es farà fins al 21 i 22 de novembre, coincidint amb la Fira Orígens d'Olot, moment en el qual també es farà la presentació d'aquest nou etiquetatge.

Es preveu que la collita d'enguany sigui inferior a la de l'any passat, quan es va arribar a les 60 tones. Malgrat la bona meteorologia d'aquest any, s'han reduït de forma substancial el nombre de cultivadors; passant de vint que hi havia en els últims anys fins a dotze. En total, els productors han treballat una superfície d'unes 15 hectàrees. Tot i així, el president de l'Associació de Cultivadors de Fesols de Santa Pau, Lluís Suñer, considera que serà "un bon any" perquè "la burocràcia ha espantat els cultivadors però esperem que se n'afegeixin en els pròxims anys".

Intrusisme en el mercat

Fins ara, denuncia l'Associació de Cultivadors de Fesols de Santa Pau, hi havia un elevat grau d'"intrusisme" en el mercat. "Si aconseguim treure del mercat tot el que no és el Fesol de Santa Pau vertader, aconseguirem que la producció surti encara més del territori". I si hi ha més demanda, caldrà ampliar la superfície de conreu i es podran crear nous llocs de treball, conclouen. Els cultivadors veuen en aquesta denominació una gran "oportunitat" perquè "no es tracta només de protegir el producte sinó també una gastronomia, una cultura, una forma de fer i d'endregar el territori", afirma Suñer. Des de l'Associació de Cultivadors de Fesols de Santa Pau defensen que aquest és un producte de gran qualitat, reconegut i ara certificat, buscat pels consumidors.

Per a Suñer, "el territori tindrà ara una oportunitat de treure un recurs que fins ara no sortia" i que és rendible econòmicament. Reconeix que és un conreu sacrificat, que requereix moltes hores de feina i una part de forma manual, però que té un gran avantatge: és un producte únic amb una qualitat que no es pot aconseguir enlloc més gràcies a la terra volcànica, tal com han demostrat estudis tècnics. Això vol dir, segons Suñer, "que s'hi pot

guanyar la vida molta gent". I afegeix, "si el consumidor pot degustar el veritable Fesol de Santa Pau ens fa la sensació que es crearà molta més riquesa al territori".

El cultiu del fesol té poc relleu generacional però des de l'associació confien que en el context de crisi actual animi la gent a entrar en aquest negoci. Això permetrà ampliar la superfície conreada, però la idea és fer-ho de forma progressiva i sempre en funció de la demanda.

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/comarques/2015/11/09/primera-collita-dop-fesols-santa/752133.html?utm_source=rss