

Centenars de tastos a la Fira del Fesol de Santa Pau

El poble es va omplir de visitants per assistir a la popular fesolada i provar els plats elaborats amb aquest producte

El fesol d'or es va atorgar als activistes culturals Ramon Martí i Elvira Curós



Una de les perolades de fesols que es van servir ahir a la plaça Major de Santa Pau, durant la fesolada
Foto: J.N.

La tradicional fira del fesol de Santa Pau va celebrar-se ahir amb centenars de tastos servits entre el nombrós públic assistent a la fira. A partir de les dotze del migdia, la plaça Major del poble es va omplir de persones disposades a provar els diversos plats que una quinzena de restaurants van preparar per a la fesolada. En un constant entrar i sortir de gent, es van anar formant cues davant les parades dels restaurants que aquest any han participat en la fesolada. D'aquests establiments, set eren de Santa Pau mateix, i la resta venien de Batet de la Serra, Olot, de la Vall d'en Bas i de Mieres.

No tot van ser fesolets, ja que van participar en la jornada gastronòmica altres productes convidats, que anaven des de mongetes del ganxet, passant per vermouths, productes de la fageda, cerveses artesanes i tastos de mil fulls amb foie i poma caramel·litzada. La fesolada va durar aproximadament una hora. Cap a tres quarts d'una la megafonia va anunciar que ja s'estaven esgotant els tiquets, que costaven cinc euros i donaven dret a quatre tastets, i que tot seguit es procediria a l'entrega del fesol d'or 2016 i als parlaments de les autoritats (entre les quals, la nova consellera d'Agricultura, Meritxell Serret). El fesol d'or va recaure en un matrimoni. El format per Ramon Martí i Elvira Curós, activistes culturals molt vinculats a la comissió del pessebre vivent. La fesolada es complementa amb els seus menús gastronòmics de deu restaurants de la zona, que des del 21 de novembre fins al 28 de març elaboren àpats amb fesols de Santa Pau com a element protagonista, i com a celebració de la denominació d'origen protegida (DOP) amb què recentment ha estat reconegut el llegum.

Fira artesanal No tot van ser fesols. Al carrer Major i al carrer del Pont i fins a la plaça de Baix i des d'aquest punt fins a la plaça Major, epicentre de la festa, un riu de gent va anar circulant flanquejada per parades amb tot tipus de productes. Alguns, productes gastronòmics, com ara formatges o pastisseria, entre d'altres. Moltes parades també de productes artesanals: joguines, bosses, barrets, cistells... La faràndula de Badalona i la seva gegantona i els seus capgrossos van participar-hi, acompanyant els músics i els nans de Santa Pau Sidro i Antònia, a més del grup de percussió Marrinxos Band.

A la tarda, es va poder veure l'espectacle Menja fesols, de Pep Puigdemont, a la sala d'actes del centre cívic. Dissabte vinent es farà un sopar popular amb producte DOP i IGP (Indicació Geogràfica Protegida) per celebrar el lliurement del certificat DOP als fesols de Santa Pau. Després hi haurà una actuació del cor DeuDeVeu.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 18-01-2016 Pàgina 17

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/933505-centenars-de-tastos-a-la-fira-del-fesol-de-santa-pau.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=nacional&utm_source=rss&utm_medium=nacional&utm_campaign=rss&f=El+Punt+Avui