

Saps per què canten els fesols de Santa Pau?

Ho pots descobrir en un vídeo de la UE que protagonitzen Maria Costa i el seu fill Lluís Sunyer on expliquen els secrets d'aquest cultiu, el darrer a Catalunya en obtenir el certificat de Denominació d'Origen Protegida que atorga la UE

REDACCIÓ | SANTA PAU

Maria Costa i el seu fill Lluís Sunyer són els protagonistes del tercer vídeo de la sèrie #HistòriesUE que commemora els 30 anys de l'adhesió d'Espanya a la Unió Europea. Tant un com l'altre han dedicat la seva vida al cultiu dels fesols de Santa Pau, el darrer producte català en obtenir el certificat de Denominació d'Origen Protegida que atorga la UE
[<http://www.diaridegirona.cat/comarques/2015/07/31/fesols-santa-pau-ja-tenen/736955.html>].

La nova Denominació d'Origen Protegida Fesols de Santa Pau empara els fesols conreats als termes municipals de Santa Pau (nucli principal de producció), Castellfollit de la Roca, Les Planes d'Hostoles, Les Preses, Olot, Sant Feliu de Pallerols i Sant Joan les Fonts; tots a la comarca de la Garrotxa.

El conreu en terra volcànica és una de les característiques d'aquests fesols i així queda reflectit al plec de condicions que acompanyen el registre de la DOP, i que estableix que 'la producció de les mongetes de la DOP Fesols de Santa Pau s'ha d'efectuar dins de la zona geogràfica delimitada ja que és la combinació del germoplasma tradicional amb sol volcànic, l'època de cultiu i les tècniques de producció el que confereix les característiques particulars del productes final".

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/comarques/2016/03/14/que-canten-fesols-santa-pau/772534.html?utm_source=rss