

# Envasaran fesols de Santa Pau cuits per comercialitzar-los

Ubicaran la producció de llegums cuits a l'edifici de les escoles de Sa Cot, al costat de la GI-524, prop de can Xel · Preveuen que la iniciativa sigui un bon negoci i suposi la creació de llocs de treball



Un moment de la reunió per aconseguir ajuts.

Representants de l'Ajuntament de Santa Pau i representants de l'Associació de Cultivadors de fesols de Santa Pau –fa pocs dies- es van reunir amb el director general d'Economia Social, Tercer Sector i Cooperatives, Josep Vidal, i amb la directora dels Serveis Territorials d'Afers Socials, Marta Casacuberta. El tema tractat va ser un projecte destinat a coure i envasar fesols de Santa Pau.

Segons ha explicat Josep Companys (UpSP-ERC), des de fa un temps, l'Ajuntament i l'Associació de cultivadors busquen la manera de comercialitzar fesols de Santa Pau cuits. Es tracta d'una demanda que els fan les empreses comercialitzadores. Ara, els venen amb paquets de cartó que porten l'anagrama de la denominació d'origen obtinguda el 2015.

Companys ha explicat que el projecte està avançat i que el preveuen com una sortida de negoci i una font d'ocupació.

El primer pas -segons ell- serà cedir l'edifici de les antigues escoles de Santa Pau. Es tracta d'un immoble situat al costat de la carretera GI-524, prop de can Xel. La idea és que l'Ajuntament adequi l'edifici. En el darrer ple, van parlar de reparar la teulada. Un cop l'edifici estigui en condicions el cediran a l'Associació de Cultivadors de fesols de Santa Pau. Llavors, l'entitat hi posarà les instal·lacions necessàries per coure i envasar els fesols. És a dir, calderes i màquines d'envasar al buit.

Companys va definir la idea com una proposta interessant que «pot beneficiar el poble i tota la comarca». Va indicar que en el projecte hi participaran els membres de l'associació de cultivadors que ho desitgin i que els fesols cuits es comercialitzaran amb una marca nova.

L'alcalde es va mostrar molt optimista envers el projecte i va avançar que pel fet de ser una proposta cooperativista pot obtenir diners de la Generalitat.

Els fesols de Santa Pau van obtenir la denominació d'origen protegida el 2015. Ho van fer després d'una tramitació molt llarga que va passar pel reconeixement de la Generalitat i de l'Estat. La DOP protegeix les llavors del llegum en les seves varietats tradicionals, ja siguin seques cuites i en conserva que s'hagin produït en terres volcàniques ubicades dins dels termes municipals de Santa Pau, Castellfollit de la Roca, Sant Joan les Fonts i les Planes.

Des de l'obtenció, del segell de la denominació, la demanada de fesols de Santa Pau ha augmentat. Es tracta d'un fesol qualificat de molt fi i de molt de sabor per cuiners reconeguts.

Font del document:

[http://www.diaridegirona.cat/comarques/2017/03/29/envasaran-fesols-santa-pau-cuits/837302.html?utm\\_source=rss](http://www.diaridegirona.cat/comarques/2017/03/29/envasaran-fesols-santa-pau-cuits/837302.html?utm_source=rss)