Europa reconeix la qualitat de la mongeta del ganxet i la protegeix

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

La mongeta del ganxet ara compta amb l'empara de la Unió Europea.

BLANES | DDG

La Comissió Europea ha aprovat la inclusió de la mongeta de la Denominació d'Origen Protegida (DOP), mongeta del ganxet, entre els aliments amb indicacions de qualitat protegits per la Unió Europea (UE). Així, aquest producte s'afegirà al llistat de més de mil productes agroalimentaris amb DOP, Indicació Geogràfica Protegida (IGP) o Especialitats Tradicionals Garantides (ETG), que compten amb l'empara de la UE.

La zona de producci de la DOP Mongeta del Ganxet abasta tots els municipis de les comarques del Vall s Occidental i el Vall s Oriental, aix com els municipis de Blanes, Fogars de Tordera, Ma anet de la Selva i Hostalric, de la comarca de la Selva, i d'altres del Maresme.

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 caracter stiques 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'elaboraci de conserves nom s es poden utilitzar les mongetes, aigua i sal, no estant permesa la utilitzaci 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/2012/01/08/europa-reconeix-qualitat-mongeta-ganxet-protegeix/540669.html?utm_source=rss