

Les mongetes del ganxet de la Roca es malmeten pel mal temps



Josep Jané i Pont de can Ribes és un dels productors de la mongeta del ganxet que juntament amb quatre agricultors més han obtingut la denominació comarcal del seu producte.

Roquerols: Com s'obté la denominació d'origen d'un producte?

Josep Jané: Un grup de tècnics de la Generalitat fa un seguiment dels camps i del producte, veuen la selecció de la collita i finalment et permeten usar un logotip que acredita que és un producte elaborat d'acord amb la normativa vigent i sotmès a control per l'organisme oficial de certificació. Així, la meva mongeta del ganxet rep la denominació d'origen del Vallès Oriental i Occidental.

R: Com ha afectat el mal temps a la darrera collita ?

J.J.: Les pluges han deixat les mongetes del ganxet molt tacades. S'ha perdut un 30% de la collita. La collita s'ha de triar, és a dir, les mongetes tacades i dolentes s'han de separar de les altres, és una feina que es fa a mà i que amb aquesta

collita tan malmesa ens porta moltes hores. Hi ha màquines que poden triar la mongeta però n'hi ha molt poques i a més quan la collita surt tan tacada no val la pena.

R: Des de quan no es recull una collita així ?

J.J.: Mireu, la meva mare té 91 anys i comenta que no ho havia vist mai. Ella sempre tria mongetes i diu que no les havia vist mai tan tacades.

Normalment, ara ja està sembrat el blat però aquest any no s'ha pogut fer perquè els camps estan molls.

R: Quines solucions hi ha ?

J.J.: Podríem utilitzar hivernacles però seria massa costós pel pagès i la collita no seria tan bona. Haurem d'esperar un any millor, amb més pluges i menys sol.

R: És la mongeta del ganxet, un producte conegut ?

J.J.: Potser hi ha gent de la Roca que no sap que la mongeta del ganxet és un llegum típic de la nostra comarca. Però és un producte acceptat i molts restaurants de la comarca l'han incorporat a la seva carta. Jo aquest any he exportat mil quilos de mongetes del ganxet a Costa Rica per plantar, ja que allà el clima és fabulós pel desenvolupament d'aquest llegum.

**Gemma Pedemonte
Rosa Blanco**



Tots hem sentit a parlar d'un bon plat de mongetes amb botifarra però volem ensenyar-vos com identificar la mongeta del ganxet i com cuinar-la. La Mongeta del ganxet té un tacte melós i un gust suau i consistent, no és flatulenta i les seves característiques dietètiques són immillorables. Anem a veure ara com es cou:

S'ha de posar en remull durant dues o tres hores abans de coure-les. S'ha de fer amb aigua sola. Posar-les a bullir amb aigua freda. Salar al gust. Fer-les bullir molt lentament, fins a la seva cocció. Si falta aigua, posar-n'hi de freda. Són boníssimes acabades de sortir de l'olla amb un bon raig d'oli o acompanyades amb cansalada. Però per aquells que teniu un paladar més fi us proposem una recepta de gourmets:

Cintes amb mongetes del ganxet

Ingredients per 5 persones:

250 grs. de cinta tallada
250 grs. de mongetes cuites
100 gr. de porc magre
1/2 dl. d'oli d'oliva verge
1 ceba petita
1 api
5 tomàquets petits madurs
1/2 l. de caldo de carn
Sal, pebre i formatge ratllat d'ovella

Preparació:

En una cassola, sofregir amb l'oli, la ceba i l'api picats i el porc trossejat a tires. Després afegir el caldo calent i els tomàquets trossejats, pelats i sense granes.

Afegir sal i pebre i deixar bullir durant uns minuts. A part coure la pasta al dente, un xic salada, escorre-la i afegir-la a la cassola. Afegir les

mongetes ja cuites, barrejar i deixar bullir un parell de minuts. Servir en una sopera amb formatge ratllat a part.