

La cuina del fesol del ganxet arriba a 9 municipis del Maresme



Tipus: [1]

Autor: Membre inactiu

Creació: Publicat per Membre inactiu el 21/11/2011 - 12:38 | Última modificació: 21/11/2011 - 12:42

Categories: Innovació Productiva

Categories: Xarxa Productes de la terra

Categories: Censos i Diagnosi

Categories: Activitat

Categories: Xarxa Productes de la terra

Categories: Turisme i Gastronomia

Categories: Comercialització

[1 adjunt](#) [2]

Contingut relacionat :



La cuina del fesol del ganxet arriba a 9 municipis del Maresme Les jornades gastronòmiques se celebren del 12 de novembre al 31 de desembre

El fesol del ganxet no té rival al plat. El seu gust suau, fi i persistent, i la seva finor al paladar el fan exquisit i únic. Durant un mes i mig el Maresme promociona el tast d'aquest llegum, que té Denominació d'Origen Protegida (DOP), a través dels plats especials que ofereixen una quarantena de restaurants de 9 municipis de la comarca.

Dosrius és el municipi que aquest dissabte, 12 de novembre, dona el tret de sortida de les jornades Gastronòmiques del Fesol del Ganxet del Maresme. La resta de municipis que participen a l'edició d'aquest any ho faran el 15 de novembre: **Cabrils, Caldes d'Estrac, Pineda de Mar, Sant Vicenç de Montalt, Tordera i Vilassar de Mar**; els restaurants de **Palafolls** ja han començat a oferir plats especials amb mongetes del ganxet i el municipi celebrarà la IV Mostra Gastronòmica els dies 17 i 18. **Malgrat de Mar**, per la seva banda, començarà les jornades gastronòmiques el 19 de novembre.



El fesol del ganxet, o mongeta del ganxet, es conrea a nombroses comarques de Catalunya, però només el que es produeix al Maresme, al Vallès Oriental i al Vallès Occidental té Denominació d'Origen Protegida (DPO), un segell que l'acredita com a producte de màxima qualitat. La mongeta del ganxet es caracteritza per tenir forma de ronyó, ser aplanada i tenir una grandària mitjana. El gust és suau i la pell molt fina. Aquestes peculiaritats fan que sigui un dels llegums més apreciats de Catalunya.

Les Jornades Gastronòmiques del Fesol del Ganxet conviuran durante quinze dies amb les del bolet que es perllongaran fins a finals de novembre.

El Consorci de Promoció Turística i el Consell Comarcal del Maresme, a través del projecte Productes de la Terra Maresme, han editat el fulletó promocional de les Jornades on, a més de les activitats programades per cada municipi i dels restaurants que han incorporat plats especials amb fesols del ganxet a les seves cartes, informa sobre els pagesos del Maresme que produeixen aquest llegum.

I perquè el fesol del ganxet sigui un producte fix a totes les cuines, restaurants de Malgrat de Mar i de Tordera ofereixen sis exquisides receptes per preparar a casa: ous estrellats amb foie i fesols del ganxet de Malgrat, cassoulette de fesols del ganxet i "callos", fesols del ganxet amb peus de porc, bacallà amb cloïsses i fesols del ganxet gratinat amb allioli de mel, sopa de fesol del ganxet amb bacallà i fesol del ganxet amb carn picada macerada. A més, la sommelier Rosa Vila explica amb quins vins i caves de la DO Alella harmonitza cada plat.

Categories: Innovació Productiva

Categories: Xarxa Productes de la terra

Categories: Censos i Diagnosi

Categories: Activitat

Categories: Xarxa Productes de la terra

Categories: Turisme i Gastronomia

Categories: Comercialització

Adjunt

Mida

[fesol_2011_def_web.pdf](#) [3]

3.03 MB

- [4]

URL d'origen: <https://xarxaproductesdelaterra.diba.cat/news/2011/11/21/la-cuina-del-fesol-del-ganxet-arriba-a-9-municipis-del-maresme>

Enllaços:

[1] <https://xarxaproductesdelaterra.diba.cat/>

[2] <https://xarxaproductesdelaterra.diba.cat/news/2011/11/21/la-cuina-del-fesol-del-ganxet-arriba-a-9-municipis-del-maresme>

[3] https://xarxaproductesdelaterra.diba.cat/sites/xarxaproductesdelaterra.diba.cat/files/sites/productesdelaterra.diba.cat/files/fesol_2011_def_web.pdf

[4] <https://xarxaproductesdelaterra.diba.cat/node/148>