

## Fesols de Santa Pau, un llegum amb molt sabor i arrels volcàniques

*La denominació d'origen protegida (DOP) agrupa 13 productors de la Garrotxa i vuit envasadors*



Lluís Suñer, president de la DOP dels fesols de Santa Pau | Adrià Costa

Una denominació d'origen protegida (<http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/distintius-origen-qualitat-agroalimentaria/dop/productes-reconeixement-comunitari/>) (DOP) és un distintiu que té com a objectiu reconèixer els productes de qualitat i els productes tradicionals, agrícoles i alimentaris. Es caracteritzen per tenir unes qualitats específiques obtingudes gràcies a la seva zona geogràfica de cultiu, i als factors naturals i humans d'aquesta. El distintiu informa els consumidors del valor afegit que tenen aquests productes respecte a d'altres que es poden trobar al mercat, i el garanteix mitjançant una sèrie de requisits que els cultivadors i els elaboradors han de respectar.

[nointext]

Una de les 12 DOP del país (<http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/distintius-origen-qualitat-agroalimentaria/dop/productes-reconeixement-comunitari/>) són els fesols de Santa Pau (<https://fesolsdesantapau.cat>). Té com a objectiu distingir i protegir les llavors de fesols (*Phaseolus vulgaris* L.), tant seques com cuites o en conserva, produïdes en sòls volcànics de Santa Pau i d'altres municipis de la Garrotxa. Actualment hi ha 13 productors que cultiven les varietats tradicionals tavella brisa, setsetmanera i gra petit.

El fesol de Santa Pau és un llegum amb molt sabor i amb arrels volcàniques. I és que, tal i com

explica Lluís Suñer, president del Consell Regulador de la DOP, les seves qualitats depenen molt estretament de la terra volcànica de la Garrotxa. "En un altra comarca no seria el mateix", assenyala a **NacióDigital**.

[playbuzz]

```
(function(d,s,id){var js,fjs=d.getElementsByTagName(s)[0];if(d.getElementById(id))return;js=d.createElement(s);js.id=id;d.js.src='https://embed.playbuzz.com/sdk.js';fjs.parentNode.insertBefore(js,fjs);}(document,'script','playbuzz-sdk'));
```

[/playbuzz]

## **Sis receptes amb fesols de Santa Pau**

Les característiques específiques dels fesols de Santa Pau fan que aquest producte sigui considerat d'alt valor gastronòmic i que sigui l'ingredient principal de moltes receptes.

Es dona la circumstància, tal i com explica el president de la DOP, que ha passat de ser un aliment de subsistència a mitjans del segle passat a un producte amb un prestigi notable. "És un ingredient molt interessant per substituir la proteïna animal", conclou Suñer.

[playbuzz]

```
(function(d,s,id){var
```

```
js,fjs=d.getElementsByTagName(s)[0];if(d.getElementById(id))return;js=d.createElement(s);js.id=id;d.js.src='https://embed.playbuzz.com/sdk.js';fjs.parentNode.insertBefore(js,fjs);}(document,'script','playbuzz-sdk'));
```

[/playbuzz]