

Ajuntament de Castellar del Vallès

Actualitat

Jornades gastronòmiques dedicades a la mongeta del ganxet

Dimarts 23 de març de 2004

El restaurant de cuina casolana de Castellar "La Taverna del Gall" és un dels 20 restaurants del Vallès Occidental que participen en les Segons Jornades Gastronòmiques de Sabadell, dedicades a la promoció de la mongeta del ganxet, un producte molt típic de la vila, i també del bacallà. Aquestes Jornades es van inaugurar divendres passat, 19 de març, i s'allargaran fins el dilluns vinent, dia 29. En tota, 10 dies en què els restaurants participants en el certamen, oferiran als seus clients i als mateixos establiments, degustacions que inclouran la mongeta del ganxet i el bacallà. La Masia de Can Casamada de Castellar produeix uns 3.000 quilos de mongetes del ganxet l'any, un producte que cultiva des de 1988. La meitat de la producció es ven a particulars del municipi i de la comarca, i el 50% restant, es distribueix entre restaurants. Segons Ramon Casamada, **"la principal característica de la mongeta del ganxet és que quan te la poses a la boca es desfà com si fos mantega i la pell és imperceptible"**. A Can Casamada la mongeta del ganxet es cultiva amb xarxes i no amb canyes, com és més habitual. La terra, a més, hi juga un factor molt important, ja que **"el tipus de terreny que tenim al Vallès, amb molta calç, és el que fa que tinguem unes mongetes que es desfacin només en posar-les a la boca"**, ha afegit Ramon Casamada. Recentment s'ha creat una Associació de Productors de la mongeta del ganxet, amb l'objectiu de sol·licitar la denominació d'origen protegida de la mongeta. El president de l'associació és Ramon Casamada, i els seus membres ja han mantingut contacte amb el Departament d'Agricultura de la Generalitat, i en aquests moments, es troben a l'espera d'una resposta.

- [Avís legal](#)
- [Sobre el web](#)
- [Accessibilitat](#)
- [Mapa web](#)

Ajuntament de Castellar del Vallès · Passeig Tolrà, 1 | 08211 Castellar del Vallès |
Tel. 93 714 40 40