

# Ajuntament de Castellar del Vallès

Mongetes del ganxet  
Mongetes del ganxet

## **Les mongetes del ganxet Vallès-Maresme**

### Zona de producció

Tots els municipis de les comarques del Vallès Occidental i el Vallès Oriental, així com els municipis de Malgrat de Mar, Palafolls, Tordera, San Cebrià de Vallalta, Sant Iscle de Vallalta, Arenys de Munt, Dosrius, Argentona i Òrrius de la comarca del Maresme i els municipis de Blanes, Fogars de Tordera, Maçanet de la Selva i Hostalric de la comarca de La Selva.

Cal destacar que aquesta varietat de mongeta a l'actualitat no es conrea en cap altre lloc del món.

### Varietats

Amb aquesta Denominació d'Origen Protegida (DOP) es protegeix la mongeta (*Phaseolus vulgaris* L.) del tipus varietat «Ganxet», comercialitzada com a llegum seca, cuinada o en conserva.

### Característiques

La mongeta del ganxet presenta un gra blanc lleugerament brillant, aplanat i fortament arronyonat, amb un grau de ganxo d'entre 2 i 3 en una escala de curvatura de 0 a 3, i amb un pes mig d'entre 40-50 g per cada 100 llavors. Un cop cuïta la mongeta presenta una pell lleugerament rugosa i molt poc perceptible, amb una persistent cremositat i un sabor extremadament suau.

Les mongetes han de ser de les categories comercials extra. Les mongetes del Ganxet han estat un conreu tradicional en la zona des de temps remots.

Per a l'elaboració de conserves només es poden utilitzar les mongetes, aigua i sal, no estant permès la utilització de cap additiu ni conservant.

### Control i certificació

El Consell Regulador garanteix que els productes emparats per la DOP compleixen els requisits establerts en el reglament.

El control i la certificació són realitzats per una entitat que compleix la norma EN 45011 i que està inscrita al Registre d'Entitats de Control i Certificació de la Direcció General de Producció, Innovació i Indústries Agroalimentàries.

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