

Caprabo i la Federació Catalana DOP-IGP, junts a la I Jornada Gastronòmica de la DOP Mongeta del Ganxet i la DOP Fesols de Santa Pau

NOTE DE PREMSA 13/05/2024

Barcelona, 13 de maig de 2023.- Caprabo i la Federació Catalana DOP-IGP [<https://www.federaciopigp.cat/>] han dut a terme avui la I Jornada Gastronòmica de Productes de Proximitat de la DOP Mongeta del Ganxet i la DOP Fesols de Santa Pau, dos productes d'alta qualitat amb segell de Denominació d'Origen Protegida (DOP).



L'esdeveniment ha tingut lloc a l'espai Xef Caprabo del supermercat de la companyia a l'Illa Diagonal de

Barcelona i ha comptat amb la participació del reconegut xef i comunicador **Pep Nogué** [<https://www.instagram.com/pepnogue/>]. Nogué, que també es director gastronòmic del [Culinary Institute of Barcelona](https://cib.education/ca?gad_source=1&gclid=Cj0KCQjw6PGxBhCVARIsAlumnWbSOiTgMUNIDByzdoAtb7ywLtltx9) [https://cib.education/ca?gad_source=1&gclid=Cj0KCQjw6PGxBhCVARIsAlumnWbSOiTgMUNIDByzdoAtb7ywLtltx9], ha preparat dues elaboracions sobre la base de la DOP Mongeta del Ganxet i la DOP Fesols de Santa Pau, dos productes d'alta qualitat molt preuats en l'entorn gastronòmic.

La sessió ha comptat amb l'assistència del president de la Federació Catalana DOP-IGP, **Josep Pere Colat**; els representants de la DOP Mongeta del Ganxet, **Manel Cunill** i **Jordi Rosas**; el representant de la DOP Fesols de Santa Pau, **Joan Orri**; la directora de la Federació Catalana DOP-IGP, **Sònia Pina** i el responsable de Producció de Proximitat de Caprabo, **Fernando Tercero**.

El president de la Federació Catalana DOP-IGP, **Josep Pere Colat**, ha destacat el valor de l'aposta de Caprabo per acostar als consumidors els aliments amb DOP i IGP, així com la necessitat de donar a conèixer aquest productes a través d'accions que els posin en valor. "Els aliments amb segell DOP i IGP són una garantia d'excel·lència i un reflex de la riquesa de la nostra terra i tradicions culinàries i, per això, ampliem el nostre treball divulgatiu amb Caprabo, per sumar forces i que les llars catalanes gaudeixin de la qualitat i autenticitat dels nostres productes", ha senyalat.

Per la seva banda, el responsable de Producció de Proximitat de Caprabo, **Fernando Tercero** ha explicat que "*les Jornades Caprabo ens permeten avançar en un dels nostres principals eixos estratègics: promoure el coneixement i el consum de productes de proximitat. Aquesta trobada té un format idoni i innovador, perquè a més de donar a conèixer el producte i els seus usos a la cuina, és una forma original de donar a conèixer la varietat de productes i petits productors i cooperatives agràries amb els quals col·labora Caprabo*".

Proximitat, de qualitat i de temporada

La jornada s'emmarca en el **Programa de Proximitat per Comarques de Caprabo**, que té com a objectiu posar en valor els productes propers, de qualitat i de temporada. Per donar a conèixer el valor culinari de la DOP Mongeta del Ganxet i la DOP Fesols de Santa Pau, el xef Pep Nogué, que ha participat per primera vegada en les Jornades Gastronòmiques de Productes de Proximitat de Caprabo, ha elaborat un menú degustació de dos plats, explicant també les diferents opcions de cocció d'aquests llegums.

Nogué, que actualment és el director gastronòmic del [Culinary Institute of Barcelona](https://cib.education/?utm_feeditemid=&utm_device=c&utm_term=culinary%20institute%20of%20barcelona&utm_ca) [https://cib.education/?utm_feeditemid=&utm_device=c&utm_term=culinary%20institute%20of%20barcelona&utm_ca], s'ha format en diferents cuines, com el restaurant **La Vall d'en Bach**, a la Canya, el seu poble natal, o el prestigiós restaurant **El Cellar de Can Roca**, que compta amb tres estrelles Michelin. A més, és col·laborador en diversos programes radiofònics, imparteix cursos de cuina i ha publicat diversos llibres, entre els quals destaquen '*La cuina de les terres gironines*' i '*Menjar per un euro*'.

SHOWCOOKING DE LA DOP MONGETA DEL GANXET I LA DOP FESOLS DE SANTA PAU:

Fesols de Santa Pau amb pil pil de bolets

*Mongetes del Ganxet amb verduretes fermentades,
taronja i vinagreta de miso de mongetes*

Ferma aposta per la gastronomia de proximitat

Caprabo va posar en marxa les Jornades Gastronòmiques de Productes de Proximitat l'any 2015, en el marc del Programa de Proximitat per Comarques. Des d'aleshores, ha dut a terme fins a 23 edicions, totes elles dedicades a productes de proximitat de temporada. A través d'un enfocament gastronòmic, que uneix el producte i la cuina per destacar la qualitat de cada aliment, Caprabo ha posat en valor diversos productes amb DOP – IGP de la mà de destacats xefs.

Sobre la Mongeta i els Fesols DOP

La Denominació d'Origen Protegida (DOP) és un segell de reconeixement de qualitat diferenciada, atorgat per la Unió Europea a productes que, a més de tenir unes característiques pròpies i diferencials, segueixen un procés de producció tradicional particular. Catalunya compta amb **12 aliments amb segell DOP**, entre els quals hi ha **la Mongeta del Ganxet i els Fesols de Santa Pau**.

La **DOP Mongeta del Ganxet** és un símbol de qualitat i confiança per al consumidor, que engloba diverses zones del Maresme, els Vallès i zones limítrofes. Es tracta d'un llegum exquisit, molt apreciat en l'entorn gastronòmic, que es caracteritza pel seu sabor suau, una cremositat persistent i una pell lleugerament rugosa i poc perceptible. Presenta un gra blanc lleugerament brillant, aplanat i fortament ensorrat, amb un grau de ganxo d'entre 2 i 3 en una escala de curvatura de 0 a 3, i amb un pes mitjà d'entre 40-50 g per cada 100 llavors.

<https://www.federaciopigp.cat/dop/mongeta-del-ganxet> [<https://www.federaciopigp.cat/dop/mongeta-del-ganxet>]

La **DOP Fesols de Santa Pau** té lloc als sòls d'origen volcànic, principalment al municipi que li dona nom, a més de Castellfollit de la Roca, les Planes d'Hostoles, les Preses, Olot, Sant Feliu de Pallerols i Sant Joan les Fonts, tots pertanyents a la comarca de la Garrotxa. Els Fesols de Santa Pau es caracteritzen pel seu gra de color blanc, de petita mida i de forma arrodonida, a més de tenir una superfície lleugerament brillant i una textura més aviat llisa. Amb un pes mitjà de 18 a 30 g per 100 llavors, destaca per l'elevat contingut en proteïna, el seu suau sabor, textura cremosa, una farinositat baixa-mitjana i una pell poc perceptible.

<https://www.federaciopigp.cat/dop/dop-fesols-santa-pau>

Caprabo, Programa de Proximitat per Comarques

Caprabo és el supermercat amb més compromís amb la producció de proximitat. Compta amb un **Programa de Proximitat per Comarques** a través del qual ha donat entrada a les seves botigues a uns 300 petits productors i cooperatives agràries i a més de 2.800 dels seus productes. La companyia treballa amb cada comarca catalana de manera específica, d'acord amb la riquesa de la seva producció agroalimentària. El Programa inclou diverses iniciatives de suport a la producció de proximitat, entre les quals destaquen les accions promocionals als supermercats, campanyes anuals per al foment del consum de productes de proximitat, la comunicació de les iniciatives vinculades a proximitat als seus més d'un milió de clients amb targeta, les Fires Caprabo de Productes de Proximitat a les comarques catalanes i l'organització de jornades

gastronòmiques amb productes de proximitat de temporada, entre les més destacades. El Programa compta amb el suport del [Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural](#) [<http://agricultura.gencat.cat/es/inici>], la [Federació Catalana de DOP-IGP](#) [<https://www.federaciopigp.cat/>] i la [Federació de Cooperatives Agràries de Catalunya \(FCAC\)](#). [<https://www.cooperativesagraries.cat/>]

<https://www.caprabo.com/url/nostra-terra/> [</sites/caprabocom/url/nostra-terra/>]

Federació Catalana DOP-IGP

És una entitat sense ànim de lucre, que agrupa la majoria dels Consells Reguladors DOP-IGP de Catalunya. Això representa més de 265 empreses, gairebé totes cooperatives, que en el seu conjunt donen ocupació a prop de 4.000 persones, a més dels 20.500 agricultors i ramaders que produeixen i elaboren aquest productes que han obtingut la màxima certificació de qualitat que atorga la UE a un aliment.

<https://www.federaciopigp.cat/> [<https://www.federaciopigp.cat/>]

Caprabo

Caprabo és una marca referent i la companyia de supermercats amb més trajectòria. Va néixer a la ciutat de Barcelona el 1959 i té una xarxa d'uns 300 supermercats a les quatre províncies de Catalunya. Caprabo aposta per la diferenciació a través de la salut, la producció agroalimentària de proximitat, els productes frescos, l'estalvi personalitzat, la varietat i la innovació. Cada dia, més de 100.000 persones compren als supermercats Caprabo.

www.caprabo.com [</sites/caprabocom/>]

[</sites/caprabocom/>] [<http://www.capraboacasa.com>] www.capraboacasa.com [<http://www.capraboacasa.com>]

[<http://www.capraboacasa.com>] www.caprabo.com/es/clubcaprabo/

[</sites/caprabocom/es/clubcaprabo/>] www.twitter.com/caprabo

[<http://www.twitter.com/caprabo>] www.facebook.com/caprabo

[<http://www.facebook.com/caprabo>] www.flickr.com/photos/caprabo

[<http://www.flickr.com/photos/caprabo>] www.youtube.com/user/Caprabo50

[<http://www.youtube.com/user/Caprabo50>] www.instagram.com/caprab_supermercats/ [

http://www.instagram.com/caprabo_supermercats/]