

La mongeta del ganxet recuperada

Treballs

Francesc Casañas Artigas

Equip de Millora Vegetal per
Característiques Organolèptiques
Escola Superior d'Agricultura de Barcelona
Universitat Politècnica de Catalunya

INTRODUCCIÓ

La millora genètica d'un vegetal per valor sensorial (gastronòmic) superior és una tasca complexa, ja que les seves característiques organolèptiques (textura, gust, olor, etc.) són difícils de mesurar i normalment estan controlades per molts gens alhora. Tot i així la superior qualitat sensorial és un dels darrers recursos que queden per a molts agricultors que no poden competir amb productes estàndard que procedeixen d'altres indrets amb característiques ambientals més favorables per a obtenir produccions elevades.

Les varietats tradicionals han patit un procés de selecció durant segles en el qual una de les coses que el pagès tenia en compte era el valor culinari.

Quan al segle xx començà la millora genètica científica els milloradors es van concentrar sobretot en l'increment de producció i la qualitat nutritiva, perquè era el que demanava el mercat en aquell moment. Les varietats millorades que en van sortir i que segueixen apareixent en el mercat són fruit d'aquests objectius, i han perdut pel camí molts dels seus valors gastronòmics.

Darrerament sembla que les coses estan canviant i el mercat dels països més desenvolupats demana ara productes de superior qualitat organolèptica que difícilment els podem oferir, perquè no existeixen. Les varietats millorades són productives, resistents a malalties, es conserven bé i tenen bon aspecte però sovint tenen una textura i un sabor mediocres. Per

contra, moltes varietats tradicionals que persisteixen en cultius quasi particulars tenen bones característiques organolèptiques, però produeixen poc, són sensibles a moltes malalties, es conserven malament i tenen aspectes que poden ser poc atractius.

Els pagesos que no volen renunciar a la seva feina i a una remuneració satisfactòria comencen a buscar alternatives de sembra. De fet necessiten productes nous, que aprofitin el millor de les varietats modernes i de les varietats tradicionals. El Vallès i part del Maresme són de les moltes zones catalanes que necessiten aquestes noves varietats i aquí ha començat una experiència pilot que reuneix productors, científics i tècnics de diverses branques per tal de demostrar que un nou model de producció és possible. Aquesta aposta gira a l'entorn d'un dels productes emblemàtics dels pagesos vallesans: la mongeta ganxet, del ganxet o filaire del ganxet. Tots els que

participem en el projecte esperem que el model sigui exportable a altres regions catalanes, recuperant varietats d'anomenada, com ara els tomàquets Montserrat, els tomàquets de penjar, la mongeta de Castellfollet del Boix, el meló del Prat, la mongeta tavella brisa de Santa Pau, i un llarg etcètera.

QUÈ ÉS LA MONGETA DEL GANXET?

La mongeta del ganxet es reconeix per la seva forma fortament arronyonada, blanca i aplanada. És de tipus enfiladís i per tant s'ha de tutorar amb canyes o xarxes, la qual cosa en dificulta el conreu. No és gaire productiva, és bastant sensible a malalties, però té una textura extremament cremosa i una pell pràcticament imperceptible en ser consumida. Probablement les característiques sensorials superiors estan lligades a diferències genètiques típiques d'aquest tipus varietal,

i que es concreten en superiors proporcions globals de proteïna en el conjunt de la llavor, i de pectines a la pell (Casañas *et al.*, 1999; Casañas *et al.*, 2003; Pujolà *et al.*, 2004).

Es tracta d'una mongeta exclusivament cultivada a Catalunya, i especialment a la zona del Vallès, l'Alt Maresme i la Selva. Aquesta és una zona tradicional de cultiu de mongeta seca i de fet hi trobem produccions a petita escala de varietats com ara bitxo, genoll de Crist, sastre, paretana, floreta, grossa, confit, etc, però la ganxet és de llarg la més apreciada en tots els àmbits.

Apareix citada per primera vegada a la literatura al final del segle XIX (Vergés, 1987) cultivada a Castellar del Vallès sota el nom de *filaire*, sinònim antic de *ganxet*, en l'època en què també es consumia com a mongeta tendra. A principi del XX la trobem ja citada amb el seu nom modern de *ganxet* o *del ganxet* (Agulló, 1933), encara que el nom de *filaire* es conserva en algunes localitats.

A partir de la distribució geogràfica actual del cultiu, l'evidència del seu origen històric mesoamericà i la variabilitat genètica que presenten les seves poblacions, és raonable pensar que la mongeta ganxet va arribar a Catalunya a través d'algun port del Maresme, que en els segles XVIII i XIX varen ser punt d'intercanvi comercial amb Amèrica Central i les Antilles (Casañas *et al.*, 1998; Sánchez, 2003). D'aquí probablement es va expandir a les comarques del voltant amb notable èxit.

Encara queden al Vallès reductes de camps amb l'organització reticulada tradicional. Als camps de conreu rodejats de boscos, les mongetes troben un hàbitat excel·lent. (Fotografia: Francesc Casañas, 2004)



És molt difícil tenir una idea, encara que només sigui aproximada, de la superfície que realment es conrea amb ganxet i del diner que mou. A la zona del Vallès i el Maresme les estadístiques oficials parlen d'unes 120 ha (Generalitat de Catalunya, 1999), però probablement la superfície ocupada és bastant més gran. Sobre diners, l'única dada clara, a falta d'estimacions de benefici net per a l'agricultor i de produccions/ha, és el preu de mercat, habitualment per sobre de 50 el quilo.

La venda del producte acostuma a ser directa, amb subministrament a clients habituals com ara restaurants o particulars que s'acosten a casa dels productors per comprar-ne.

El mateix tipus de comercialització, molt local, ja ens suggereix un lligam fort amb la gastronomia de la zona de cultiu. En efecte, està lligada a nombrosos plats tradicionals o de creació (Lladonosa, 1982; Ruscalleda, 2001), encara que també són molt apreciades simplement bullides i amanides amb una mica d'oli extra verge d'oliva. De fet, per la seva finor i cremositat, són de les poques mongetes seques que accepten bé aquest tipus tan simple de presentació. S'ha de constatar que darrerament, a partir d'aquest consum eminentment popular s'han incorporat a les propostes dels més prestigiosos restaurants de la zona i de la resta de Catalunya (Racó de Can Fabes, Sant Pau, el Lluernari, Fonda Europa, Senyor Parellada, Robert de Nola, etc.).

MONGETES AL MERCAT LA PERCEPCIÓ DEL CONSUMIDOR

La mongeta del ganxet és de les poques que han resistit la competència de les varietats millorades. Es consumeix en sec i es pot trobar bàsicament a les principals zones de producció. Entre els seus consumidors podríem dir que hi ha els fidels que no l'han deixada mai, i altres de nous que recentment han començat a consumir-ne.

Probablement hi ha dos motius principals per explicar la persistència d'aquesta varietat en el mercat: 1) la seva real i distingible superioritat organolèptica, i 2) la forma inconfusible, plana i arronyonada. Ens trobem doncs davant d'un producte que una vegada conegut és molt fàcil d'identificar. La unió de qualitat amb imatge de marca és un valor comercial impagable, una fita per

arribar a la qual molts industrials esmercen gran quantitat de recursos.

Tanmateix no tot són flors i violes. El creixent prestigi de ganxet entre els nous consumidors potencials que no la identifiquen prou bé ha conduït a abusos, especialment estesos en les grans ciutats. En un estudi realitzat pel nostre grup a començament dels anys noranta es van detectar dins del material comercialitzat venut sota el nom de ganxet tota mena de mongetes i combinacions. Sovint es tracta de la mongeta blanca *riñón*, procedent d'Àvila o Valladolid, però també d'Argentina. Altres vegades es tracta de barreges de ganxet amb blanca *riñón* (barreges dins d'un sac). Aquest tipus de frau és el més groller, però també trobem al mercat tota mena de mesclades genètiques de ganxet amb altres varietats.

Les presentacions en conserva o semiconserva seran molt probablement les més abundants en el futur. (Fotografia: Francesc Casañas, 2004)



Molt probablement des del moment de la seva arribada a Catalunya la mongeta ganxet s'ha anat encreuant amb altres mongetes emparentades amb ella, com ara la planxada (Sánchez, 2003). Aquesta barreja genètica ha significat un allunyament de les característiques morfològiques i organolèptiques prototípiques juntament amb un increment notable de la producció (Casañas *et al.*, 1998). L'augment de producció, favorable per als pagesos, segur que ha influït en l'expansió d'aquestes barreges, que tot i que conserven algunes característiques morfològiques de ganxet no assolixen les seves característiques sensorials.

Una situació d'aquest tipus és summament perillosa, ja que amenaça de fer fracassar el producte. No pot ser que sota el mateix nom es comercialitzin mongetes realment ganxet, barreges de ganxet amb blanca *riñón*, blanca *riñón* sola, i una barreja genètica complexa de ganxet amb planxada o altres. Els productes no són iguals des del punt de vista organolèptic (poden ser extraordinàriament diferents), i les dificultats de producció i els rendiments tampoc. No pot ser que tinguin el mateix preu al mercat i que desenganyin el consumidor, que no queda satisfet amb la relació qualitat/preu del producte. Aquest camí porta cap a l'ensorrament del nou mercat abans de consolidar-lo i és un problema que s'ha de resoldre d'arrel quan ens enfrontem amb el repte de recuperar varietats tradicionals per al gran consum.



A finals d'octubre, les tavelles agafen color de tardor i els pagesos comencen a fer càbales sobre l'abundància de la imminent collita. (Fotografia: Francesc Casañas, 2004)

LES MESURES DE PROTECCIÓ

Si volem aconseguir un mercat estable per a un producte de qualitat amb molt valor afegit és imprescindible un control sever del producte i garanties estrictes de traçabilitat. En el nostre cas, això vol dir començar disposant d'un material genètic estable, uniforme i que s'ajusti al prototipus de ganxet superior. Quan parlem de mongetes significa disposar de varietats pures dins del tipus varietal ganxet. No cal protegir una sola varietat, sinó que n'hi poden haver diverses amb les seves peculiaritats, però sempre dins de les característiques estrictes del tipus varietal ganxet, no solament per la forma, sinó principalment per les característiques gastronòmiques. Aquests materials han d'estar registrats i protegits legalment per garantir-ne el control.

Una vegada es disposa del material genètic queda la part més complexa: cal garantir la traçabilitat per al consumidor. Garantir que el que comprem és realment el que ens diuen i amb les propietats sensorials que li pertocuen. La manera més eficient d'enfrontar-se a aquest problema és la creació d'associacions de productors. Aquestes associacions han de vetllar per l'ús de la llavor controlada, les pràctiques culturals adequades i la collita, l'emmagatzematge i la distribució pertinents, de manera que el producte arribi al consumidor en òptimes condicions. Hi ha diverses menes de certificació que poden acompanyar el producte, de les quals la més prestigiosa és la Denominació d'Origen Protegida, que es pot aconseguir si es demostra una especial importància de l'ambient i les pràctiques de cultiu en el resultat final de la varietat.

ON SOM ARA

La situació de desgavell detectada a principi dels noranta va fer unir un grup de productors, la delegació del Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca al Vallès Occidental, i el nostre equip, per intentar avançar plegats en la recerca de solucions. Tots intuïem que disposàvem d'un producte extraordinari, en un moment de revaloració de la qualitat sensorial entre els consumidors, però que si no s'hi intervenia la confusió podia retreure irreversiblement l'interès per la mongeta del ganxet.

En primer lloc, es va fer una recollida exhaustiva de mostres ganxet, que es van estudiar des del punt de vista agronòmic, químic i organolèptic. Això va obligar a valorar objectivament la qualitat organolèptica mitjançant l'entrenament d'un panell de tast professional, esbrinar quins eren els components químics associats a les superiors característiques sensorials, determinar amb marcadors moleculars les característiques genètiques diferencials del material i fer nombrosos assajos de camp en diverses localitats. Al final vàrem definir el que, per morfologia, estructura gènica i qualitat sensorial, consideràvem la mongeta ganxet prototípica. Es tracta evidentment d'un interval de característiques, perquè el que anomenem «tipus varietal ganxet», inclou una certa variació, però sempre es tracta d'un producte amb forma aplanada, molt arronyonada, de percepció baixa de la pell a causa de les elevades proporcions de pectines i d'extremada cremositat, probablement deguda a una elevada proporció proteínica, com ja hem esmentat abans.

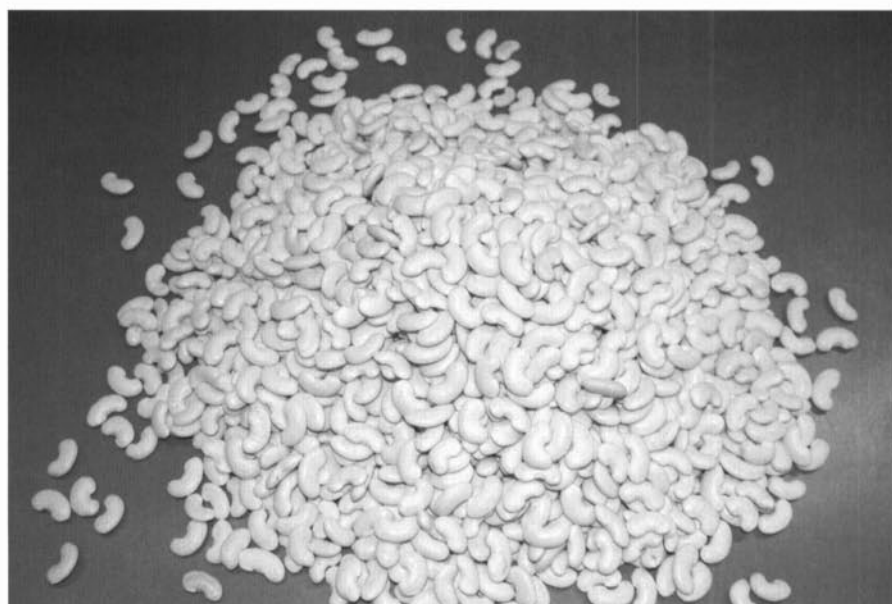
Tenint en compte aquest model es va començar un procés de selecció dins dels materials prototípics per tal d'aconseguir varietats pures dins del tipus ganxet que poguessin ésser conservades ben definides i estables. La primera d'aquestes varietats, anomenada Montcau, està en procés de registre a Espanya i Europa per protegir-la, i actualment es cultiva i comercialitza sobretot al Vallès.

A final dels noranta, doncs, teníem solució per al problema del material genètic. Disposàvem de material fiable i controlat a disposició dels agricultors, però encara ens quedava per resoldre el problema de la protecció i traçabilitat. Es van valorar diferents opcions associades a la protecció: marques, indicació geogràfica d'origen, denominació d'origen protegida (DOP)... L'aposta per

aquesta darrera era la més atractiva, però obliga a demostrar que part de les característiques superiors del producte són conseqüència de l'àmbit i les tècniques de cultiu. Es varen encetar nous experiments de camp per veure com les característiques edafològiques, climàtiques i de maneig típiques del Vallès i el Maresme donaven un plus a les peculiars característiques del ganxet.

Actualment hem pogut demostrar que el tipus varietal ganxet manifesta plenament les seves característiques de cremositat i baixa percepció de la pell quan es cultiva en les terres del Vallès i l'alt Maresme, caracteritzades per sòls de pH neutre-alcàli i presència habitual de Ca^{++} d'intercanvi. S'ha arribat a aquesta situació després d'un procés de selecció conscient i inconscient

La varietat millorada Montcau, prototipus del ganxet recuperat.
(Fotografia: Francesc Casañas, 2004)



per part dels agricultors, que ha sumat l'adaptació al medi amb la superior qualitat organolèptica. Per exemple, la pràctica habitual de sembrar molt tard (meitat de juliol) fa que la maduració de les mongetes sigui lenta, a la tardor, i garanteixi la formació d'una pell més tènue.

Amb la informació referent a les característiques morfològiques, agronòmiques, químiques, organolèptiques i d'influència de l'ambient en totes elles, la primavera del 2004 l'Associació de Productors de Mongetes del Ganxet va sol·licitar formalment a les institucions europees l'atorgació de la Denominació d'Origen Protegida (DOP) Mongeta Ganxet del Vallès-Maresme.

ELS SECTORS IMPLICATS EN EL NOU MARC PRODUCTIU

La consecució d'una DOP comporta beneficis i servituds. No és sempre fàcil convèncer els productors que el control de les llavors que sembren, el processat conjunt de la producció, els controls i la traçabilitat en general, siguin favorables. Ells només veuen al principi que dona feina afegida. És ben cert que el segell de la DOP, si el producte té prestigi, garanteix eliminar pràcticament la competència forana, però això és un benefici a mitjà termini que al principi costa de detectar. Probablement assolir la convenció que el nou marc és beneficiós és el pas clau per a la consolidació d'una DOP. No té gaire sentit demanar DOP per seguir venent el producte a un mercat summament limitat, amb compradors que vénen a la porta de



Les ordenades files de barraques han assenyalat tradicionalment els camps de mongetes del ganxet. (Fotografia: Francesc Casañas, 2004)

casa a buscar les mongetes. S'ha de tenir clar que a mitjà termini la DOP obre mercats nous, que poden ser molt grans. La perspectiva ha de ser un salt qualitatiu, un canvi de dimensió i d'horitzó comercial.

Les DOP eliminen competència. En el cas que estem seguint de la mongeta, ens assegurem que s'eliminarà el frau (la llavor que vingui sota l'empara de la DOP serà certament ganxet), però a més es protegeix la zona geogràfica. No correm el risc que una vegada tinguem el mercat creat comencin importacions de mongeta, potser realment ganxet, produïdes en altres llocs. La DOP concedeix, doncs, una situació de privilegi que s'ha d'aprofitar al màxim. Com? Doncs estimulants tots els sectors que poden ampliar el mercat potencial del producte. S'ha de diversificar l'o-

ferta, presentant tant mongetes seques envasades amb la certificació de la DOP, com mongetes cuites conservades (també amb la certificació de la DOP). Els mateixos productors o associacions seves han de començar a convertir-se en transformadors conservers. L'existència de conserves sota l'empara de la DOP permet acostar-se als hàbits de les poblacions urbanes actuals (poc temps per a cuinar), permet accedir a mercats llunyans (facilitat de transport), dona més valor afegit al producte i regula les produccions (els anys amb molta producció l'excés es pot conservar).

Els professionals de la restauració són un altre sector que hauria de comprometre's en l'ús del material certificat. Els cuiners creen opinió i les seves decisions són seguides pel públic. La utilit-



El conreu de mongetes tutorades amb xarxa plàstica facilita la ventilació i ajuda al control de fongs. (Fotografia: Francesc Casañas, 2004)

zació sistemàtica de llavor emparada sota la DOP induiria el consumidor a seguir el seu camí. Des de la seva òptica l'existència a la zona d'un producte gastronòmic de prestigi els afavoreix i estimula la creació de nous plats que poden esdevenir tradicionals.

MIRANT EL FUTUR

Compromís i atreviment dels productors semblen fonamentals per exhaurir les possibilitats d'una DOP, però els beneficis que se'n poden treure requereixen també ajut de les institucions per a recerca i desenvolupament (R+D). El material genètic que utilitzem és bo, però pot ser millor. Podem introduir-hi gens de resistència a les principals patologies, també podem aprendre com cultivar-lo millor i com processar-lo de manera més senzi-

lla. El procés de conservació és un altre repte que hem de resoldre. Les tècniques convencionals de conserves sotmeten el producte a elevades temperatures durant molta estona. Això fa que part de les diferències de les mongetes de qualitat superior respecte a les mediocres desapareguin. Podríem dir que en general les conserves en pots tendeixen a igualar totes les mongetes a la baixa. Hem d'investigar i aplicar nous mètodes de conservació que mantinguin les qualitats organolèptiques superiors i que justifiquin els preus superiors que volem fer pagar pel producte. En resum, donat el producte que tenim entre mans, hem de ser, més que mai, honrats amb els consumidors.

Un altre aspecte fonamental per estimular el canvi és disposar de dades sobre el mercat potencial.

Fins ara estem parlant d'una mongeta de producció molt limitada, venuda en mercats locals, sotmesa a tota mena de barreges i fraus conscients o inconscients. Quan volem convèncer els productors que es converteixin en empresaris ambiciosos, que entrin en la indústria de la conservació, que siguin agressius comercialment, etc., a part de dir-los que els ajudarem i fer-ho, no està de més poder mostrar estudis socioeconòmics que valorin les possibilitats d'ampliació del mercat. No sabem gairebé res dels consumidors potencials, ni dels preus que pot assolir el producte, cru o transformat, ni de mercats exteriors, etc. Els pagesos individualment no es poden permetre finançar aquests estudis però si algú els els proporciona sembla evident que amb una bona informació prendre decisions en un àmbit nou els serà més senzill.

Alguns d'aquests punts referents a R+D relacionats amb la DOP ja s'estan desenvolupant. L'Equip de Millora Vegetal de l'Escola Superior d'Agricultura de Barcelona està introduint ja gens de resistència a les varietats ganxet que seran utilitzades a la DOP. També està previst que la delegació del Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca al Vallès Occidental realitzi assajos per optimitzar les tècniques de cultiu. D'altra banda, amb l'ajut de les delegacions del DARP al Vallès Oriental, al Vallès Occidental i al Maresme, el Consorci Espai Rural de Gallecs i l'Associació de Productors de Mongeta del Ganxet, el nostre equip està experimentant quines línies ganxet són les més adequades a cada subzona dins de la denominació d'origen.

Simultàniament estem ja començant a experimentar tècniques de cocció i conservació industrial que mantinguin les característiques sensorials del ganxet en conserva, i hem iniciat un estudi de mercat referent a les diferents presentacions del ganxet que pugui oferir la futura DOP.

Finalment el nostre equip va convocar el maig passat el primer seminari sobre varietats tradicionals catalanes de mongeta, amb la participació de cuiners i conservers artesanals. En la línia apuntada més amunt referent a la seva participació en la formació de l'opinió pública, les seves idees i aportacions ens semblen fonamentals per a la consolidació dels beneficis que pot donar la futura DOP.

LA RECONCILIACIÓ AMB LES VARIETATS TRADICIONALS, VIA ASSENYADA PER RESOLDRE ALGUNS PROBLEMES

Sovint sentim a parlar dels problemes mediambientals: degradació dels ecosistemes, disminució de l'espai rural, empobriment del paisatge, etc. També ens parlen, a vegades, de solucions relacionades amb les varietats tradicionals, la qualitat, etc., com si la connexió entre el problema i la resolució fos una cosa trivial. El procés que he descrit va començar fa quasi 15 anys i ha aplegat un munt de gent entusiasta sovint treballant a contracorrent. Estem convençuts que el model ganxet és valuós i que pot ser aplicat a altres varietats tradicionals. Per què és valuós? Doncs perquè dóna solucions barates a problemes molt cars:

a) Els agricultors de la zona del Vallès i el Maresme han estat desenvolupant fins ara una important funció de gestió del territori i, malgrat que únicament representen l'1,2% de la població activa de la zona, intervenen sobre el 43% del territori. Es constata que les administracions han d'incrementar les seves inversions per mantenir l'oferta mediambiental al nivell de la demanda de la població a mesura que la intervenció agrària disminueix. Sembla evident que el manteniment en condicions d'aquest espai, eminentment periurbà, depèn en gran mesura de l'existència d'opcions productives interessants que incitin els agricultors a seguir amb la seva activitat. Donat que existeix a les proximitats de la futura DOP un mercat de més de 3.000.000 de consumidors, la mongeta ganxet és una bona

opció per fixar població agrícola i ajudar a la gestió equilibrada del territori.

b) A causa del seu dinamisme poblacional, la zona del Vallès i el Maresme té pocs elements culturals identitaris, almenys per a la majoria de gent. La recuperació d'una o més varietats tradicionals és un bé cultural més enllà de la satisfacció que ens dóna menjar un producte de qualitat superior. La nostra zona és essencialment coneguda per qüestions de tipus industrial, més mutables que les gastronòmiques. Recuperar emblemes dels nostres avis, sobre els quals probablement antics i nous habitants de la zona ens posarem aviat d'acord, encara que pot semblar frívol a alguns, és un element de cohesió. A la vegada, l'existència de productes solvents està lliga-

Fins ara els punts de venda principals de la mongeta del ganxet eren els mercats on els pagesos portaven (i segueixen portant) la seva producció.

(Fotografia: Francesc Casañas, 2004)



da habitualment a la creació de noves presentacions gastronòmiques. Els plats tradicionals tenen un origen, i el que inventem ara pot esdevenir tradicional si s'ajusta als gustos dels consumidors. La mongeta ganxet pot ser un motiu de creació.

c) Evidentment lligat amb el punt anterior, l'existència d'un producte agrícola superior pot afavorir el desenvolupament del sector de la restauració, atraient persones d'altres zones que vinguin a visitar-nos atrets per motius estrictament gastronòmics. Hem d'aprendre molt dels nostres veïns francesos i italians, que al voltant de les especialitats gastronòmiques promocionen un desenvolupament turístic equilibrat i actiu. No crec que ens anés malament als vallesans i als veïns del Maresme que ens coneguessin per més coses que els polígons industrials.

De beneficis, sembla doncs que no en falten. La feina està avançada i som a punt de presentar en societat la mongeta del ganxet recuperada. Tant de bo que l'aposta funcioni, i ciutadans i administracions s'adonin que la inversió en R+D en el sector agrícola pot donar realment beneficis, reconciliant-nos amb un cert passat que estem a punt de perdre sense remei. Que la recuperació de ganxet sigui la primera baula d'una llarga cadena.

BIBLIOGRAFIA

- Agulló, F. (1933): *Llibre de la cuina catalana*. Editorial Altafulla, Barcelona.
- Casañas, F.; Bosch, L.; Sánchez, E.; Romero del Castillo, R.; Valero, J.; Baldi, M.; Mestres, J. i Nuez, F. (1998): «Características de la alubia "Ganxet" (*Phaseolus vulgaris* L.) y acciones para su conservación». *Investigación Agraria. Producción y Protección Vegetales* 13: 43-56.
- Casañas, F.; Bosch, L.; Pujolà, M.; Sánchez, E.; Sorribas, X.; Baldi, M. i Nuez, F. (1999): «Characteristics of a common bean landrace (*Phaseolus vulgaris* L.) of great culinary value and selection of a commercial inbred line». *Journal of the Science of Food and Agriculture* 79: 693-698.
- Casañas, F.; Bosch, L.; Pujolà, M.; Centelles, E.; Gual, J.; Florez, A.; Beltrán, P. i Nuez, F. (2003): «Hacia la descripción objetiva de denominaciones geográficas de origen para judía (*Phaseolus vulgaris* L.) en Cataluña». *Anales Soc. Esp. Hort.*
- Generalitat de Catalunya. Institut d'Estadística de Catalunya (1999): *Cens Agrari*. Volum 1.
- Lladonosa, J. (1982): *La cuina que torna*. Ed. Laia, 2ª edició. Barcelona.
- Pujolà, M.; Casañas, F.; Bosch, L.; Almirall, A.; Sánchez, E. i Nuez, F. (2004): *Creaminess and chemical composition in dry beans (*Phaseolus vulgaris* L.): the roles of protein and starch*. Conference Handbook. 5th European Conference on Grain Legumes. Dijon. p. 425.
- Ruscalleda, C. (2001): *Cuinar per ser feliç*. Ed. Columna, Barcelona.
- Sánchez, E. (2003): *Variabilitat de la mongeta "Ganxet" (*Phaseolus vulgaris* L.): determinació de tipologies i selecció de línies comercials*. Tesis doctoral, Departament de Genètica. Universitat de Barcelona.
- Vergés, P. (1987): *Topografia mèdica de Castellar (San Esteban) o del Vallès*. Edició facsimil. Ed. Arxiu d'Història de Castellar, Castellar del Vallès.
- L'agrobotiga de Gallecs també ven mongeta del ganxet de producció vallesana i maresmenca. (Fotografia: Pere Cornellas, 2004)

