

# LES PRESENTACIONS COMERCIALS DE LA MONGETA DEL GANXET: A LA RECERCA DE MÉS VALOR AFEGIT



Foto: R. Romero del Castillo

## 01 Introducció

Com s'explica en altres articles d'aquest dossier, la mongeta del ganxet està molt ben valorada pels consumidors pel seu alt valor sensorial. En les proves de tast realitzades pel panel de tastadors de l'Escola Superior d'Agricultura de Barcelona, la mongeta del ganxet sempre obté els valors sensorials més baixos de percepció de la pell i més alts de cremositat (Casañas *et al.*, 2002, Casañas *et al.* 2006, Romero del Castillo *et al.* 2008). És per això que la comercialització d'aquesta mongeta no hauria de perdre de vista el que la fa atractiva per als consumidors, conservant-ho i, si es pot, potenciant-ho.

Les diferents presentacions comercials haurien de garantir al màxim la qualitat sensorial, qualitat que diferencia ganxet d'altres mongetes d'aspecte semblant que trobem al mercat. És sota aquest punt de vista que en aquest article s'analitza la situació actual de la comercialització de la mongeta del ganxet i es fan algunes propostes per al futur.

Actualment, la mongeta del ganxet es comercialitza sota les presentacions següents:

- seques, ja sigui envasades o a l'engròs
- Cuites, per al consum en el mateix dia, als mercats municipals i botigues de llegum cuit
- Esterilitzada en pots de vidre
- Cuites, envasades en atmosfera protectora i pasteuritzades posteriorment

Abans de començar a analitzar les diferents formes de presentació, s'ha de dir que a partir d'aquest any 2008 una part de la mongeta del ganxet produïda a Catalunya es comercialitzarà sota la marca de qualitat "Denominació d'Origen Protegida Mongeta del ganxet Vallès-Maresme" atorgada per la Unió Europea. Això significa que aquestes mongetes tindran una qualitat superior, garantida pel Consell Regulador, que atorgarà el segell distintiu a les mongetes que compleixin les condicions del reglament. Tot plegat raó de més per respectar al màxim la qualitat en les diferents formes de comercialització.

## 02 Les diferents formes de comercialització

Cada una de les presentacions comercials de ganxet té avantatges i inconvenients que mereixen ser analitzats.

### 02.01 Les mongetes seques

El primer que s'ha de dir és que, encara que les mongetes seques es conserven molt de temps sense fer-se malbé, és important saber que la manera com s'emmagatzemen abans del consum influeix directament sobre el temps de cocció i la qualitat. Així, s'ha de procurar guardar-les en fred (4°C) i amb humitat relativa baixa (recomanable < 60% HR). Sobretot és molt important que no pateixin gaires canvis de temperatura i humitat ambiental, per això és



**Les diferents presentacions comercials haurien de garantir al màxim la qualitat sensorial, qualitat que diferencia ganxet d'altres mongetes d'aspecte semblant que trobem al mercat**



Foto 1. Llegums exposades en una botiga de Barcelona. Autora: R. Romero del Castillo



Foto 2. Mongetes del ganxet seques en un mercat. Autor: Francesc Casañas

convenient guardar-les a neveres o cambres frigorífiques, en recipients hermètics. Si les mongetes no s'emmagatzemen en aquestes condicions i pateixen sovint temperatures altes (> 25-30°C), humitats relatives altes i canvis de temperatura i humitat (entrar i sortir de la nevera, per exemple),



**La mongeta del ganxet cuïta es ven a preus d'entre 8,5 i 9,5 €/kg, mentre que les altres mongetes blanques es venen a un preu al voltant dels 4 €.**

Foto 3. Parada de llegums al mercat d'Horta (Barcelona). Autora: R. Romero del Castillo



seran més dures, la pell es notarà més i la cocció s'allargarà més de l'habitual.

Les mongetes del ganxet seques es comercialitzen a l'engròs i envasades. Abans de parlar sobre les que es comercialitzen a l'engròs, cal dir que la norma general d'etiquetatge i retolació dels productes alimentaris (RD 1334/1999) diu textualment: "en el cas de la venda a l'engròs o fraccionada la informació del productor s'ha de conservar, fins al final de la seva venda, per permetre en qualsevol moment una correcta identificació del producte i estar a disposició dels òrgans de control o dels consumidors que la sol·licitin". Aquesta informació obligatòria que ha d'acompanyar el producte és: la denominació de producte (nom comú del llegum), la categoria comercial (extra, I i II), la data d'envasat i la identificació de l'empresa productora. En el cas de llegums d'importació, s'ha de posar el nom del país d'origen (Ordre del 16/11/1983, BOE 275).

Les que es comercialitzen a l'engròs acostumen a estar en sacs, capsas, compartiments o bosses generalment destapades i a temperatura ambient, sovint hores i hores sota les llums enceses de la parada del mercat. La informació que arriba al consumidor acostuma a ser un rètol en què es llegeix "ganxet" i el preu (fotografies 1 i 2). Si el consumidor vol més informació, només la pot obtenir preguntant al botiguer. El preu varia des de 4 €/kg les que són molt barrejades fins a 8-10 €/kg les més ben triades. Si comparem aquest preu amb el d'altres mongetes blanques que vénen d'Amèrica i que podem trobar des

d'1,5 €/kg i a més a més envasades, les mongetes del ganxet són cares, raó de més per tenir cura de la seva qualitat.

L'avantatge de les que es comercialitzen envasades és que en l'envàs el productor pot informar el consumidor de l'origen de la mongeta, de la data de collita i del temps preferent de consum, així com de les millors condicions d'emmagatzematge, i, a més a més, fer recomanacions de preparacions culinàries. El preu acostuma estar entre els 4,5 i 5 € les bosses de 500 g i 9-10 € les bosses d'1kg, és a dir, sense gaire diferència respecte de les que es venen a l'engròs.

Les mongetes seques de la DOP només es poden comercialitzar envasades i es venen enguany en bosses d'1 kg a 10€.

#### 02.02 Les mongetes cuites per al consum en el dia

A Catalunya, la venda de llegum cuït per al consum en el dia als mercats i les botigues especialitzades és una tradició que s'ha mantingut en el temps. Les persones que hi ha al darrera d'aquests comerços han fet d'aquesta activitat una veritable professió (fotografia 3).

En una enquesta realitzada a 16 establiments de llegum cuït pel nostre grup de recerca, la meitat (8) van contestar que preparaven mongetes del ganxet, però la majoria no les prepara cada dia sinó un o dos cops a la setmana. En alguns mercats només les fan el dissabte i en d'altres dijous



Foto 4. Mongeta del ganxet cuita. Autora: R. Romero del Castillo

i dissabte. Això és degut al fet que encara que és una mongeta molt apreciada, el preu respecte de la Planxeta o la “Blanca Riñón”, que són mongetes blanques de gran consum perquè són molt barates, és més del doble. Veiem, doncs, que la mongeta del ganxet cuita resulta també cara i la gent la compra per àpats especials. La mongeta del ganxet cuita es ven a preus d'entre 8,5 i 9,5 €/kg mentre que les altres mongetes blanques es venen a un preu al voltant dels 4 € (fotografia 4).

Si ens atenem al que s'ha dit en l'apartat anterior, no hi ha gaire diferència de preu, en la venda als consumidors finals, entre la mongeta del ganxet seca amb DOP i sense la DOP. Per tant, estaria bé oferir mongeta del ganxet DOP cuita, ja que hi ha un públic que, malgrat el seu preu, demana mongeta del ganxet cuita. El preu no hauria de ser gaire més alt i la qualitat estaria garantida.

### 02.03 Les mongetes esterilitzades

Les mongetes del ganxet tenen el problema, segurament degut a la seva composició elevada en proteïnes, que aguanten malament els tractaments de calor necessaris per a una correcta esterilització.

Les mongetes del ganxet que es comercialitzen esterilitzades presenten sovint una textura “gomosa”, color torrat i regustos desagradables a cuït. Aquests canvis de textura, color i gust són deguts a la reacció de Maillard que es dona en aliments rics en proteïnes i sucres quan es

sotmeten a tractaments tèrmics elevats com és el cas de l'esterilització. Freqüentment, per corregir el color fosc s'afegeixen additius com el bisulfit, que evita l'enfosquiment, però pot donar regustos.

Si la DOP “Mongeta del ganxet Vallès-Maresme” vol comercialitzar mongetes del ganxet esterilitzades sense afegir additius, ha de procurar oferir un producte al més semblant possible a la mongeta cuïta recent preparada. Això és possible si, garantint l'esterilització comercial, es fa un tractament tèrmic al més ajustat possible.

En la fotografia 5 es pot veure la diferència entre dos pots de mongetes esterilitzades del comerç i un pot que correspon a les proves que hem realitzat a l'Escola Superior d'Agricultura de Barcelona per posar a punt un mètode de preparació de mongetes esterilitzades, en el qual no s'aprecien tant els efectes negatius del tractament de calor elevada.

Cal dir, també, que la diferència de preu entre les mongetes del ganxet esterilitzades, que es venen al voltant dels 2,4 € el pot de 370 mL i 4 € el pot de 720 mL, i la resta de mongetes cuites blanques, que es venen a 0,36 € el pot de 370 mL o 0,60 € el pot de 540 mL, és considerable. En ambdós casos el preu de la mongeta esterilitzada respecte de la crua es multiplica per dos, però en valors absoluts el marge de les mongetes del ganxet és 6 vegades més alt. El marge per quilo de mongeta seca de gran consum és d'uns 2 € i de 14 € el de mongeta seca del ganxet. Malgrat aquesta diferència, la



Foto 5. Pots de mongetes del ganxet esterilitzades, els pots 1 i 3 són del comerç. El del mig ha estat esterilitzat a l'ESAB. Autora: R. Romero del Castillo

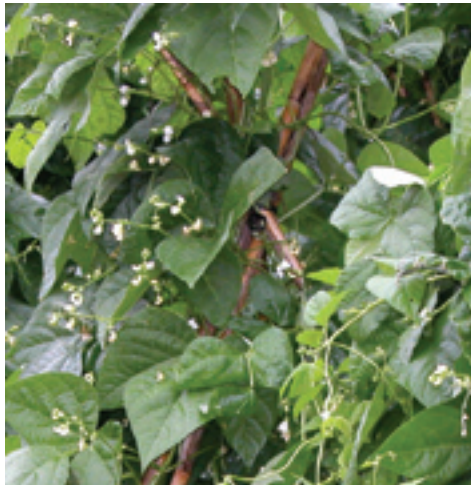
qualitat no solament no es manté, sinó que en el cas de la mongeta del ganxet sovint deixa molt a desitjar. Aquest és un aspecte sobre el qual els productors i fabricants de mongeta del ganxet esterilitzada haurien de fer una reflexió i mirar de millorar el producte.

### 02.04 Mongeta cuïta, envasada en atmosfera protectora i pasteuritzada

Una altra manera de comercialitzar les mongetes del ganxet cuites és presentar-les en barquetes de plàstic. Aquestes mongetes, primer es couen i després s'envasen escorregudes i amb una combinació de gasos que ajuda la seva conservació. Un cop tancat l'envàs, es fa un tractament de calor equivalent a una pasteurització. Tenen una vida comercial de 2 o 4 setmanes, segons si s'afegeixen conservants o no. Aquest sistema tampoc no acaba d'oferir un producte de qualitat, ja que la manipulació excessiva, presentar-les sense el suc, que fa que quedin molt seques, i haver d'afegir conservants pot baixar-ne molt el valor sensorial. Caldria esmerçar-se més en aquesta presentació per obtenir un producte al més semblant a les mongetes acabades de coure a la manera tradicional.

### 03 Cap on hem d'anar

De cara al futur, a més de tenir cura de tots els aspectes esmentats anteriorment respecte de l'emmagatzematge i la preparació, estaria bé d'oferir presentacions atractives de les mongetes seques i només cuites, en què a més de garantir



l'origen i la data de collita s'oferissin receptes i suggeriments de consum.

També s'hauria d'estudiar la presentació de plats preparats, que és una tendència creixent en el mercat dels llegums cuits. En el cas de la mongeta del ganxet, el principal problema és que en la majoria dels plats de la nostra cuina es consumeixen sense líquid acompanyant. Des del punt de vista tècnic, és més fàcil conservar líquids (o barreja de sòlid i líquid) que sòlids en



**Foto 6.** Detall del quadern de receptes del col·lectiu "Cuina Vallès".  
Autora: R. Romero del Castillo



**Per comercialitzar amb èxit un producte de molta qualitat però de preu elevat cal que els potencials consumidors estiguin ben informats**

bones condicions. En aquest context, s'hauria d'estudiar la millor manera de comercialitzar plats com:

- Amanida de mongetes (mongetes, bacallà, olives) a combinar amb productes frescos (ex: tomàquet, ceba)
- Mongetes cuites amb botifarra ja cuita per escalfar al microones
- Mongetes cuites amb bacallà i/o espinacs o cloïsses, també per escalfar posteriorment al microones

### 03.01 Què caldria tècnicament

Una bona sortida per als productors de mongeta del ganxet és que ells mateixos, a través de cooperatives o altres formes d'associació, produeixin i comercialitzin les mongetes del ganxet preparades segons algunes de les alternatives proposades. Si això és fa bé, els productors es beneficiarien del valor afegit d'aquest producte.

Per tirar endavant aquestes presentacions caldria un obrador ben dissenyat i amb equips com: autoclau, envasadora d'atmosfera modificada, cuina, etc. D'altra banda, és imprescindible l'assessorament d'una persona amb la formació tècnica necessària per saber escollir el millor tractament, l'envàs adequat, garantir la seguretat alimentària i, a més a més, que el producte sigui bo i el preu raonable.

Segurament la producció actual de mongeta del ganxet, al voltant de les 250 tones, donaria per desenvolupar amb èxit iniciatives d'aquest tipus, però cal fer prèviament l'estudi econòmic.

## 04 El mercat

Per comercialitzar amb èxit un producte de molta qualitat però de preu elevat cal que els potencials consumidors estiguin ben informats, per això s'han de fer campanyes d'informació per captar el públic disposat a pagar més per un bon producte. No cal dir que el màrqueting és molt important, però també l'honradesa per fidelitzar els clients, és a dir, s'ha d'oferir el que es promet.

Una altra manera de conquerir consumidors és implicar els restaurants i els cuiners perquè ofereixin plats atractius amb mongetes del ganxet. El cas del grup de cuiners del col·lectiu "Cuina Vallès" del Consorci de Turisme del Vallès Oc-



cidental és exemplar. Són nou cuiners que ofereixen en els seus restaurants plats com: “civet de llebre amb mongetes del ganxet”, “tripa de bacallà guisada amb mongetes del ganxet i escamarlans” o “bacallà fregit amb lilit de tomàquet confitat, mongetes del ganxet i quenelle de mini samfaina” (fotografia 6).

Si els turistes que visiten el nostre territori troben en les cartes dels restaurants les mongetes del ganxet ben preparades, possiblement vulguin emportar-se un saquet de mongetes seques o un pot de mongetes esterilitzades del ganxet com a record quan tornin cap a casa seva.

Per comercialitzar amb èxit un producte de molta qualitat però de preu elevat cal que els potencials consumidors estiguin ben informats

### 05 Per saber-ne més

CASAÑAS, F., PUJOLÀ M., ROMERO DEL CASTILLO, R., ALMIRALL, A., SÁNCHEZ, E. and NUEZ, F. (2006). “Variability in some texture characteristics and chemical composition of common beans (*Phaseolus vulgaris* L.)”. *J. Sci. Food Agric.* 86, pàg 2445-2449.

CASAÑAS, F., PUJOLÀ, M., BOSCH, LL., SÁNCHEZ, E. and NUEZ, F. (2002). “Chemical basis for the low sensory perception of the ganxet bean (*Phaseolus vulgaris* L.) seed coat”. *J. Sci. Food Agric.* 82, pp 1282-1286.

ROMERO DEL CASTILLO R., VALERO J., CASAÑAS F., COSTELL E., (2008) Training, validation, and maintenance of a panel to evaluate the texture of dry beans (*Phaseolus vulgaris* L.). *Journal of Sensory Studies*, 23, 303-319.

[www.turismevallesoccidental.org](http://www.turismevallesoccidental.org) (mapa web: portada>Coneix-nos> Cuina Vallès)

[www.gencat.cat](http://www.gencat.cat) (mapa web: Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural>Inici>Alimentació>Distintius d'Origen i Qualitat>Index DOP>Mongeta del ganxet Vallès-Maresme).

### 06 Autora



**Romero del Castillo Shelly, Roser**  
Tecnòloga d'Aliments. Professora de l'Escola Superior d'Agricultura de Barcelona. Membre de l'Equip de Millora Vegetal per a Característiques Organolèptiques de la UPC.  
[roserr.romero.del.castillo@upc.edu](mailto:roserr.romero.del.castillo@upc.edu)

