

Foment del cultiu de mongetes a Catalunya mitjançant conserves innovadores per a la DOP Mongeta del Ganxet

Resum

La mongeta del Ganxet és un llegum de qualitat molt apreciat pels consumidors. Tot i això la seva venda en conserva és escassa. Això és a causa de les tècniques emprades en la conserva, especialment l'esterilització, que alteren profundament les seves característiques organolèptiques i l'assimilen sensorialment a d'altres conserves de mongeta que, cuinades de manera convencional, tindrien grans diferències sensorials. Així, com que els consumidors no poden reconèixer-ne la seva qualitat, no estan disposats a pagar un preu més elevat per adquirir-les.

Tenint en compte que el producte final que arriba al consumidor és el resultat de molts factors, sembla que podem actuar a diversos nivells per reduir els efectes del tractament tèrmic i intentar mantenir diferències sensorials objectives entre la conserva d'una matèria primera excel·lent respecte a una de menor qualitat. La naturalesa multifactorial del problema requereix solucions a diferents nivells: tant del tipus de germoplasma a utilitzar, com del seu maneig en la producció, les condicions ambientals de cultiu o la metodologia de conserva a utilitzar.

El Grup Operatiu que s'ha constituït per tirar endavant el projecte està format per empreses i entitats que compten amb una llarga experiència com a productors, transformadors, comercialitzadors i investigadors al voltant de la mongeta Ganxet. Els membres d'aquest Grup Operatiu es proposen trobar combinacions de germoplasma Ganxet, juntament amb diferents sistemes de maneig del cultiu, i dissenyar un protocol de preparació de la conserva que permeti l'obtenció d'un producte final el més similar possible a les preparacions culinàries habituals de mongeta del Ganxet que podem trobar en els restaurants o a casa.

Objectius

L'objectiu general del projecte és l'optimització tant del cultiu com del tractament tèrmic de la conserva de mongetes del Ganxet, per tal d'aconseguir un producte objectivament identificable per la seva qualitat sensorial, respectant al màxim les característiques que presenta la mongeta Ganxet DOP quan es cou sense tractament tèrmic de conserva. Aquesta nova o noves presentacions en conserva han de permetre, a les empreses que formen part d'aquest Grup Operatiu, obrir-se camí en el mercat de la mongeta en conserva i rendibilitzar al màxim el segell Denominació d'Origen Protegida que té aquest llegum, tant a nivell local com internacional.

Descripció de les actuacions previstes en el projecte

A nivell general, les actuacions previstes dins del projecte són:

1. Determinar quantitativament les diferències sensorials objectives entre les diferents presentacions comercials de les mongetes del Ganxet.
2. Assaig multi-localitat, establint diferents combinacions genotip i ambient, per a l'optimització del cultiu, tenint en compte les problemàtiques associades, com ara les malalties fúngiques.
3. Estudi del mètode de conservació idoni mitjançant esterilització i/o pasteurització, en barquetes o pots.

4. Estudi mitjançant tècniques espectrofotomètriques de paràmetres nutricionals.
5. Disseny d'envasos i logos per al nou producte i prova amb consumidors per avaluar-ne l'acceptació.

Resultats esperats i recomanacions pràctiques

Els resultats esperats amb la execució d'aquest projecte són:

1. Elaborar una sèrie de recomanacions per a l'optimització del cultiu de les noves varietats del tipus Ganxet en la zona geogràfica d'implantació de la Cooperativa Agrícola el Progrés-Garbí, mitjançant combinacions de maneig amb baixos inputs. Aquestes han de permetre resoldre els problemes de les infeccions radiculars per fongs i oomicets, les infeccions fúngiques a final de cicle, les dificultats d'assecat al camp i millorar la gestió de l'aigua. També s'identificaran els factors ambientals, els edafològics i els de maneig, que influeixen en el valor sensorial de les mongetes tractades tèrmicament.
2. Obtenir un o més protocols de conserva que s'ajustin a les característiques de la matèria primera Ganxet que es genera dins de la zona DOP, per tal d'expressar tot el seu potencial sensorial.
3. Desenvolupar eines de fenotipat indirecte mitjançant tècniques espectrofotomètriques d'infraroig proper que permetin, prèvia exploració ràpida i no destructiva de la matèria primera, determinar les seves propietats químiques (nutricionals), així com quin tipus de tractament tèrmic de conservació és millor per a cada partida de matèria primera.
4. Crear una nova imatge de marca, per tal de valoritzar el nou producte, tant des de la vessant nutricional com sensorial i facilitar-ne la seva introducció en el mercat, tant local com internacional.

Líder del Grup Operatiu

Entitat: **Conserves Ferrer S.A.**

E-mail de contacte:

josep.ferrer@c-ferrer.com

Tipologia d'entitat:

Empresa agroalimentària

Coordinador del Grup Operatiu

Entitat: **Fundació Miquel Agustí**

E-mail de contacte:

recerca@fundaciomiquelagusti.cat

Tipologia d'entitat:

Associació o federació de cooperatives

Altres membres del Grup Operatiu (perceptors d'ajut)

Entitat: **Cooperativa Agrícola el Progrés-Garbí**

E-mail de contacte:

progresgarbi@progresgarbi.com

Tipologia d'entitat:

Cooperativa

Altres membres del Grup Operatiu

Entitat: **Consell Regulador DOP Mongeta del Ganxet**

E-mail de contacte:

crmongetesdelganxet@gmail.com

Tipologia d'entitat:

Agrup. o assoc. d'emp./ind. Agroalimentàries

Entitat: **Institu de Recerca i Tecnologies Agroalimentàries (IRTA)**

E-mail de contacte:

ingrid.aguilo@irta.cat

Tipologia d'entitat:

Centre de recerca

Àmbit/s temàtic/s d'aplicació

Agricultural production system
Farming practice
Food quality / processing and nutrition
Genetic resource
Plant production and horticulture
Supply chain, marketing and consumpt

Àmbit/s territorial/s d'aplicació

Província/es

Barcelona

Comarca/ques

Maresme

Bages

Difusió del projecte (publicacions, jornades, multimèdia...)

La difusió del projecte es realitzarà mitjançant diferents vies. Per una banda, s'utilitzarà la plataforma de la web de la Fundació Miquel Agustí per donar a conèixer el projecte i en les xarxes socials de la mateixa entitat s'informarà sobre el desenvolupament del projecte.

D'altra banda, la realització d'algunes de les activitats previstes dins del projecte, com ara els tasts de consumidors, serviran també, per explicar els objectius del projecte i els seus avanços.

Pàgina web del projecte

<http://fundaciomiquelagusti.cat/>

Altra informació del projecte

Dates del projecte

Data d'inici (mes-any): Juny 2018

Data final (mes-any):

Estat actual: *En execució*

Pressupost aprovat

Pressupost total: 208.820,00 €

Finançament DARP: 85.340,40 €

Finançament UE: 64.379,60 €

Finançament propi: 59.100,00 €

Amb el finançament de:



Generalitat de Catalunya
**Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació**



**Fons Europeu Agrícola
de Desenvolupament Rural:**
Europa inverteix en les zones rurals

Projecte finançat a través de l'Operació 16.01.01 (Cooperació per a la innovació) a través del Programa de desenvolupament rural de Catalunya 2014-2020.

Ordre ARP/133/2017, de 21 de juny, per la qual s'aproven les bases reguladores dels ajuts a la cooperació per a la innovació a través del foment de la creació de grups operatius de l'Associació Europea per a la Innovació en matèria de productivitat i sostenibilitat agrícoles i la realització de projectes pilot innovadors per part d'aquests grups.

Resolució ARP/1868/2017, de 20 de juliol, per la qual es convoquen els ajuts corresponents a l'any 2017.

Id. projecte: 010_2017