

La Fira del Fesol de Santa Pau s'inicia amb una xerrada sobre la qualitat del llegum autòcton.

La Garrotxa | 21-01-2014 | 21:56



La tradicional Fira del Fesol, que cada any celebra amb orgull el municipi garrotxí de Santa Pau, ha començat aquesta tarda amb una xerrada centrada a destacar els aspectes més beneficiosos del popular llegum autòcton. Sota el títol Perquè són únics els fesols de Santa Pau?, el col·loqui ha reunit una cinquantena de persones que han acudit al Centre Cívic del municipi per escoltar les intervencions dels tres ponents convidats: la geòloga Esther Canal, el psiconeurimmunòleg, Xavier Verdaguer i el cuiner, Pep Nogué. A més, com a interlocutor sorpresa d'última hora s'ha afegit a la taula, el cuiner basc Mikel Azarola, qui demà serà un dels principals protagonistes de la Fesolada.

La xerrada, que ha començat passades les sis de la tarda i ha estat presentada per l'alcalde de Santa Pau, Pep Companys, l'ha iniciat la geòloga, Esther Canal, que ha explicat, entre altres temes, perquè és adient i favorable el sòl volcànic de la Garrotxa pel cultiu dels Fesols de Santa Pau. Aquest tipus de sòl permet cultivar en un terreny porós, lleuger, que té una textura gredosa i silícis que faciliten la filtració de l'aigua ha puntualitzat la geòloga que ha destacat també la importància de factors com el baix contingut en calci de la terra, el clima mediterrani o la temperatura en el procés de cultiu d'un fesol únic i singular. En aquest sentit, Canal ha remarcat també que és justament el sòl volcànic el que donà qualitat al fesol de Santa Pau perquè li aporta un elevat contingut de proteïnes i un sabor suau.

El torn de paraula ha passat a continuació al psiconeurimmunòleg, Xavier Verdaguer, que amb un llenguatge clar i quotidià ha narrat amb detalls els beneficis que té el llegum garrotxí en la salut i les diferents aplicacions mèdiques que se li poden donar. Els fesols són rics en proteïnes, hidrats de carboni, vitamines, antioxidants i fibra ha començat Verdaguer que, tot seguit ha destacat que els fesols de Santa Pau tenen més proteïnes que els altres i que aquesta qualitat els fa ideals per persones que es vulguin aprimar, pel creixement, per fabricar neurotransmissors o per la fatiga així com també pel dolor menstrual, la menopausa o pel càncer de mama. El psiconeurimmunòleg, que ha fet riure el públic en diverses ocasions, també ha ofert diferents consells sobre com integrar el fesol en la dieta alimentària o com reduir els efectes secundaris que produeix la pellofa del llegum a l'intestí.

En aquesta mateixa línia, el cuiner Pep Nogué, ha seguit la xerrada parlant justament de com preparar, netejar i coure els fesols autòctons. ¿Els fesols de Santa Pau, depenent de si estan acabats de collir o són del mes de maig, necessitaran hores de remull diferents? ha explicat el cuiner que també ha destacat la importància de la qualitat de l'aigua per entendre el llegum. D'altra banda, Nogué també ha compartit una original recepta sobre com preparar tofu o fer una orxata amb el fesol germinat com a ingredient bàsic. Com a convidat d'última hora, el cuiner basc Mikel Azarola ha tancat la xerrada, que ha durat més de dues hores, compartint amb el públic assistent les qualitats de la Alubia de Tolosa.

En el marc de les festes de Sant Antoni, els actes de la Fira més esperada de l'any a Santa Pau, han seguit aquest dissabte al vespre amb un concert a càrrec de l'Agrupació instrumental de l'escola municipal de música de Fatarella. Els assistents a l'actuació a més, han pogut gaudir d'un tast de farinetes de fajol i de ratafia Russet. La festa ha continuat amb un ball amenitzat per la música del grup Generació 3, al final del qual, s'ha sortejat el porc de Sant Antoni.

El plat fort de la fira però s'espera per demà, diumenge 19 de gener, a la Plaça Major del municipi, on es celebrarà la popular Fesolada, festa en la qual enguany hi participaran 14 restaurants que prepararan una degustació formada per plats elaborats amb fesols de Santa Pau. ¿Aquest any tenim de convidats la Vila de la Fatarella (Terra Alta) i un company vasco (Mikel Azarola) que ens cuinarà Alubias de Tolosa a les 7 del matí a la Plaça major per tenir-les a punt a les 12 del migdia? ha explicat l'alcalde del municipi Pep Companys. Com a cloenda de la Fesolada, l'humorista Andreu Buenafuente, acompanyat per l'actriu Sílvia Abril, farà entrega del premi Fesol d'Or 2014, mentre que el diploma serà entregat pels diputats d'ERC al Congrés, Alfred Bosch i Teresa Jordà. A més, entre els diferents actes programats pel dia es podrà gaudir també d'una mostra agroalimentària, de la benedicció dels animals i el cant dels Goigs de Sant Antoni i de l'animació i cercavila a càrrec de la faràndula de la Garrotxa.

Autor: Roser Albertí / GN