

**Mongeta Afartapobres:** Aquesta mongeta quasi havia desaparegut en la majoria d'horts de la Cerdanya i aproximadament fa uns 8 anys el propietari d'una casa de pagès, en plena Cerdanya, van començar a repartir la llavor d'aquesta mongeta en llocs molts distants i de climes diferents per veure si la seva productivitat, molta alta a Cerdanya, es repetia en altres llocs. Els dos " experiments " van donar el seu fruit, tant les cultivades a Mallorca ( Artà ) i les de Astúries ( Castrourdiales ) van ser productives i seguint el mateix creixement que a la Cerdanya. Aquestes dues plantades van ser ocasionals i per veure la seva adaptació a altres medis molt diferents, la mongetera va produir llavor/ mongeta com faria a la Cerdanya, d'on sembla ser és autòctona ja que no s'han trobat referències d'ella a cap altre lloc. Avui en dia algunes explotacions de la Cerdanya l'han recuperat, però d'una manera tímida i lenta; és un cultiu de subsistència i fins i tot de romanticisme i de conservació que no pas una mongeta que es trobi en mercats i restaurants.

La mongetera produeix dos tipus de flor, la blanca i la vermella ( segons el tipus de llavor, la que està tacada fa flor vermella, la llavor blanca flor blanca ) i les seves floracions i alçades són molt espectaculars ( 2 metres o més ). La seva producció és molt alta, com la seva alçada, segurament per la seva adaptació a la Cerdanya, on les èpoques els períodes de fred hi són normals, i en poc temps ha de ser de donar resultats . La llavor és molt gran i recorda a una fava asturiana, té molta carn i un cop collida de colors vius i molt atractius a la vista. Aquesta carnositat li dona el nom, afartapobres, que tal com era cuinada a la Cerdanya era un plat únic que va ajudar a molts a tenir un bon àpat en les taules.

En les cuines el plat tradicional és cuinar-la amb botifarra negra, menta i aiguardent, aquest últim necessari per estovar la seva pell, molt dura. Ara fa poc s'ha realitzat probes amb un cuiner per veure si tenia utilitats amb receptes diferents i més actuals i es va cuinar amb cloïsses i el seu resultat va ser espectacular. També es pot menjar com la clàssica mongeta tendra, bullida sola o amb patates, saltejada, etc.

Disposem de llavor d'aquesta varietat ja que aquest n'ha produït més per tal de tenir-ne disponibles per tots els interessats en tornar-ne a plantar en els seus horts. La recepta de mongeta afartapobres del Baridà/Cerdanya amb cloïsses i mongeta afartapobres amb botifarra negra, menta i aiguardent estan a disposició dels restauradors i amants de la cuina.



Mongeta afartapobres en plena floració