



Ajuntament del  
Prat de Llobregat

## **Festes de la Carxofa Prat (març i abril de 2018)**

### **Les festes s'iniciaran amb el Març Gastronòmic i convidaran ciutadans de tot Catalunya a gaudir de la Carxofa Prat fins a finals d'abril**

El Prat és un dels principals productors de carxofa, amb prop de 1.000 tones anuals. A més, s'hi pot gaudir de tots els cicles de vida de la Carxofa Prat, des del seu conreu fins a la seva venda i consum, amb molts restaurants que l'inclouen com a ingredient principal dels seus plats.

Durant el Març Gastronòmic, una trentena de restaurants oferiran menús amb Carxofa Prat i pollastre Pota Blava tant al Prat com en municipis propers.

El mes d'abril, les festes continuen amb cites culturals i gastronòmiques com La Carxofada del Prat, acompanyant l'àpat amb activitats infantils i familiars, o L'Escarxofa&Jazz, que oferirà als participants un maridatge perfecte entre bona música i arròs amb carxofes.

Les Festes de la Carxofa Prat s'iniciaran amb el Març Gastronòmic i comptaran amb un ampli cicle d'activitats fins a finals d'abril. La ciutat, un dels principals productors de carxofa de l'entorn metropolità, vol compartir així la seva oferta agrícola i gastronòmica de proximitat amb l'hortalissa emblemàtica del Prat i del Baix Llobregat amb veïnes i veïnes de localitats properes i d'arreu de Catalunya.

Al Prat, es produeixen prop de 1.000 tones de carxofa a l'any en gairebé 100 hectàrees de conreus, segons les darreres dades disponibles del Consorci del Parc Agrari del Baix Llobregat (2016). La major part de la Carxofa Prat es destina a Mercabarna per al consum metropolità. Però, en el mateix municipi del Prat, es concentra una oferta molt variada, que representa tots els cicles de vida de la carxofa, des del conreu fins a la venda i consum, amb molts restaurants que l'inclouen com a principal ingredient dels seus plats.

#### **Una trentena de restaurants se sumen al Març Gastronòmic**

El tret de sortida de les festes serà el Març Gastronòmic, les IX Jornades Gastronòmiques del Pota Blava -l'altre producte emblemàtic de la ciutat- i la Carxofa Prat, organitzades per l'Ajuntament i l'Associació de Gastronomia i Turisme (AGT) del Baix Llobregat. En total, hi participaran una trentena de restaurants, que oferiran menús elaborats amb aquests productes entre l'1 de març i el 8 d'abril. El Prat serà la capital de l'activitat, que s'estendrà cap a nou



Ajuntament del  
Prat de Llobregat

ciutats més del Baix Llobregat, L'Hospitalet i Barcelona. Aquesta edició estarà apadrinada per Albert Mendiola, Cuiner de l'Any 2017.

### **La Carxofada del Prat, entre les principals cites gastronòmiques de l'abril**

Al mes d'abril, també cal destacar altres cites gastronòmiques i culturals, entre les quals destaca La Carxofada del Prat, que se celebrarà el dia 15 al Parc d'En Fondo d'en Peixo i s'acompanyarà d'activitats familiars. Prèviament, el dia 8, la Capsa acollirà el clàssic Escarxofa&Jazz, que oferirà als participants un maridatge perfecte entre bona música i arròs amb carxofes.

El punt i final a la Festa de la Carxofa serà el Fira Tapa, que se celebrarà tot just abans de Sant Jordi, els dies 20, 21 i 22 d'abril. La Plaça de Blanes del Prat de Llobregat acollirà una mostra de tapes, elaborades amb Carxofa Prat, creades per diferents restauradors de la ciutat. S'hi podran tastar les seves propostes gastronòmiques i gaudir d'actuacions musicals i infantils en directe.

Els que vulguin comprar Carxofa Prat o qualsevol altre producte de temporada també ho podran fer cada dissabte al matí, al Mercat de Pagès, on els agricultors hi venen directament, sense intermediaris.

Algunes de les activitats de les Festes de la Carxofa (#CarxofaPrat) requereixen reserva prèvia o compra de tiquets. Es pot trobar més informació al web [elprat.cat/festescarxofa](http://elprat.cat/festescarxofa).

### **La Carxofa Prat, la reina dels conreus al Baix Llobregat**

Al Delta del Llobregat, la Carxofa es va començar a conrear a principis del segle XX, coincidint amb l'arribada dels conreus de regadiu a la zona. Amb prop de 100 anys d'història, destaca pel seu sabor gustós i suau i la seva qualitat. Actualment, hi ha 241 hectàrees de regadiu a la demarcació de Barcelona, majoritàriament al Baix Llobregat, on es conrea la varietat de carxofa "Blanca de Tudela", la més estesa a la península ibèrica.

La zona del Delta del Llobregat és òptima per al seu conreu, perquè és un terreny al·luvial que ha acumulat material sedimentari durant molts anys i ha generat unes terres riques en minerals i de gran fertilitat. A més, el Delta, proper al Mediterrani i envoltat per les muntanyes de Collserola, Montbaix-Montpedrós i el Garraf, és una àrea protegida contra els canvis bruscos de temperatura, amb un clima propici a la producció agrícola de qualitat.

**El Prat de Llobregat, 20 de febrer de 2018**