



Ajuntament del  
Prat de Llobregat

# El Pota Blava torna amb el QuintoTapa a l'octubre!

**Nova edició de la ruta més gastronòmica del Baix Llobregat amb el Pollastre IGP Pota Blava.**

**L'AGT arrenca temporada al Prat amb la seva ruta més potent amb el pollastre Pota Blava com a protagonista. Del 10 al 27 d'octubre, se celebrarà la ruta gastronòmica de referència al Baix Llobregat, que compta amb el suport de l'Ajuntament del Prat.**

El pollastre Pota Blava tornarà a ser el protagonista gastronòmic de la tardor i el QuintoTapa serà la seva entrada per la porta gran. Serà el protagonista de la restauració del Prat del 10 al 27 d'octubre, amb una nova edició del QuintoTapa. Aquesta au recorrerà tots els bars i restaurants dels 30 establiments participants del Prat en forma de tapa. Novament, es vol donar rellevància a un producte de primera que tenim a casa, amb uns restauradors que crearan propostes gastronòmiques atractives, després de vendre més de 70.000 tapes en la ruta Pota Blava 2018.

## **El QuintoTapa, festa i gastronomia**

Durant els tres caps de setmana de la ruta, a més de trobar el Pota Blava a les barres de molts restauradors, l'activitat sortirà al carrer a la plaça de Blanes, on s'organitzarà una FiraTapa especial, amb la recuperació de receptes tradicionals dels criadors i els productes de temporada de la Cooperativa Agrícola del Prat. I més sorpreses que estem preparant, que ens acostin encara més al Parc Agrari.

## **Seguim innovant! Vot a [quintotapa.cat](http://quintotapa.cat) de les millors tapes**

Continua la proposta de la tapa Pota Blava (de 3,5 €) i la tapa de la casa (de 3 €) amb un Quinto Magna, a més de poder gaudir de les propostes amb vins DO Penedès. Aquest any, el QuintoTapa s'estrenarà al sistema de vot *on line* a [quintotapa.cat](http://quintotapa.cat) per escollir les millors tapes de la ruta gastronòmica i el millor cambrer o cambrera. En el seu afany de ser més sostenibles, l'AGT eliminarà tots els elements en paper de la ruta, menys la guia en paper, que forma part ja de la col·lecció d'algun gastrònom de referència.



Ajuntament del  
Prat de Llobregat

## El Pota Blava, un producte de primera

El Pota Blava no és un pollastre normal i és fàcil detectar-ho: no per casualitat va ser el primer pollastre amb IGP de l'Estat. Un plomatge viu, una cresta amb 5 o 6 puntes i unes cuixes sense plomes i allargades amb un color blau pissarrós. Quan surt de la cassola, el resultat és espectacular, amb una carn fina i melosa, un gust i sabor persistents, rica en proteïnes i pocs greixos. Els restauradors del QuintoTapa també apostaran pel producte local i de temporada: amb la ruta s'ofereix l'oportunitat de degustar-los en format de tapa i d'apropar-nos també a una alimentació més saludable.

## #EIPratMola i molt!

La gastronomia del Prat ens col·loca en el mapa i és una raó més per mostrar una de les ciutats més *molonas* de l'àrea metropolitana, amb uns espais naturals i un Parc Agrari únics en aquesta zona. Amb el QuintoTapa, no només fem ballar el paladar, sinó també el territori!

+ Informació: [www.quintotapa.cat](http://www.quintotapa.cat)

Xarxes AGT · Facebook: **Gastronomia Baix Llobregat** · Twitter **@agtbaix** · Instagram **@agt\_baix**

Xarxes QuintoTapa · Facebook / Twitter / Instagram : **QuintoTapaKm0**

Organitza: **Associació de Gastronomia i Turisme del Baix Llobregat (AGT)** i l'**Ajuntament del Prat**

Patrocinadors principals: **San Miguel** i **D.O. Penedés**