**A l'octubre torna**

**el Pota Blava amb el QuintoTapa!**

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

**El Prat arrenca temporada gastronòmica, amb el pollastre Pota Blava com a protagonista. Del 14 al 31 d'octubre, torna la ruta gastronòmica de referència al Baix Llobregat, organitzada per l’Ajuntament del Prat, amb la producció de l’Associació de Gastronomia i Turisme (AGT).**

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 l’ingredient protagonista de la restauració del Prat del 14 al 31 d'octubre, amb una nova edició del QuintoTapa. Aquesta au recorrerà, en forma de tapa, els 26 bars i restaurants participants del Prat, donant rellevància a un producte de primera del Parc Agrari del Baix Llobregat: els restauradors han creat un bon grapat d’atractives propostes gastronòmiques per a l’edició d’enguany.

Tenint presents les mesures per mantenir la distància social i extremar la higiene per tenir cura de la salut pública, l’objectiu de #QuintoTapa2021 és donar vida de nou a una important activitat tant per a l’economia de la ciutat, com per la comarca, amb el producte estrella de les cuines de la ciutat, el Pota Blava, i al qual s’afegeixen les verdures de temporada del nostre territori, apropant-nos una alimentació més saludable i sostenible.

**El Pota Blava, un producte de primera**

El Pota Blava, el primer que va aconseguir la IGP a l’estat. Un plomatge viu, una cresta amb 5 o 6 puntes i unes cuixes sense plomes i allargades amb un color blau pissarrós. Les seves característiques de criança són úniques: criat en granja, amb espai suficient pel seu creixement, i una alimentació que segueix el reglament de la IGP. 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.

**Vot a** [**quintotapa.cat**](https://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 torna amb el sistema de vot *on line* a [quintotapa.cat](https://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, AGT redueix els elements en paper de la ruta.

**#ElPratMola i molt!**

La gastronomia del Prat ens col·loca en el mapa i és una raó més per mostrar una de les ciutats més punts d’interès de l’àrea metropolitana, ​​amb uns espais naturals i un Parc Agrari únics en aquesta zona. Amb 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: **l’Ajuntament del Prat •** Produeix: **Associació de Gastronomia i Turisme del Baix Llobregat (AGT)**

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

**Mariano Martínez (Premsa AGT): 679 245 805** **mariano@agtbaix.cat**