**El QuintoTapa arriba a la seva 15a edició amb el Pota Blava com a protagonista**

**Torna la ruta més gastronòmica del Baix Llobregat amb el Pollastre IGP Pota Blava.**

**El Prat arrenca temporada gastronòmica. Després de l’èxit de l’edició 2021, de l’11 al 30 d'octubre de 2022, torna la ruta gastronòmica de referència al Baix Llobregat i l’Àrea Metropolitana de Barcelona, organitzada per l’Ajuntament del Prat, amb la producció de l’Associació de Gastronomia i Turisme (AGT).**

Una nova edició, i ja són quinze! 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 de l’11 al 30 d'octubre, amb una nova edició del QuintoTapa. Aquesta au recorrerà, en forma de tapa, els 24 bars i restaurants participants del Prat, amb la qual cosa es donarà 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 2022.

Després de l’èxit de l’anterior edició, l’objectiu de #QuintoTapa2022 és donar vida de nou a una important activitat tant per a l’economia de la ciutat, com per a la comarca, amb el producte estrella de les cuines de la ciutat, el Pota Blava, al qual s’afegeixen les verdures de temporada del nostre territori per apropar-nos a una alimentació més saludable i sostenible.

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

El Pota Blava, primer pollastre amb IGP a l’estat, té un plomatge viu, una cresta amb 5 o 6 puntes i unes cuixes sense plomes i allargades amb un color blau pissarrós. La seva criança és única: criat en granja, amb espai suficient pel seu creixement, i una alimentació de qualitat. 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.

**Aposta per la qualitat gastronòmica**

En aquesta edició, el preu de l’oferta varia, amb l’objectiu de millorar la qualitat gastronòmica de la ruta. La tapa Pota Blava tindrà un cost de 4 € i la tapa de la casa, de 3,5 €, ambdues opcions inclouen la beguda Quinto Magna, a més de poder gaudir de les propostes amb vins DO Penedès.

**Vot a quintotapa.cat de les millors tapes**

Aquest any, el QuintoTapa torna amb el sistema de vot *on line* a 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.

**Implicació del Consell Regulador del Pollastre i Capó del Prat**

Gràcies a la col·laboració del Consell Regulador del Pollastre i Capó del Prat (www.elpotablava.com), l’activitat comptarà amb un descompte especial~~,~~ que s'aplica en el marc de les campanyes gastronòmiques i que ha passat d’un 10 a un 15% durant els dos darrers anys, com una acció que pretén donar suport al sector de la restauració. En les accions de promoció, el Consell assumeix una part del cost del producte, com una actuació de foment i promoció de la IGP Pollastre i Capó del Prat com a producte de qualitat agroalimentària amb el suport de l’Ajuntament del Prat de Llobregat i del Departament d’Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya.

**#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 *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: **l’Ajuntament del Prat •** Produeix: **Associació de Gastronomia i Turisme del Baix Llobregat (AGT)**

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

**Mariano Martínez: 679 245 805** **mariano@agtbaix.cat**