



Ajuntament del Prat de Llobregat

## **Les Festes de la Carxofa Prat es presenten envoltades de tractors per reivindicar el paper de la pagesia del Parc Agrari**

- **La Granja de la Ricarda acull un acte que aglutina veus del camp i de la cuina per defensar el valor de poder portar els aliments directament de l'horta a la taula.**
- **L'alcalde del Prat reivindica la revolta pagesa i la necessitat de tenir cura del territori més enllà de la retòrica del Km 0.**

Les Festes de la Carxofa Prat d'enguany s'han presentat oficialment avui en un acte que ha tingut lloc a la Granja de la Ricarda del Prat de Llobregat i en què s'ha escenificat el suport de la ciutat a la pagesia i les seves reivindicacions amb la presència de tractors. L'alcalde Lluís Mijoler ha sumat la seva veu a les del camp i les de la cuina de proximitat, que han estat les protagonistes d'una inauguració que ha posat en valor la importància del Parc Agrari per poder portar productes frescos de qualitat a les taules de l'àrea metropolitana.

"Hem de reivindicar la revolta de la pagesia", ha afirmat Mijoler davant dels productors locals, a qui ha dit que fan una feina fonamental per a la ciutat i que cal escoltar-los. "No té sentit omplir-nos la boca parlant de gastronomia i de productes de proximitat si no tenim consciència que cal tenir cura de la pagesia i el territori", ha afirmat. El batlle pratenc ha estat l'encarregat de donar la benvinguda a l'acte de presentació de la que ha qualificat com "la gran festa de la ciutat", que representa "l'explosió de la primavera, dels camps i del gaudi de la ciutadania".

Si l'alcalde Mijoler s'ha referit a la carxofa com a símbol de la ciutat, l'il·lustrador pratenc Óscar Calzada, l'autor de la imatge d'aquesta edició de les Festes, ha explicat com ha buscat en l'origen de l'hortalissa, al nord d'Àfrica, la inspiració per al mosaic que es pot veure en els cartells. Els colors utilitzats en els diferents dissenys de la sèrie, ha afegit, provenen dels cromatismes que ofereix la carxofa.

### **Cuina i pagesia, en un front comú**

Amb un format de taula rodona, moderada pel periodista pratenc de l'Associació de Gastronomia i Turisme del Baix Llobregat (AGT) Mariano Martínez, representants del camp i la cuina locals han dialogat sobre els reptes que afronta la pagesia del Parc Agrari, les sinergies amb la restauració i el paper de les institucions. Xavier Oliva, agricultor de El Rebost del Pagès, ha assegurat que promoure el producte de proximitat és "l'única manera d'empènyer, a nivell alimentari, contra el canvi climàtic". Per això, espera que l'empatia que han rebut per part de la ciutadania amb les revoltes es mantingui també a l'hora de fer la compra.

Respecte a aquesta qüestió s'ha mostrat escèptica Tània Lindes, productora i propietària de l'agrobotiga El Pagès del Remolar, que ha afirmat que, si abans de la pandèmia hi havia un segment jove de la població sensible al producte de proximitat, en l'actualitat, ha tornat a pesar més el factor preu. Per tal de revertir la situació, la pagesa ha reclamat a les administracions que s'exigeixin les mateixes condicions de traçabilitat per a tothom, ja que "ara no hi ha igualtat".

Pel que fa als representats de la restauració que han participat a la taula, hi ha hagut coincidència en el gran valor dels aliments del Parc Agrari i en la necessitat que la gastronomia els doni suport. Juan Cruz, gerent de El Cortijo, ha assenyalat que cal continuar amb les campanyes de conscienciació a la ciutadania. Tot i considerar que “anem per bon camí”, el restaurador ha afirmat que davant la greu situació de sequera caldrà que els diferents agents s'ajudin entre ells. Per la seva banda, Jessica Carmona, gerent de La Garlanda, també ha incidit en la necessitat d'apropar al públic el producte de qualitat local i mostrar-li tot el treball que hi ha al darrera. Com a nouvinguda a la restauració local, ha reconegut que van començar participant en les iniciatives gastroculturals del municipi perquè es volien donar a conèixer, però que, ara, el que volen és que es coneguin els productes del Prat.

L'acte d'avui ha coincidit amb la penjada de banderoles de les Festes de la Carxofa a l'espai urbà, que anuncia l'arribada de les Festes de la Carxofa Prat i recorda que ja estan en marxa les Jornades Gastronòmiques, que s'han estès en aquesta XV edició fins a 12 municipis del Baix Llobregat, el Barcelonès, el Garraf i el Vallès Occidental.

### **La carxofa pren els carrers**

Després d'un mes en què la Carxofa Prat, el Pota Blava i altres productes de l'horta del Baix Llobregat hauran estat les estrelles dels menús especials de 32 establiments, el 7 d'abril les Festes de la Carxofa sortiran dels restaurants al carrer i als equipaments del Prat. Ho faran amb la Carxofada popular com a tret de sortida, l'activitat més familiar d'aquestes celebracions. Un any mes, el Parc de Fondo d'en Peixo serà l'escenari d'una jornada en què no faltaran la música, els tallers, una parada les parades de venda de producte local i, com no, les carxofes a la brasa.

Dissabte següent, el 14 d'abril, arribarà a la plaça Joan Nieto un dels esdeveniments més esperats de les festes, l'Escarxofa&Jazz. Aquí, al tradicional arròs que preparen les Escarxofes del Prat, li tocarà competir en protagonisme amb un cartell musical confeccionat per La Capsa per fer moure l'esquelet als centenars de persones que aplega l'acte. El programa inclou els noms següents: Adrian Cunningham Gypsy Quartet, JF Trio, Les Testarudes, Big Black Rhino i Meow aka Dj Nu!

La cita que tancarà l'edició d'aquest any de les Festes de la Carxofa serà la FiraTapa Carxofa Prat, un espai ja consolidat on degustar propostes elaborades amb l'hortalissa més icònica del Baix Llobregat per part del talent culinari local. La Plaça de Blanes serà l'emplaçament d'aquesta trobada que es desenvoluparà del 19 al 21 d'abril i que acompanya la gastronomia de música i activitats familiars.

Tota la informació de les Festes de la Carxofa Prat es podrà seguir a [elprat.cat/festescarxofa](http://elprat.cat/festescarxofa).