



Ajuntament del Prat de Llobregat

Torna el Març Gastronòmic, reivindicant els productes del Parc Agrari i la gastronomia sostenible i saludable

Les XIV Jornades Gastronòmiques donen el tret de sortida a les Festes de la Carxofa Prat

- Del 23 de març al 23 d'abril, el Pota Blava, la Carxofa Prat i el producte fresc del Parc Agrari seran els protagonistes a 30 restaurants de 14 municipis del Baix Llobregat i el Barcelonès.
- Les Jornades Gastronòmiques marquen l'inici de les Festes de la Carxofa, un seguit d'activitats culturals i gastronòmiques que se celebren al voltant del producte més icònic de la ciutat i de la seva tradició agrícola.

La catorzena edició de les Jornades Gastronòmiques del Pota Blava i la Carxofa Prat se celebrarà enguany entre el 23 de març i el 23 d'abril, després d'un període complex per al sector de la restauració i la producció agropecuària. **El Prat serà la capital de l'activitat amb 11 participants, xifra rècord de l'històric del Març Gastronòmic**, però la iniciativa s'estendrà cap a 13 municipis més del Baix Llobregat i el Barcelonès: Abrera, Barcelona, Begues, Castelldefels, Cervelló, Esparreguera, Gavà, La Palma de Cervelló, Martorell, Sant Andreu de la Barca, Sant Boi de Llobregat, Sant Feliu de Llobregat i Sant Just Desvern.

L'Ajuntament del Prat torna a organitzar l'activitat, que permet degustar menús elaborats amb els productes més emblemàtics del Parc Agrari. En aquesta edició s'espera superar l'èxit d'edicions anteriors i que es consolidi l'activitat com a referent del sector al nostre país. L'acció gastronòmica s'emmarca dintre de les línies de treball de l'actual equip de govern, desenvolupada amb la complicitat d'altres agents de la ciutat, per posar en valor els productes de proximitat en la cuina de la restauració local. Precisament, un dels eixos de l'estratègia de ciutat és treballar amb productors i restauradors del Prat per promoure la transformació de les realitats agroalimentàries i fomentar així una alimentació sostenible i una **gastronomia bona, sana i justa**. Alhora, una cuina basada en productes locals també contribueix a la conservació de la biodiversitat i a generar un turisme gastronòmic de proximitat, de qualitat i sostenible per al territori.

Els periodistes Carme Gasull i Josep Sucarrats, padrins del Març Gastronòmic

Les jornades s'han presentant avui en un acte celebrat a **Cal Jaume del Bitxot**, una masia pratenca inclosa a l'Inventari del Patrimoni Arquitectònic de Catalunya. Hi han assistit els dos padrins d'aquesta edició, dos referents del periodisme gastronòmic: Carme Gasull i Josep Sucarrats. Periodista de formació i comunicadora per devoció, Gasull és cofundadora del portal Gastronomistas.com i col·labora en mitjans especialitzats, a més de moderar xerrades i ponències a fires, jornades i congressos del sector. Autora de diferents llibres, els seus treballs visibilitzen el paper protagonista de les xefs a la cuina. Durant el col·loqui de la presentació, la periodista, que ha qualificat l'emplaçament com a "patrimoni agro cultural", ha assenyalat la necessitat de seguir posant el focus els productes i el seu origen i ha reivindicat l'exercici de la responsabilitat per part de les persones consumidores, "encara que termes com 'activista' puguin sonar molt forts".

Sucarrats fou director de la revista gastronòmica "Cuina" i actualment ho és d'Arrels. El món que torna", dues publicacions clau per entendre el periodisme gastronòmic al nostre país. Col·laborador de diversos mitjans, és coautor de diferents llibres i una veu reivindicativa d'una cuina arrelada al territori i als productors agroalimentaris, tal i com ho ha demostrat recordant les negociacions amb el magnat Sheldon Adelson en

relació al desenvolupament del projecte Eurovegas al Delta del Llobregat, que ha qualificat com “un dels moments més vergonyosos de la història del país”. El periodista, que ha recordat que l’Ajuntament del Prat va ser l’únic de l’entorn que es va oposar a aquest projecte, ha mostrat el seu suport a la ciutat i als agents implicats en la defensa del Parc Agrari del Baix Llobregat i ha assegurat que se n’orgulleix de “societats que veuen quin ha de ser el futur”.

El producte local com a símbol de la defensa d’un altre model social

L’alcalde del Prat de Llobregat, **Lluís Mijoler**, també ha participat en la presentació del Març Gastronòmic, una activitat que ha qualificat com “una oportunitat per posar en valor els espais naturals del Delta del Llobregat mitjançant la gastronomia i els productes locals”. En aquesta línia i enmig del debat sobre el futur d’aquest territori, en el qual, ha subratllat, s’ha de fugir de la dicotomia ecologia – agricultura i entendre que la promoció de totes dues van de la mà, l’alcalde ha afirmat que “la Carxofa Prat no és només un símbol gastronòmic sinó també un símbol del model de societat cap al qual cal avançar”.

Óscar Teruelo, president de l’AGT, ha estat el quart participant del col·loqui de presentació de les jornades. En la seva intervenció, ha recordat els orígens de l’associació, “quan als productes locals no se’ls donava el valor que se’ls havia de donar” i ha puntualitzat, respecte a l’auge de la reivindicació del consum de proximitat, que “no es tracta d’una moda, sinó d’una tendència, perquè o ho fem així o no hi ha futur”.

Tornen les Festes de la Carxofa Prat

Amb les Jornades Gastronòmiques, es dona el tret de sortida a les Festes de la Carxofa, que enguany es tornaran a convertir en un punt de trobada a l’espai públic a l’entorn de l’oferta agrícola i gastronòmica de proximitat, especialment la Carxofa Prat. Per celebrar que tornarem a gaudir als carrers d’aquest extraordinari producte del Parc Agrari del Baix Llobregat, símbol de la tradició agrícola de la ciutat, s’organitzaran una gran varietat d’activitats de caràcter gastronòmic i festiu, per a tots els públics. A més de les Jornades Gastronòmiques, tornaran la **Carxofada del Prat**, el tradicional dinar popular, que tindrà lloc al parc del Fondo d’en Peixo el 2 d’abril; l’**Escarxofa&Jazz**, l’esdeveniment que combina gastronomia i un concert de jazz, que serà el 16 d’abril a la Capsa; i el **FiraTapa Carxofa Prat**, que permetrà gaudir de tapes creatives amb Carxofa Prat elaborades per la restauració local el 21, 22 i 23 d’abril a la plaça de Blanes.

A més, aquest any, hi haurà dues activitats noves en el marc de les Festes de la Carxofa. D’una banda, al Cine Capri es projectarà, el 24 de març, un capítol del programa “**La sobretaula**” dedicat al Prat. De l’altra, el Centre Cívic Sant Jordi – Ribera Baixa acollirà, el mateix dia, la trobada d’intercanvi de receptes **Cuinem carxofa amb la Cocina de mi vecina**. Durant aquesta edició de les festes, el **Mercat de Pagès** celebrarà el seu 10è aniversari i obsequiarà la clientela del mercat municipal amb un davantal produït per una entitat social de la ciutat. L’agenda d’activitats completa i la informació sobre la venda de tiquets es pot consultar a elprat.cat/festescarxofa.

Implicació del Consell Regulador del Pollastre i Capó del Prat i de San Miguel

Gràcies a la col·laboració del Consell Regulador del Pollastre i Capó del Prat, els restauradors i restauradores gaudiran d’un **descompte especial** en el cost del producte en el marc de les accions de promoció de les Jornades Gastronòmiques amb la finalitat de promoure la IGP Pollastre i Capó del Prat com a producte de qualitat agroalimentària.

L’empresa cervesera San Miguel continua donant suport a les activitats que desenvolupa l’Associació de Gastronomia i Turisme (AGT) amb l’objectiu de promocionar la gastronomia de qualitat a través del consum de producte local. En aquest sentit, tots els menús que s’ofereixin en el marc del Març Gastronòmic aniran maridats amb la cervesa Magna de San Miguel.

Tota la informació sobre els menús i els restaurants participants es pot consultar al web marcgastronomic.com i a les xarxes socials d’AGT i Porta del Delta.