

Gaudeix del Pota Blava tot l'any

Durant tot l'any gaudeix del Pota Blava i dels productes de proximitat als restaurants de la xarxa de El Prat, degusta'l.

Consulta el Menú que ofereix la xarxa durant els dies de la Fira Avícola a: www.portadeldelta.cat



#elpratdegustal



XARXA DE
RESTAURANTS
AMB CUINA
DE QUALITAT
DE POTA BLAVA
I CARXOFA PRAT



Ajuntament del Prat de Llobregat

www.elprat.cat

EL PRAT

2

fira avícola 14

SEGUEIX LA FIRA AVÍCOLA AL MÒBIL!

Si tens internet al mòbil entra a <http://m.firaavicola.elprat.cat> o descarrega't aquest codi QR.

Hi trobaràs l'agenda d'actes de la Mostra d'Entitats, la Mostra Comercial, l'Espai Gastronòmic, el Menú de Fira i tota la informació de totes les activitats que es duran a terme durant els dies de la Fira.



Si ho marques com a preferit al teu navegador, podràs crear-te un accés directe.

Segueix la Fira Avícola a través del teu mòbil!



Ajuntament del Prat de Llobregat

www.elprat.cat



Les nostres aus, un valor col·lectiu

**Associació de Criadors
de la Raça Prat**



Arriba desembre i arriba la que és, per a nosaltres, la cita més important del calendari anyal. La tenim assenyalada en negreta en la nostra agenda des del primer dia de l'any, i no és altra que la Fira Avícola.

És la nostra millor oportunitat per rebre a "casa nostra", perquè això és la Fira Avícola per a l'Associació de Criadors, els nostres millors i més il·lustres visitants: els pratencs i les pratengues, i també les persones que ens vénen a veure des d'altres indrets i que ens honoren amb la seva visita.

Com cada any, hem tingut cura d'una bona generació de pollastres que segur que faran les delícies de tots vosaltres. Com sempre també, us esperem per comentar-vos com ha anat l'any i quins són els nostres plans de futur. No dubteu que en aquests

temps d'incerteses i crisi les nostres aus són un valor tangible des del punt de vista col·lectiu, i el seu manteniment és el nostre principal objectiu. Ens trobem a la Fira 🐔



Criadors i criadores premiats en l'edició de l'any passat de la Fira Avícola.

EL PRAT

4

fira avícola 14

El millor del mercat

**Cooperativa Agrícola
del Prat**



Menys llum, més fred i alguna pluja: indicis que s'acosta la Fira Avícola del Prat, l'ocasió anual d'apropar la gent del Prat a les arrels materials del nostre territori.

Cuidar i protegir les produccions agrícoles i avícoles és cuidar i protegir el paisatge més vital del municipi. Per aquest motiu són tan importants les iniciatives que duem a terme diferents col·lectius del Prat, com ara el Mercat de Pagès, la introducció a les cartes dels restaurants de plats fantàstics amb pota blava i el degoteig d'informació i publicitat que es fa de les bondats del nostre producte.

El que oferim és, sens dubte, per qualitat i proximitat, el millor del mercat i, alhora, ens ajuda a conservar el territori que tant ens estimem 🐔



Qualitat i proximitat, característiques dels productes de l'horta del delta del Llobregat.

Pota blava con atadillos de col, beicon y puré de orejones

Ingredientes (4 personas)

Para el pollo:

- [1 pollo *pota blava* a cuartos
- [3 carcasas de pollo
- [Dados de beicon
- [2 cebollas
- [1 puerro
- [1 zanahoria
- [2 tomates maduros
- [1 vaso de vino blanco
- [Aceite de oliva virgen
- [Sal y pimienta

Para los atadillos de col:

- [1 col de invierno
- [Soja
- [Aceite de oliva virgen

Para el puré de orejones al anís:

- [500 g de orejones
- [700 g de caldo de verduras
- [1 estrella de anís



El pollo

Hacemos un caldo con las carcasas fritas y las verduras pochadas, dejándolo hervir todo a fuego lento durante unas cuatro horas. Doramos el pollo, lo cubrimos con el caldo y lo dejamos cocer a fuego suave entre 75 y 90 minutos, hasta que se ablande y el caldo espese. Añadimos los dados de beicon previamente salteados.

Los atadillos

Deshojamos la col, cortamos muy finamente las hojas del centro, las hervimos y las salteamos con aceite y soja. Hervimos las hojas más verdes, las secamos con papel, las estiramos y en el centro de cada una ponemos una cucharada de hojas salteadas. Las envolvemos

en forma de pelota de golf, las enharinamos y las freímos.

El puré

Cocemos los orejones con el caldo y la estrella de anís, hasta que estén muy tiernos. Quitamos la estrella, trituramos hasta que quede un puré fino y corregimos de sal.

Montaje del plato

En el plato hacemos una lágrima de puré. En un lado ponemos dos atadillos y en el otro el pollo. Salseamos con el caldo y el beicon.

Receta del chef Tomás Rodríguez, del restaurante Axarquía (c. Jaume Casanovas, 6). Video de la elaboración de la receta en www.elprat.tv

EL PRAT
6

fira avícola 14

Principals pagesos/es i ramaders/es del Prat

Pagesos/es i ramaders/es	Masies
[Xavier Oliva Peris	Ca l'Isidro del Fernando
[Montserrat Peris Palau	Ca l'Isidro del Fernando
[Montserrat Oliva Peris	Ca l'Isidro del Fernando
[Joan Sospedra Cuquerella	Cal Rullet
[Rosa Cuquerella Fuentes	Cal Rullet
[Ana Sospedra Cuquerella	Cal Rullet
[Juanjo Rodríguez Hernández	Cal Miquel de l'Àgata
[Lluís Martínez Cánovas	Ca La Ricarda
[Josep Piñol i Tarrida	Cal Piñol
[Pau i Pep Piñol i Ribas	Cal Piñol
[Arseni Muñiz	Ca l'Arseni
[Valentina Guisado Arnaltes	Cal Mià
[Judith i Juan Sanfeliu	Cal Mià
[Damià Sanfeliu Guisado	Cal Mià
[Jordi Sanfeliu Guisado	Cal Mià
[Alberto Baltà Pascual	Cal Mià
[Joan Cánovas Cabrera	Cal Cánovas
[Pedro Núñez Mayo	Cal Quisquilís
[Francesc Argestes Gil	

Punts de venda

Llocs on habitualment es pot comprar pollastre i capó del Prat

[Polleria de la Granja Torres. Mercat municipal, parada 12	Tel. 934 785 427
[Polleria Mercè. Mercat municipal, parada 11	Tel. 676 830 820
[Polleria Antonia. Mercat municipal, parada 9	Tel. 934 786 682
[Polleria Guillermina. Mercat municipal, parada 15	Tel. 934 787 611
[Polleria Mati. Mercat Prat Marina	Tel. 934 787 872
[Polleria Nuri. Mercat Remolar, parada 24	Tel. 656 767 662
[Polleria Pilarica. Mercat Prat Marina, parada 16	Tel. 630 757 049
[Polleria Gloria. Mercat Remolar, parada 34	Tel. 933 799 215

A la Fira Avícola, a l'estand del Consell Regulador del Pollastre i Capó del Prat (www.pollastredelprat.org)

Principals criadors/es del Prat

Criadors/es	Masies
[Valentina Guisado i Arnaltes	Cal Mià
[Manuel Torres Cárdenas	Granja Avícola Torres
[Francesc Casas i Llagostera	Cal Miquel del Quico
[Joan Vives i Balletbó	Cal Roc
[Ana Vives Asensio	Cal Roc
[Montserrat Español Serra	Cal Peret del Serra
[Joan Pujals i Portillo	Cal Senyoret
[Ma. Teresa Malet Sabadell	Cal Malet
[Rafael Montané Pujals	Cal Ramonet del Nara
[Joan Salom Sanfeliu Balaguer	Cal Salom
[Ma. José Sanfeliu	Cal Mià
[Alberto Baltà Pascual	Cal Mià
[Antonio Escuin Blanco	Cal Pati

"Entre tots els participants hem creat un gall exquisit"



Entrevista a Laia Campañà, membre de l'Associació d'Amics de l'Art del Prat i directora de l'Escola d'Arts del Prat

Aquest any la imatge de la Fira Avícola és fruit d'un treball col·laboratiu fet per socis i sòcies de l'Associació d'Amics de l'Art del Prat i docents i alumnes de l'Escola d'Arts del Prat.

Com l'ha rebut, aquest encàrrec, l'Associació?

Per a nosaltres ha estat un regal de l'Ajuntament, que ens va fer la proposta de crear la imatge de la Fira Avícola d'enguany. Aquesta és una bona manera de fer visible la creativitat de l'escola i d'implicar els socis i sòcies de l'Associació en un projecte col·laboratiu amb una imatge tan arrelada a la ciutat com és la de la Fira Avícola. Ha estat un projecte molt participatiu i obert.

Com ha estat el procés?

La idea ha estat projectar els valors en què es basa l'Escola d'Arts a la imatge de la Fira i a la ciutat. Vàrem pensar en com es pot representar un gall de manera que integri els nostres valors: col·lectivitat, diversitat, participació, democràcia i ciutat creativa. La resposta ha estat fer un "gall exquisit".

Exquisit?

És un joc de paraules. Ens hem basat en un joc creatiu que feien els artistes surrealistes de principis del segle XX, en què col·lectivament construïen una imatge a partir de fragments que es connectaven de forma més o menys atzarosa. Ells l'anomenaven "cadàver exquisit".

I com s'ha creat aquest "gall exquisit"?

En realitat són set galls exquisits, dels quals se n'han escollit quatre per fer la imatge de la Fira. Es va proposar a alumnes, docents de l'escola i membres de l'Associació que fessin un gall en una quadrícula, comuna per a tothom. Quan hem tingut tots els galls, 24 en total, hem



retallat la quadrícula i hem anat combinant les diferents parts dels galls de les 24 propostes. Així, han sorgit uns galls exquisits formats per diversos autors. Per mostrar aquest procés creatiu, s'ha editat un documental que es podrà veure durant la Fira i també al Cèntric.

També heu fet la imatge de la Mostra d'Entitats.

Sí, un requisit marcat per l'Ajuntament

és que la imatge de la Mostra d'Entitats estigui vinculada a la imatge general de la Fira, així que hem fet servir les crestes dels nostres galls exquisits per fer aquesta imatge. D'altra banda, també s'ha fet tota la feina d'escaneig i de disseny gràfic de les diverses peces i elements comunicatius de la Fira. Aquest projecte ens ha fet molta il·lusió 🐔

[Dolors Pérez Vives]

EL PRAT

7

fira avícola 14

Más de 25 restaurantes sirven el **Menú de Fira**, con pollo y alcachofa de El Prat

Homenaje a dos productos locales de alta calidad



El pollo y la alcachofa de El Prat maridan a la perfección en la cocina.

Durante los tres días de Fira Avícola, la red de restaurantes El Prat Degusta'l y otros establecimientos adheridos, más de 25 en total, ofrecen un año más el Menú de Fira. El pollo y la alcachofa de El Prat, dos productos locales de alta calidad, serán los ingredientes principales

e indispensables del menú. El Área de Promoción Económica, Comercio y Turismo del Ayuntamiento de El Prat y la Porta del Delta promueven la red El Prat Degusta'l y la iniciativa de esta campaña gastronómica. Más información en www.portadeldelta.cat

Restaurantes participantes

XARXA EL PRAT DEGUSTA'L

[Axarquía

Tel. 931 813 230 C. Jaume Casanovas, 6

[Bar Oeste

Tel. 933 794 111 C. Jaume Casanovas, 163

[Capitán Garfio

Tel. 933 709 741 Carretera de la Marina, 105

[Casa Alcaide

Tel. 933 791 012 C. Nicolás María Urgoiti, 16

[Celler All i Oli

Tel. 933 702 032 C. Ferran Puig, 36

[Cèntric Gastrobar

Tel. 933 795 600 Pl. Catalunya, 39-51

[El Cortijo

Tel. 933 793 554

C. Estany de la Magarola, núm. 5-7

[El Pati Blau

Tel. 934 787 731 C. Esplugues, 49

[Ona Nit

Tel. 934 785 012 C. Joan Cirera i Pons, 13-15

[Rustic & Co

Tel. 933 701 403 C. Castella, 33

[Mar i Muntanya

Tel. 934 783 423 Av. Sarajevo, 12

[Sinfonía (Hotel Ciutat del Prat)

Tel. 933 788 333 Av. del Remolar, 46

[La Castellana

Tel. 933 794 359 C. Primer de Maig, 12

[El Regust

Tel. 934 783 271 C. Narcís Monturiol, 24

[La Vila Cafeteria Restaurant

Tel. 933 799 506 Plaça de la Vila, 3

ADHERIDOS A LA CAMPAÑA

[Cal Pau Baró

Tel. 934 786 471 C. Bunyola, 58

[Restaurant del Parc Nou

Tel. 933 706 008 Carretera de la Platja, Km 0,5

[Guijarro

Tel. 933 794 155 Ptge. Felip Trapero, 11

[Mediterráneo (Hotel Tryp Barcelona Aeropuerto)

Tel. 933 781 000 Parc de Negocis Mas Blau, 2

[La Moreneta

Tel. 933 796 260 Av. Onze de Setembre, 291

EL PRAT
9

fira avícola 14

CLINICA DENTAL ARQUER

Dra. Marta de Arquer

Odontologia conservadora i estètica
Odontopediatria
Implantologia avançada
Periodoncía
Ortodoncía

Galler de Llobregat 26 - Tel 93 379 01 74 - www.clinicadentalarquer.com

Gastronomía *pota blava*

El Espai Gastronòmic acoge el Fira Tapa Pota Blava, cierre del Quinto Tapa 2014

La Associació Gastronomia i Turisme del Baix Llobregat (AGT) organiza la Fira Tapa 2014 en el marco del Espai Gastronòmic de la Feria. Será una fiesta gastronómica donde degustar el pollo y la alcachofa Prat, auténticos protagonistas de la restauración pratense.

En el Espai Gastronòmic podremos disfrutar de una variada oferta de tapas creadas por los restauradores de El Prat, así como de los contundentes Esmorzars de Pagès i del Menú Especial de la Fira. Y, para llevarnos a casa, el "Pota blava take away".

Fira Tapa Pota Blava

La ruta de tapas del Quinto Tapa Pota Blava, organizada por AGT, con el apoyo del Ayuntamiento de El Prat, culmina, como el año pasado, con el Fira Tapa en el Espai Gastronòmic.

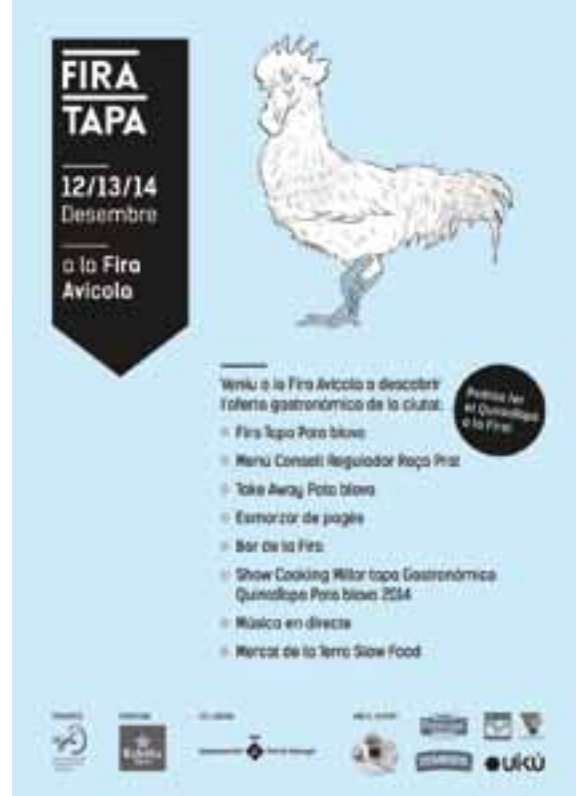
Más de 20 bares y restaurantes de la ciudad participan en esta iniciativa con sus tapas más innovadoras. Un tique de 10 € nos permitirá degustar 4 tapas y 2 quintos.

Música, premios y sorpresas

El Fira Tapa llega lleno de propuestas y actividades que dinamizarán el Espai Gastronòmic: *showcooking* actuaciones musicales, entrega de premios a los participantes del Quinto Tapa y algunas sorpresas 🐔

Redes sociales

Para estar bien informados de las actividades y propuestas del Fira Tapa, nada mejor que seguir las redes sociales (www.quintotapa.cat, Facebook, Twitter [@aftbaix](https://twitter.com/aftbaix), Instagram [@quintotapa](https://www.instagram.com/quintotapa)).



**EL PRAT
10**

fira avícola 14



12
mostra
d'entitats

recinte firal
cal gana

12, 13 i 14
desembre
2014

<http://mostraentitats.prat.cat>
www.facebook.com/PratEntitats
[@PratEntitats](https://twitter.com/PratEntitats)

Ajuntament del Prat de Llobregat www.elprat.cat

amb la col·laboració de  **Mostra d'Entitats**

El Prat
d'entitats
localitat

[Podeu seguir la Mostra d'Entitats a través del lloc web

<http://mostraentitats.prat.cat>

i de les xarxes socials

Facebook/pratentitats i

twitter @pratentitats.

[Algunes activitats vinculades a la Mostra d'enguany són la "Chicken's Run" (la gimcana nocturna de divendres), el Circuit d'Activitats i el Practicipa, que trobareu a la mateixa Mostra.

més important: el pota blava. Enguany, els cartells i dissenys gràfics de comunicació de la Fira i de la Mostra han estat un treball col·lectiu, barreja de diferents estils amb resultats molt interessants, realitzat per diversos alumnes i col·laboradors de l'Escola d'Arts del Prat.

I és que podem viatjar per tot el món i conèixer grans metròpolis o poblacions molt exòtiques, però costa molt trobar comunitats com la nostra: la gent del Prat continuem tenint el mateix esperit d'aquella *gent del fang*, orgullosa i disposada a lluitar el que calgui per fer créixer allò que els fa únics, que és seu i s'estimen. Aquí és ben certa la dita que *la terra fa la gent*.

Passegeu per la Fira, visiteu la Mostra, participeu en les activitats organitzades i sorpreneu-vos amb les novetats d'enguany. És la millor manera que tenim de donar suport a les nostres tradicions, a la nostra cultura, al nostre comerç i, en definitiva, a la nostra pròpia identitat 🐸

[Toni García]

President d'Amics de l'Art del Prat

EL PRAT

17

fira avícola 14



KEBAB
Ayamonte

Y ahora, cada día porras con chocolate o café

Novedad
Rollo
+ pequeño
+ barato
Por sólo 2,50 €

Franpa 3,50 €

3 PASTEL
+ 3 BEBIDAS
14€

12€

3,50 €

93 478 45 71 · 93 479 59 97 **Kebabadomicili.es - Av. Remolar, 99**

Tal com érem, tal com som 20 anys de Pla Delta

Recorregut audiovisual a l'Estand Municipal

La signatura del Pla Delta, ara fa 20 anys, va significar l'inici d'una important transformació per al Prat. Aquest conveni de cooperació entre administracions va suposar que les intervencions anessin acompanyades d'una sèrie de contrapartides i millores per al municipi.

La recuperació de la qualitat de l'aigua de la platja, l'obertura de la ciutat al riu, l'ús ciutadà dels espais naturals, la recuperació de patrimoni com la granja de la Ricarda, el Semàfor i els Carrabiners són només alguns exemples de com el Prat ha guanyat en qualitat de vida.

L'exposició

Durant els tres dies de Fira, us proposem acostar-vos a l'Estand Municipal per endinsar-vos en el recorregut audiovisual

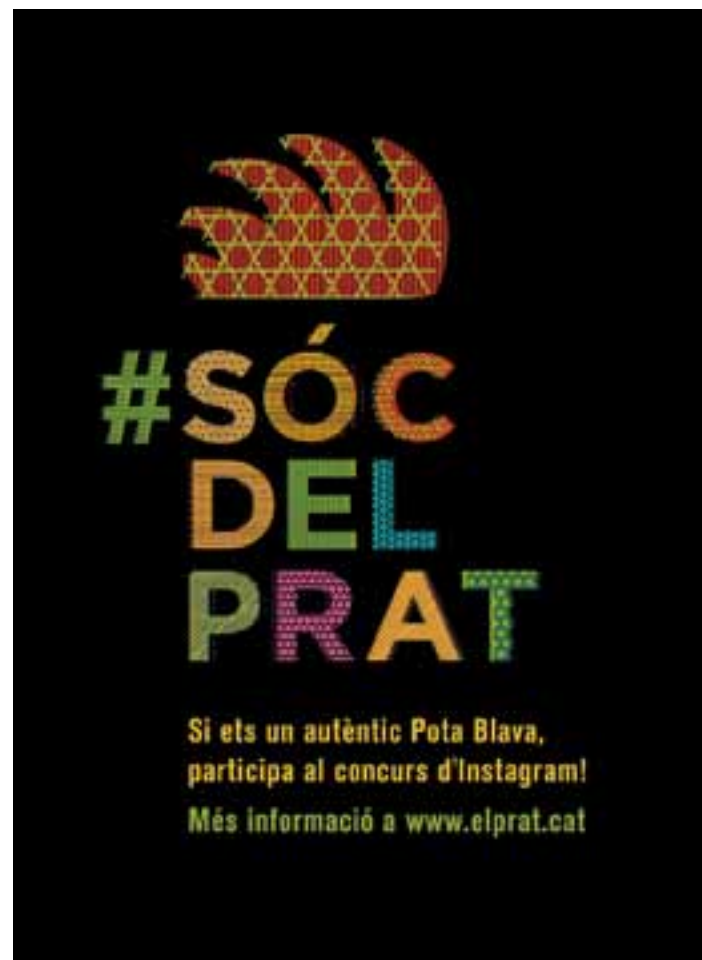
de l'exposició "Tal com érem, tal com som. 20 anys de Pla Delta: 1994-2014". També podreu visitar-la del 18 de desembre fins el 29 de gener al Cèntric.

Feu-vos la foto

Si esteu orgullosos de ser tal com som, participeu al *photocall* [#sòcdelprat](#) que trobareu a l'Estand Municipal. Penjarem totes les fotos al Flickr de l'Ajuntament.

Concurs d'Instagram

Participeu al concurs [#sòcdelprat](#) amb les fotografies que us feu als indrets que més us agraden de la ciutat i que us fan sentir més orgullosos de ser potes blaves. Per participar-hi pugeu-les a Instagram amb el  tag [#sòcdelprat](#). Bases a [www.elprat.cat](#) 



"El gall exquisit" es mostra en un documental

Enguany, per primera vegada en la història, no tenim una única imatge de la Fira: en tenim set il·lustracions, que han servit de base per a totes les aplicacions gràfiques de la Fira Avícola, de la Mostra d'Entitats i de la Mostra Comercial.

Les set propostes són el resultat del procés participatiu obert en què han participat socis i alumnes de l'Associació d'Amics de l'Art i de l'Escola d'Arts del Prat, a partir de l'encàrrec de l'Ajuntament.

El punt de partida ha estat el joc creatiu inventat pels surrealistes i conegut



El director de cinema pratenc Santi Gila ens mostra aquest projecte en el documental **"El gall exquisit"**, que s'estrenarà al Cèntric l'11 de desembre a les 19.30 hores, i que podrà veure's també durant la Fira.

com "el cadàver exquisit", en què es construeix col·lectivament una imatge a partir de fragments que es connecten. "El gall exquisit" és més que una pro-

posta gràfica: és un projecte comunitari que posa en valor l'art com a procés per compartir, per aprendre i per crear col·lectivament 