



Ajuntament del Prat de Llobregat

Un FiraTapa que ha servit 7.800 racions arrodoneix l'èxit d'unes Festes de la Carxofa Prat amb gran participació

- **Els estands de la plaça Blanes han cuinat uns 450 quilos de carxofa aquest cap de setmana.**
- **Tant la Carxofada popular com l'Escarxofa&Jazz van exhaurir les entrades.**
- **Les Jornades Gastronòmiques han ampliat el seu abast territorial i han sumat més restaurants que mai.**

El FiraTapa Carxofa Prat, que s'ha celebrat aquest cap de setmana a la plaça Blanes del Prat de Llobregat, ha posat el punt final a les concorregudes Festes de la Carxofa Prat d'aquest any. Com en edicions anteriors, aquestes celebracions impulsades per l'Ajuntament han fet l'hortalissa més emblemàtica del Baix Llobregat protagonista de diverses activitats gastroculturals, primer als restaurants, amb les Jornades Gastronòmiques, i després a l'espai públic. Tot plegat, amb l'objectiu de reivindicar de forma festiva la importància de preservar un rebost de proximitat com el Parc Agrari, així com la necessitat de cuidar de la pagesia que n'extreu fruits de reconeguda qualitat.

Els restauradors i restauradores locals han venut un total de 7.800 tapes i han servit uns 450 quilos de carxofes en una vintena de propostes de cuina en petit format entre divendres, dissabte i diumenge, segons ha estimat l'entitat coorganitzadora del FiraTapa, l'AGT. La novena edició d'aquesta trobada ha volgut posar en valor l'hortalissa més apreciada del Baix Llobregat no només mitjançant les tapes ofertes per vuit establiments diferents sinó també amb un Concurs Internacional de Pelar Carxofes, en què Jordi Tomàs, que ja havia participat en les dues edicions anteriors, s'ha erigit com a guanyador.

A més, hi ha hagut una Aula de Tast, activitats infantils, el Mercat d'Artesanes del Prat Crea, música i una trobada LGTBIAQ+ organitzada per l'entitat Orgull Pota Blava. La solidaritat també s'ha obert pas en l'ambient festiu, amb l'arròs ofert l'ONG Una cima, una sonrisa per recollir fons per a la construcció d'una escola a Tanzània.

El bon estat de forma que ha demostrat el FiraTapa aquest cap de setmana ha estat la cirereta del pastís d'unes Festes de la Carxofa que ja van arrencar el 7 març amb molta pistonada. Les Jornades Gastronòmiques que marquen l'inici de les celebracions han aplegatenguany, sota l'apadrinament de la xef Carme Ruscalleda, 32 establiments, de 12 municipis del Baix Llobregat, del Barcelonès, del Garraf i, com a novetat, del Vallès Occidental. Aquesta edició, amb 13 representants del Prat, ha assolit un rècord quant a nombre de restaurants que han ofert durant un mes menús especials protagonitzats per la Carxofa Prat, el Pota Blava i altres productes del Parc Agrari.

La celebració arriba al carrer

Després de les Jornades Gastronòmiques, la festa va sortir dels establiments per ocupar les places del Prat. L'acte més familiar ha estat, com sempre, la Carxofada popular, celebrada al Parc de Fondo d'en Peixo el 7 d'abril. Aquest cop, els 1.200 tiquets de menús es van exhaurir abans de la festa i els jardins es van omplir de gom a gom per gaudir de la música, les parades de productes frescos de proximitat, els tallers infantils i les 2.400 carxofes a la brasa preparades per les Escarxofes del Prat. L'hortalissa, de la varietat blanca de Tudela i subministrada per la Cooperativa Agrícola del Prat, no només es va poder degustar en aquest format sinó en forma de melmelada, preparada per l'entitat Espigoladors. Es total, en l'acte s'hi van consumir prop de 700 quilos de carxofes.

Un any més, les entrades de l'Escarxofa&Jazz es van exhaurir en qüestió d'hores. La 16a edició de la festa que millor marida música i arròs va tornar el 14 d'abril a la Plaça Joan Garcia-Nieto amb una programació que va fer bellugar 2.000 persones. La part gastronòmica va anar a càrrec de l'associació Les Escarxofes del Prat, coorganitzadora de l'activitat amb La Capsa, que van preparar el seu mític arròs amb carxofa, a més de 'plattillos' per a les persones que es van quedar sense tiquets de menú.

Les dades de venda de tiquets, de nombre d'assistents i participants i de quilos de carxofes venuts posen de manifest la bona acollida de les Festes de la Carxofa Prat, no només entre la ciutadania pratenca. Així, la consolidada iniciativa aconsegueix fer arribar el producte local de qualitat i la gastronomia de proximitat cada cop a més públics i traslladar més enllà de l'àmbit local el missatge reivindicatiu sobre el valor clau del Parc Agrari i la pagesia en l'entorn metropolità.