



NOTA DE PREMSA

17a edició del QuintoTapa al Prat, la ruta més gastronòmica del Baix Llobregat, amb el Pollastre Pota Blava com a protagonista

- Torna, del 10 al 27 d'octubre, la ruta culinària de referència de la comarca i de l'Àrea Metropolitana de Barcelona, organitzada per l'Ajuntament del Prat i amb la producció de l'Associació de Gastronomia i Turisme (AGT).
- Amb l'objectiu d'incentivar el turisme de proximitat i la mobilitat sostenible, s'organitzaran dues rutes en bici per conèixer la ciutat i els seus voltants.

Una nova edició, i ja en són disset! 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 del 10 al 27 d'octubre, amb una nova edició del consolidat esdeveniment. Aquesta au recorrerà, en forma de tapa, els més de 25 bars i restaurants participants, donant rellevància a un producte de primera del Parc Agrari del Baix Llobregat. Els restauradors i restauradores han creat un bon grapat d'atractives propostes gastronòmiques per a l'edició del 2024.

L'objectiu del #QuintoTapa2024 és dinamitzar la restauració, un sector econòmic clau de la ciutat i de la comarca, amb el producte estrella de les cuines de la ciutat, el pollastre Pota Blava, al qual s'afegeixen les verdures de temporada del nostre territori, que ens apropen a una alimentació més saludable i sostenible. La tapa Pota Blava tindrà un cost de 4,5 € i la tapa de la casa, de 3,5 €, i ambdues opcions inclouen la beguda Quinto Magna.

Una ruta en bici i una ruta de còctels, activitats de l'edició de 2024

Aquest any, amb el Tapaport, s'escolliran les millors tapes de la ruta gastronòmica i el millor cambrer o cambraera. Tornen a impulsar-se dues activitats que dinamitzaran la ruta i que van arrencar l'edició 2023. Per un costat, amb l'objectiu d'incentivar el turisme de proximitat i la mobilitat sostenible, conjuntament amb el projecte Bromptolona, s'organitzaran dues rutes en bici –el 20 i 27 d'octubre–, per conèixer la ciutat i els seus voltants. En aquesta activitat es descobriran els extensos camps agrícoles del Parc Agrari i els espais naturals a la vora del riu Llobregat i, en acabat, es gaudirà d'un tast de les propostes gastronòmiques del QuintoTapa. Per un altre costat, s'impulsarà una ruta de "Còctels Pota Blava", per donar impuls també a un oci nocturn responsable i de qualitat.

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 com a acció de suport al sector de la restauració. En les accions de promoció, el Consell, 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, assumeix una part del cost del producte per tal de fomentar i promocionar la IGP Pollastre i Capó del Prat com a producte de qualitat agroalimentària.

El Pota Blava, primer pollastre amb IGP a l'estat, es caracteritza per un plomatge viu, una cresta amb 5 o 6 puntes i unes cuixes sense plomes i allargades de color blau pissarrós. La seva cria en granja, amb espai suficient per al seu creixement, i una alimentació de qualitat li confereixen unes propietats úniques. Per això, quan surt de la cassola, el resultat és espectacular, amb una carn fina i melosa, un gust i sabor persistents, rica en proteïnes i amb pocs greixos.