



Magazine | Redacció | Actualitzat el 09/03/2022 a les 17:30

XIIIè Març Gastronòmic, reivindicant la gastronomia sostenible i saludable del Parc Agrari

Del 17 de març al 18 d'abril, el Pota Blava, la Carxofa Prat i el producte fresc seran els protagonistes a 30 restaurants de 15 municipis del Baix Llobregat i el Barcelonès.

Jornades Gastronòmiques del Pota Blava i la Carxofa Prat. | marcgastronomic.com

Tornen les Jornades Gastronòmiques del Pota Blava i la Carxofa Prat, **del 17 de març al 18 d'abril**, en una tretzena edició de l'activitat, després d'un període molt complex per al sector de la restauració i la producció agropecuària. **El Prat serà la capital de l'activitat amb 8 participants, i s'estendrà cap a 15 ciutats del Baix Llobregat i el Barcelonès:** Abrera, Barcelona, Begues, Castelldefels, Cervelló, Esparreguera, Gavà, L'Hospitalet de Llobregat, Martorell, Sant Andreu de la Barca, Sant Boi, Sant Feliu, Sant Just Desvern, Sant Vicenç dels Horts i Viladecans.

L'Ajuntament del Prat, amb el suport de l'Associació de Gastronomia i Turisme (AGT), tornen 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, en què es van arribar a vendre més de 5.000 menús servits als restaurants participants, consolidant l'activitat com una referència al nostre país.

Els padrins del Març Gastronòmic

L'activitat tindrà dos padrins, figures rellevants al món de la restauració. Seran **Maria Nicolau**, xef, activista i col·laboradora a diferents mitjans de comunicació, on reivindica la cuina de producte i territori; i **Pep Palau**, fundador del Fòrum Gastronòmic, i una de les veus més respectades al món de la restauració en l'àmbit estatal. Els dos padrins també han participat de l'acte d'avui, moderat per la presidenta de Slow Food Barcelona, Chiara Bombardi

Tant Nicolau com Palau fa anys que lluiten per humanitzar l'alimentació i la cuina, i saben que aquesta no és una tasca fàcil. L'Ajuntament del Prat i l'AGT comparteixen aquesta defensa del planeta i la proximitat, i la idea d'un paradigma gastronòmic més ètic, coherent i sostenible.

Col·laboració amb Menja Actua Impacta

En aquesta línia de donar protagonisme a una gastronomia més sostenible, des del Març Gastronòmic s'ha establert una col·laboració amb l'exposició "**Menja Actua Impacta**", una mostra



sobre alimentació sostenible i saludable, que es pot visitar a Fundesplai - Fundació Catalana de l'Esplai. L'espai acollirà la presentació del Març Gastronòmic i els clients que consumeixin menús de l'activitat rebran descomptes per visitar aquesta exposició.

Tornen les Festes de la Carxofa al Prat!

Amb el Març Gastronòmic, es dona el tret de sortida a les **Festes de la Carxofa**, que enguany es tornaran a convertir, per primera vegada després de l'inici de la pandèmia, en un espai de trobada a l'espai públic a l'entorn de l'oferta agrícola i gastronòmica de proximitat, especialment amb Carxofa Prat.

Per celebrar que tornarem a gaudir als carrers d'aquest extraordinari producte del Parc Agrari del Baix Llobregat, símbol de la identitat local i de la tradició agrícola de la ciutat, en el marc de les Festes de la Carxofa, s'organitzaran una gran diversitat d'activitats de caràcter gastronòmic i festiu, per a tots els públics. A més del Març Gastronòmic, tornarà l'Escarxofa & Jazz (diumenge 10 d'abril), la Carxofada Popular (el 3 d'abril) i el FiraTapa Carxofa Prat (22, 23 i 24 d'abril).

Consell Regulador del Pollastre i Capó del Prat i d'altres col·laboradors

Gràcies a la col·laboració del Consell Regulador del Pollastre i Capó del Prat, l'activitat comptarà amb un descompte especial, que s'aplica en el marc de les campanyes gastronòmiques i que ha passat d'un 10 a un 15% durant els dos darrers anys, com una acció que pretén donar suport al sector de la restauració. En les accions de promoció, el Consell assumeix una part del cost del producte, com una actuació de foment i promoció de la IGP Pollastre i Capó del Prat com a producte de qualitat agroalimentària. DO Penedès continua donant suport a les activitats que desenvolupa l'AGT. Tots els menús aniran maridats amb vins DO Penedès i la cervesa Magna San Miguel, promocionant la gastronomia de qualitat a través del consum de producte local.