



# 13<sup>a</sup> Jornada

DE LA 43a FIRA AVÍCOLA DE LA RAÇA PRAT

12.12.2016 • 11.00 h  
CENTRE DE PROMOCIÓ  
ECONÒMICA

## ESTRATÈGIES DE DIFERENCIACIÓ I COMERCIALIZACIÓ DE L'AVIRAM DE LA RAÇA PRAT

### 11.00 h ■ BENVINGUDA

A càrrec de:

- Marta Mayordomo, tinenta d'alcalde de l'Àrea de Promoció Econòmica, Comerç i Ocupació
- Sergi Alegre, tinent d'alcalde regidor de Promoció de la Ciutat, Mobilitat i Transport
- Joan Vallhonrat, cap de l'Oficina Comarcal del Baix Llobregat del DARP de la Generalitat de Catalunya

### 11.15 h ■ PONÈNCIA 1: DISSENY D'UN CIRCUIT CURT DE COMERCIALIZACIÓ: ESTRATÈGIES DE DIFERENCIACIÓ. A càrrec de Josep Maria Pemán Bandrés, enginyer agrònom i professor del Cicle de Producció Agroecològica de l'Institut Les Salines (Ribera Baixa II), del Prat de Llobregat

### 11.40 h ■ PONÈNCIA 2: ESTRATÈGIES PER A LA COMERCIALIZACIÓ DE LA IGP POLLASTRE I CAPÓ DEL PRAT. A càrrec de Cristina Escobar, investigadora i consultora de CREDA-IRTA-UPC

### 12.05 h ■ PONÈNCIA 3: UNA EXPERIÈNCIA PEDAGÒGICA AMB L'AVIRAM DE RAÇA PRAT: Escola Benviure, de Sant Boi de Llobregat. A càrrec d'alumnes de l'Escola Benviure.

### 12.30 h ■ RECEPTE "POTA BLAVA"

A càrrec de l'associació de cuiners Cookingrup Prat. Projectió d'un vídeo de l'elaboració de la recepta i comentari dels cuiners

### 12.45 h ■ CLOENDA

A càrrec d'Antoni Díaz, director general d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya

**TAST DEGUSTACIÓ** de pollastre Raça Prat i carxofa Prat, a càrrec de Cookingrup Prat

## RECEPTA

### Hamburguesa de Pota Blava amb escalopa de foie i ruca, acompanyada de carxofa Prat

Recepta de l'Associació de Cuiners Cookingrup Prat



#### Ingredients per a 4 persones:

- 1 pollastre Pota Blava • 300 g de carxofa Prat • 100 g de ceba • 100 g de ceps • 100 ml d'oli d'oliva • 100 g de fetge d'ànec • 50 g de ruca • 4 panets per a hamburguesa • 20 g de sal • 1 g de pebre

#### Elaboració:

Confitem la ceba i els ceps i ho reservem perquè es refredi. Després ho escorrem bé.

Desossem el pollestre (en reservem els ossos, la pell, etc. per a una altra elaboració).

Barregem la carn del pollastre amb la ceba i els ceps que hem confitat abans.

Ho salpebrem i ho passem per la picadora per trinxar-ho i barrejar-ho bé, i fem les hamburgueses.

En una paella les fregim al punt desitjat.

També marquem una mica el foie, amb compte que no es desfaci.

Muntem el pa amb la ruca, l'hamburguesa i el foi.

Acabem el plat amb una guarnició de xips de carxofa que prèviament haurem tallat a làmines molt fines i les haurem enfarinat i fregit.

+ info

#### CENTRE DE PROMOCIÓ ECONÒMICA

Carrer de les Moreres, 48  
(cantonada av. Verge de Montserrat)  
Tel. 93 478 68 78 - 08820 El Prat de Llobregat

Inscripcions:

A/e: aceves@elprat.cat  
www.elprat.cat/empresa-comerc-i-ocupacio

elprat.cat/firavicola



Ajuntament del  
Prat de Llobregat