

## El Fòrum Gastronòmic ja ha escollit el plat que més agrada als catalans

*El Cèntric Gastrobar del Prat de Llobregat, ha estat el guanyador del concurs*

El confit de pota blava, moniato, prunes i vermut Tarrida, del restaurant Cèntric Gastrobar del Prat de Llobregat, representant la IGP Pollastre i Capó del Prat s'ha proclamat aquest migdia Plat Favorit dels Catalans després de rebre 14.926 vots a la final del concurs, imposant-se a les mandonguilles de peus de porc i avellana amb sípia, del restaurant Color d'Olor de Poma de Reus, representant la DOP Avellana de Reus.

D'aquesta manera, el representant de la IGP Pollastre i Capó del Plat pren el relleu de l'Escudella i Carn d'Olla, que va ser el guanyador de la primera edició del concurs, celebrada l'any passat. Els resultats s'han donat a conèixer aquest migdia a l'auditori del Fòrum Gastronòmic de Girona (<http://www.forumgirona.com/>), en què els dos xefs dels restaurants finalistes, Susana Aragón i José Miguel Lozano, han cuinat en directe les dues receptes.

El concurs, organitzat per la revista CUINA i Catalunya Ràdio, està patrocinat per Casa Ametller i Ametller Origen, el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, cervesa Estrella Damm i, amb la col·laboració del Fòrum Gastronòmic de Girona, Mas Uniformes i la Federació Catalana d'IGP i DOP.

### **Més de 200.000 vots**

L'edició d'enguany del concurs per triar el Plat Favorit dels Catalans ha estat un èxit de participació. Així, des del 16 d'octubre, quan va començar amb 22 plats participants, fins al 19 de novembre, quan hem conegut el guanyador, s'han rebut més de 200.000 vots al web [www.cuina.cat/platfavorit](http://www.cuina.cat/platfavorit), on es poden consultar els resultats de totes les fases del concurs.

A més, per primera vegada s'han pogut tastar els dos plats finalistes a casa durant la darrera setmana del concurs gràcies al Grup Ametller Origen, que s'ha endinsat en aquest projecte per defensar el producte del territori i els ha elaborat a l'obrador central del Grup, a Olèrdola, conjuntament amb els xefs dels dos restaurants, per respectar al màxim l'essència dels seus creadors.



*Imatge del plat guanyador. Foto: Cuina*