

## Gaudeix del

Per fer el Xató del Ver



SIURANA  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN  
PROTEGIDA



**THE CRUX**

100 ANYS ÀNGEL GUIMERÀ



**CEOLPE**  
CENTRE OLEÍCOLA DEL PENEDÈS



Administradors  
**SANTA ANNA**  
Festa Major El Vendrell



*Jané Ventura*  
VINS I CAVES DES DE 1911



📍 La Rambla del Vendrell

### 37a Exhibició de **Xatonaire** **Infantils**



# Dissabte

La Rambla

## 24

Febrer

### 11h Dinàmica familiar sobre la cuina d'aprofitament: fem un timbal de xató

Per a infants de 4 a 12 anys acompanyats d'un adult.

### 12.30h Maridatge de xató i vins d'Avgvstvs Forvm

Tasta el xató vendrellenc acompanyat de dos vins Avgvstvs: Primer rosat 2021 i xarel·lo vermell. Amb reserva prèvia\*. Preu: 10€

### 13h Presentació del vi de l'any Guimerà del celler Jané Ventura i tast de salsa de xató d'en Guimerà

### 13.30h - 16h Vermut electrònic amb DJ SEREZ

### 14.30h Fideuà popular

a càrrec dels administradors Santa Anna.

### 17h Tast: Has begut oli?

Taller infantil de tast amb OOVE DOP Siurana. Amb reserva prèvia\*. Preu: gratuït  
Edat recomanada: de 9 a 13 anys.

### 18h Tast: No tots els olis són iguals!

Cultura d'oli i taller de tast amb OOVE DOP Siurana. Tast guiat de l'OOVE (oli d'oliva verge extra) del territori a través d'un professional del tast d'olis del Panell de Tast Oficial d'Olis d'Oliva Verges de Catalunya. Amb reserva prèvia\*. Preu: gratuït

### 19h Maridatge de coca enramada i vins Jané Ventura

Amb reserva prèvia\*. Preu: 10€

### 20.30h Experiència gastronòmica a càrrec de Terra i Taula

Maridatge amb productes de temporada i de la comarca a càrrec del col·lectiu Terra i Taula, unió de productors i cuiners del Baix Penedès, que consistirà en un aperitiu, 4 degustacions (3 de salades i unes

Amb reserva prèvia\*. Preu: 40 €

### 23h Concert de versions dels 80 i 90 amb GALÁCTICOS, seguit de DJ Joan Olivares B2B Jordy Ribé\*

# Diumenge

La Rambla

## 25

Febrer

### 10h 38è Concurs de Mestres Xatonaires

### 11h Tast de la salsa de xató d'en Guimerà

a càrrec d'Elías Chacón, Mestre Xatonaire i d'Àngels Santacana.

### 11.30h 37a Exhibició de Xatonaires Infantils

### 12h Maridatge de xató i vins d'Avgvstvs Forvm

Tasta el xató vendrellenc acompanyat de dos vins Avgvstvs: Primer rosat 2021 i xarel·lo vermell. Amb reserva prèvia\*. Preu: 10€

### 13.30h Repartiment de xató

### 14h Sorteig d'oli i de productes de territori

### 14.20h Anunci dels guanyadors del 38è Concurs de Mestres Xatonaires i investidura del Mestre Xatonaire de l'any anterior

### 15h - 17h Vermut electrònic amb DJ ENKA

Comerc  
DEL VENDRELL

Punt  
lila

\*Reserves prèvies a partir del 12 de febrer a Comerç del Vendrell (c/ Dr. Robert, 33) de dilluns a divendres de 9 h a 13 h i de 17 h a 19

\*Hi haurà punt lila d'atenció. Espai per prevenir, detectar i actuar contra les possibles agressions



## Ingredients

(per a quatre persones)

### Per a la salsa

- 100g d'ametlles
- 80g d'avellanes
- 1 nyora escaldada
- 1 llesca de pa fregit
- mig bitxo (optatiu)
- mitja ceba escalivada
- 1 cabeça d'alls escalivada
- 3 tomacons escalivats
- oli, vinagre, sal i pebre vermell

### Per al plat

- 2 escaroles
- 120g de bacallà esqueixat
- 120g de tonyina
- 4 filets d'anxova
- 80g d'olives arbequines

## Elaboració

Es posa sal en un morter i s'hi van trinxant d'un en un els elements següents en aquest ordre: ametlles i avellanes (fins a aconseguir una pasta ben fina), la ceba, la nyora sense pell, el bitxo (optatiu), el pebre vermell i el pa fregit. Finalment, s'hi afegeixen els alls, els tomacons, l'oli i el vinagre.

Un cop acabada la salsa, es barreja amb l'escarola ben neta i escorreguda i es deixa reposar unes hores. A l'hora de servir el plat s'hi afegeixen el bacallà esqueixat, la tonyina, els filets d'anxova i les arbequines.

Aquest plat s'acostuma a menjar amb una truita de fesols.

