



Gaudeix del
xató
Vendrellenc!



Organitza
 **El Vendrell**
Ajuntament

Col·labora



Amb el suport de:

Comerc
DEL VENDRELL

Administradors
SANTA ANNA
Petita Major El Vendrell


SIURANA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN
PROTEGIDA

PASSAPORT
EDUNAUTA

 **CEOLPE**
CENTRE OLEICOLA DEL PENEDÈS



 **MUSEU**
Apel·les
FENOSA

Ruta
del Xató

El Vendrell
El bressol del xató

A la Rambla
Diumenge
23 febrer
2025



39è Concurs
Mestres Xatonaires

38a Exhibició
Xatonaires Infants


El Vendrell
Ajuntament



Dissabte 22 de febrer

12:00 h **Masterclass de xató al Museu Apel·les Fenosa**
 Classe magistral de xató en el marc de l'estudi sobre la història de la cuina de la Casa del Portal del Pardo.
Inscripcions: museufenosa@gmail.com
Més informació: www.museuapellesfenosa.cat
Preu: 8€

23:00 h **CONCERT**
a la Rambla amb **SON RUMORES**
seguit de **DJ ROCK & BOLO**
La barra de la Xatonada anirà a càrrec de 

Punt lila

*Hi haurà punt lila d'atenció. Espai per prevenir, detectar i actuar contra les possibles agressions masclistes i LGBTI-fòbiques. Només Sí és Sí.

Diumenge 23 de febrer a la Rambla

10:00 h **39è Concurs de Mestres Xatonaires**

11:30 h **38a Exhibició de Xatonaires Infantils**


12:00 h **Tumàcats de Fira!**
Espectacle itinerant de la Companyia **Més Tomàcat**

12:00 h **Dinàmica familiar sobre la cuina d'aprofitament: fem un timbal de xató.**



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

12:15 h **Has begut oli? Taller infantil de tast per a nenes i nens amb oli d'oliva de la DOP Siurana**





Amb reserva prèvia a l'estand de venda de tiquets. Gratuït.
Edat recomanada per a l'activitat: de 9 a 13 anys

13.00 h **Repartiment de xató**
Tiquets de xató a 7€ a l'estand de venda de tiquets

Seguidament **Sorteig d'oli i de productes del territori**

A continuació **Anunci dels guanyadors del 39è Concurs de Mestres Xatonaires i investidura del Mestre Xatonaire de l'any anterior**

Per acabar **Vermut elèctronic amb Dj Bert**



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

Recepta del xató del Vendrell



Ingredients

(per a quatre persones)

Per a la salsa

- 100 g d'ametlles
- 80 g d'avellanes
- 1 nyora escaladada
- 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
- 2 escaroles
- 120 g de bacallà esqueixat
- 120 g de tonyina
- 4 filets d'anxova
- 80 g 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.

