

RECEPTA DEL XATÓ DEL VENDRELL

Ingredients per a quatre persones

Per a la salsa

- 100 g d'ametlles
- 80 g 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
- 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.



#Xatonada2022
#xatodelvendrell



Ajuntament
del Vendrell



Regidoria
de Promoció
Econòmica



Patronat de Turisme



Diputació Tarragona



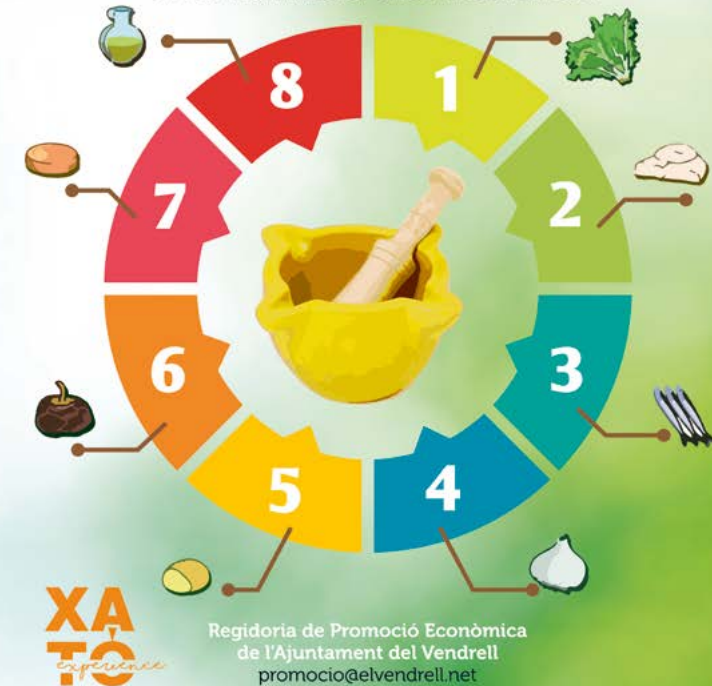
Arrels per créixer



Ruta del Xató

XATONADA POPULAR del VENDRELL

6 DE MARÇ DE 2022
a la Rambla del Vendrell



PROGRAMA D'ACTES

36a XATONADA POPULAR DEL VENDRELL

ACTES PREVIS

DISSABTE 5 DE MARÇ

FORAESTOCS HIVERN: botigues al carrer i també a la plaça Nova

A la Rambla,

Vermut electrònic i inflables durant el matí i la tarda

A la Plaça Nova,

Vermut electrònic i botigues

A més a més,

Espectacle itinerant pels carrers matí i tarda

ACTES DE LA XATONADA

DIUMENGE 6 DE MARÇ

a la Rambla del Vendrell

A 2/4 d'11 del matí,

Inici de la 25a Fira de productes alimentaris naturals i artesanals.

Fes un tomb per les parades alimentàries i degusta i compra mel, embotits, formatges, garapinyades, dolços o coques artesanals.

A la mateixa hora,

Inici de la ruleta benèfica

Regals sorpresa participant en la ruleta a càrrec de l'associació vendrellenca Animals Friends. Els beneficis aniran destinats tant a l'assistència com a la recuperació de gats i gossos abandonats del Vendrell.

També,

Inici de la 16a Trobada de plaques de cava

Situada al davant de l'antiga biblioteca, els amants del col·leccionisme poden intercanviar aquelles peces que no tenen o que tenen repetides. Amb motiu d'aquesta trobada de plaques anual, es farà una placa de cava commemorativa.

I, inici de la venda de tiquets

Tasta el nostre xató covat per 7 €. Emporta't una cassola de fang de record que podràs col·leccionar: Enguany hi ha dos colors de cassola: blau i verda. Hi inclou una ampolleta d'aigua, panet individual i coberts sostenibles. Seguim apostant de nou aquest anys pel xató sense gluten per a persones celíaqües. Demana'l a l'estand de venda de tiquets i a la zona de repartiment.

A les 11 del matí,

Festa dels Mestres Xatonaires

Al llarg dels 36 anys de celebració de la Xatonada popular del Vendrell, els Mestres Xatonaires de l'Associació Gastronòmica de la Universitat del Xató de Catalunya s'apleguen per celebrar una gran trobada amb moltes sorpreses.

Conduïda per Pere Sallent i dinamitzada pel Grup de Teatre la Lira Vendrellenca, a l'escenari situat a la Rambla, la Festa dels Mestres Xatonaires tindrà totes aquestes activitats:

Visionat de sis capítols històrics de la Xatonada Popular:

- Capítol 1 Els orígens del xató
- Capítol 2 Les primeres xatonades del Vendrell
- Capítol 3 La Ruta del xató
- Capítol 4 Els i les Mestres Xatonaires
- Capítol 5 Les activitats educatives
- Capítol 6 Les innovacions

Tot seguit,

Visionat de l'activitat Edonauta "Xató-xef"

que s'ha desenvolupat durant el mes de febrer i que ha permès participar l'alumnat de quart de primària de les escoles vendrellenques de manera virtual preparant un xató com a activitat familiar. S'hi treballen les competències de creativitat i de treball en equip.

Organitza: Regidoria d'Educació, Pla Educatiu de l'Entorn, Generalitat de Catalunya. Departament d'Educació i Ajuntament del Vendrell

www.passaportedonauta.cat

També, inici del repartiment de xató

A 2/4 de 12 del matí,

ESPECTACLE MUSICAL "SABORES",

Actors i titelles conviuen en aquesta comèdia, quasi musical, amb molt ritme en què tres grans de la cuina mundial se citen a la gala Nyam, Nyam.

Entre bullits i carn d'olla, SABORES ens presenta una comèdia musical que, amb molt d'humor i curioses receptes culinàries, ens permet assaborir el teatre familiar cuinat amb gran sensibilitat i un gust exquisit.

Guió original i direcció: Pàmpol Teatre



A la 1 de la tarda,

Exhibició d'elaboració del xató del Vendrell,

a càrrec de Mestres Xatonaires que ens descobriran tips i curiositats de com elaboren el xató que els ha portat a guanyar el Concurs de Mestres Xatonaires en anteriors edicions. Hi posaran bitxo a la salsa?

Podreu veure quatre Mestres Xatonaires del Vendrell en plena acció elaborant la salsa en directe, pas a pas, per la pantalla gegant que quedarà instal·lada prop de l'escenari.

Tot seguit,

el públic assistent podrà degustar gratuïtament un xató autèntic fet per Mestres Xatonaires, lògicament només un mos per fer boca.

A 2/4 de dues de la tarda,

Acte de reconeixement públic a la trajectòria i activitat de difusió dels orígens del xató al llarg d'aquests anys de recorregut de l'Associació Gastronòmica de la Universitat del Xató de Catalunya consistent en el nomenament de Mestres d'Honor a Paco Azuaga i a Alfons Vidal. També hi haurà algun reconeixement sorpresa, vine a descobrir-lo.

A les 2 de la tarda,

Elaboració d'un gelat de xató a -190 °C, a càrrec de Jordi Guillem



Aquesta activitat, que s'engloba dins del Xató Experience, lliga restauració i innovació.

El xef gelater Jordi Guillem té com a repte ensenyar-nos en directe com prepara un gelat del plat protagonista de la nostra festa gastronòmica per excel·lència i ho fa amb noves tècniques, tecnologia i producte local. Per fer aquest gelat al moment buscarà noves aplicacions del nitrogen líquid.

L'ambaixador 2021-2022 de la Ruta del Xató va ser subcampió de la Copa del Mundo de Heladeria. Podeu trobar les seves elaboracions a l'Alquimista, al Vendrell.



A la Rambla quedarà instal·lat un fotocall històric "Les Xatonades del Vendrell, ara i abans", amb un recull de fotografies que formen part de l'arxiu Güixens Fotografia.