

Turisme del Vendrell

El xató

El Vendrell, bressol del xató, continua amb la seva tasca de promoció i divulgació de la xatonada com a element gastronòmic diferenciador de la vila penedesenca.

El xató, que es menja a l'hivern, és una amanida d'escarola amb bacallà, tonyina, anxoves i olives, regada amb salsa de romesco. Al Vendrell s'acostuma a acompanyar de truita de patates o de fesols. Es tracta d'un plat molt arrelat a la taula dels vendrellencs, per aquest motiu, la majoria dels restaurants de l'entorn l'inclouen a la seva carta habitual.

En el seu origen, el xató és un menjar estrictament casolà. D'uns anys ençà s'ha promocionat i divulgat en gran mesura per mitjà de tot un seguit de celebracions gastronòmiques de caràcter festiu, tot seguint un calendari preestablert que permet promocionar aquest plat en les seves diferents variants per les comarques



Mestres xatonaires fent el xató a la Rambla del Vendrell

del Penedès i del Garraf, les quals han configurat l'anomenada ruta del xató.

Abans d'acabar l'hivern, i des de l'any 1987, se celebra a la Rambla del Vendrell, la Xatonada Popular, el Concurs de Mestres Xatonaires i l'Exhibició de Xatonaires Infants. Tothom que vulgui tastar aquest deliciós plat vendrellenc no pot faltar a la cita del 1r diumenge de febrer.

Aprendre a fer xató. Cada any es posa en marxa la campanya Aprèn a fer Xató. Es tracta d'un seguit de cursos, tant infantils com per a adults, que duen a terme quatre escoles del Vendrell, durant les quatre setmanes abans de la Xatonada Popular. Aquests cursos, impartits pels professors de l'Associació Gastronòmica de la Universitat del Xató de Catalunya, estan oberts a tothom, siguin persones de la vila, de la comarca o de les comarques veïnes. ■

Informació i inscripcions:

Patronat de Promoció Econòmica de l'Ajuntament del Vendrell

Camí Reial, 17 El Vendrell
Telèfon 977 66 52 53

Monument a la Xatonada



Exhibició de xatonaires infantils

Recepta del xató del Vendrell

(Per a quatre persones)

Ingredients

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'all 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 afegixen 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 afegixen el bacallà esqueixat, la tonyina, els filets d'anxova i les arbequines. Aquest plat s'acostuma a menjar amb una truita de fesols.

el Vendrell

Coma-ruga, Sant Salvador i el Francès

Per a més informació:
www.elvendrellturistic.com o al tel. 977 680 010

elV
Tot l'any!