



Inclou Guia de Restaurants



RUTA DEL



Turisme gastronòmic a l'Alt Penedès, Baix Penedès i Garraf
Temporada 2013 - 2014



www.rutadelxato.com

Índex

La Ruta del Xató	Pàg. 3
El Xató, plat de la Mediterrània	Pàg. 4
Escapades temàtiques	Pàg. 5
Enoturisme i xató	Pàg. 5
Xató vora el mar	Pàg. 5
Xató als espais naturals	Pàg. 6
Xató i patrimoni artístic i arquitectònic	Pàg. 6
La música i el xató	Pàg. 6
Xató, festes i tradicions	Pàg. 6
Calendari d'activitats	Pàg. 7
Fem una xatonada? (Guia de restaurants)	Pàg. 8
Zona El Vendrell	Pàg. 8
Calafell	Pàg. 9
Sitges	Pàg. 9
Zona Vilafranca del Penedès	Pàg. 10
Vilanova i la Geltrú	Pàg. 11
Guia d'allotjaments	Pàg. 13
Cellers	Pàg. 14
Oci Actiu	Pàg. 14
Ambaixadors de la Ruta del Xató	Pàg. 15
Xató, les receptes	Pàg. 16
Calafell	Pàg. 16
El Vendrell	Pàg. 17
Sitges	Pàg. 18
Vilafranca del Penedès	Pàg. 19
Vilanova i la Geltrú	Pàg. 20
Poblacions de la Ruta del Xató	Pàg. 21
Gremis de Restauració i Hostaleria	Pàg. 22
Oficines de Turisme	Pàg. 22
Promoció Ruta del Xató	Pàg. 23

La Ruta del Xató

Benvinguts a la Ruta del Xató, la proposta de turisme Gastronòmic que any rere any, les comarques de l'Alt Penedès, el Baix Penedès i el Garraf, us presenten per tal de que pugueu descobrir el territori del xató, així com tots els atractius que presenta.

De la mà del Xató, hi podreu descobrir el paisatge de vinyes, mar i espais naturals; l'encant de les poblacions que en formen part, amb el seu patrimoni arquitectònic i museístic i riques tradicions i festes de tot tipus.



El territori del xató destaca per ser la zona més important de producció de vi i cava de Catalunya, compta amb 23 kilòmetres de platges, des de petites cales del Garraf fins a les platges de la Costa Daurada, i abarca tres grans parcs naturals: el Garraf, el Foix i Olèrdola. Construccions de diferents èpoques, des d'assentaments prehistòrics, fins al modernisme, donen fe del pas de diferents civilitzacions per aquest territori, així com de la importància del seu llegat cultural, artístic, patrimonial, i de la riquesa de les seves festes i tradicions.



El xató, plat de la Mediterrània

Les primeres referències escrites sobre el xató estan documentades al segle XIX. Tot indica que es tracta d'un plat originari de l'àrea formada per l'Alt Penedès, el Baix Penedès i el Garraf, i hi ha diferents versions sobre l'origen del nom. La més generalitzada és la que vincula el nom d'aquesta deliciosa salsa a l'acte d'aixetonament de la bóta (quan es posava l'aixeta a la bóta per tastar els primers vins de la collita).

Els principals ingredients del plat són l'escarola, el peix dessalat (tonyina, bacallà, anxoves o seitons) i les olives; i la salsa, que es fa amb ametlles, avellanes, all, nyores, pa, vinagre, oli d'oliva i sal. Malgrat que aquesta és la base de la salsa, hi ha petites variacions en funció de la població on es faci.

(Receptes a les pàgines 16, 17, 18, 19 i 20)



Escapades temàtiques

Turisme al territori + xató = Escapades temàtiques

La Ruta del Xató us ofereix una forma fàcil d'organitzar i planificar la visita a l'Alt Penedès, el Baix Penedès o el Garraf. Des del web www.rutadelxato.com podeu seleccionar l'escapada temàtica que més us agradi, tenir tota la informació sobre el territori, els horaris de les activitats, l'itinerari per arribar al lloc...

Les escapades temàtiques són una proposta que presenta els atractius de les tres comarques agrupades a la Ruta del Xató des d'una perspectiva turística: enoturisme, espais naturals, patrimoni cultural, música i festes tradicionals...

Enoturisme i xató

Territori vinícola per excel·lència, el territori del Xató concentra, la major part de cellers elaboradors de vi i cava de Catalunya. Passejar entre vinyes, conèixer els cellers de la mà dels seus propietaris i degustar els apreciats vins de la DO Penedès i els caves, són un dels principals atractius d'aquestes comarques.



Xató vora el mar

Amb més de 23 quilòmetres de platges, el territori del Xató, s'estén des de les roques de la costa del Garraf, fins a les inacabables platges de sorra fina de la Costa Daurada. Un mar omnipresent, que aporta alguns dels seus ingredients a la recepta del xató.



Xató als espais naturals

Els parcs del Garraf, del Foix i d'Olèrdola, juntament amb l'entorn de les diferents poblacions de la Ruta del Xató, ofereixen múltiples possibilitats en l'entorn natural del Xató des de rutes senderistes i cicloturistes per a dur a terme en família, fins a l'exigent Gran Tour del Xató.



Xató i patrimoni artístic i cultural

Sitges fou la capital espiritual del Modernisme català; Vilanova i la Geltrú proposa un itinerari per descobrir com el procés d'industrialització va deixar la seva petjada; El Vendrell us proposa descobrir el món del músic Pau Casals; Calafell passa inevitablement per visitar la Ciutadella Ibèrica i Vilafranca del Penedès destaca el renovat museu del vi Vinseum.



La música i el xató

Els festivals musicals de tot tipus formen part de la programació cultural anual de les diferents poblacions de la Ruta del Xató. Des de la música electrònica, fins a la música tradicional, passant per Jazz, Reggae i la música clàssica.



Xató, festes i tradicions

Un llegat històric de tradicions immemorials, s'ha transmès de generació en generació fins als nostres dies, conformant una rica i variada oferta festiva d'arrel tradicional durant tot l'any. Festes Majors, Carnavals, festes de la verema, o les Xatonades, faran les delícies de tothom.



Per ampliar informació sobre les escapades temàtiques podeu fer-ho a: www.rutadelxato.com



Calendari d'activitats

Durant la temporada, les diferents poblacions promotores de la Ruta del Xató celebren les tradicionals xatonades, on els assistents poden gaudir de les diferents activitats programades, des de la típica degustació del plat, passant per concursos de mestres xatonaires i mercats de tot tipus.

Festival del Xató de **VILANOVA I LA GELTRÚ**
DIUMENGE 24 DE NOVEMBRE DE 2013

Xatonada Popular del **VENDRELL**
DIUMENGE 2 DE FEBRER DE 2014

Xatonada Popular de **CALAFELL**
DIUMENGE 9 DE FEBRER DE 2014

Jornades Gastronòmiques del Xató de **CALAFELL**
DEL 9 DE FEBRER AL 9 DE MARÇ

Festa del Xató de **VILAFRANCA DEL PENEDES**
DIUMENGE 16 DE FEBRER DE 2014

Menú de xató de **SITGES**
DE NOVEMBRE A ABRIL (entre setmana)



MÚSIC DE GELAT
 DE CREMA CATALANA
 amb la Ruta del Xató

Descobreix la fusió única del gelat de Crema Catalana amb el contrast del postre de música...

Una combinació de sabors i textures típics de la nostra terra que farà despertar els sentits dels paladars més exigents.





Guia de restaurants

Des del novembre fins a l'abril, acosteu-vos al territori a tastar el xató. Als restaurants que figuren a la següent guia en trobareu.

Fem una xatonada?

ZONA EL VENDRELL

JARUMA € (M)

C. Cerdanya, 21
El Vendrell

T. 977 663 917

Altres especialitats: Rap a l'all cremat

L'ANCORA 2 €€ (M)

Avda. Sanatori, 5-7
Sant Salvador (El Vendrell)

T. 977 695 563

Altres especialitats: Arroces i tapes. Tot sense gluten

MOLÍ DE CAL TOF €€

Ctra. Santa Oliva, 2
El Vendrell

T. 977 662 651

Altres especialitats: Caracoles a la Vizcaína

VIL·LA CASALS €€ (M)

Passeig marítim, 41
San Salvador (El Vendrell)
T. 977 683 141

Altres especialitats: Calamarsets de platja a la planxa

XALOQUELL €€€ (M)

C. Cantàbric, 10
San Salvador (El Vendrell)
T. 977 680 819

Altres especialitats: Suquet de Peix

CAL DIONI BRASSERIA €€ (M)

Avda. Arc de Barà, 3
Roda de Barà
T. 977 657 789

Altres especialitats: Escalivada i entranya a la brasa

EL CELLER D'AIGUAVIVA €€

Ctra. Sant Pere, 2
Aiguaviva
T. 977 639 259

Altres especialitats: Espatlla al forn

CAN MARTÍ € (M)

Avda. Juli Cèsar, 2
Cunit
T. 977 163 046

Altres especialitats: Trinxat de patates palla amb ous ferrats i gambes amb alls

MASIA CAN NICOLAU €€ (M)

Avda. Can Nicolau, 47-49

Cunit

T. 977 163 228

Altres especialitats: calçotades

PETIT PRIORAT DE BANYERES

€€ (M)

Avda. Marquesa de Griny, 25

Priorat de banyeres (Banyeres del Penedès)

T. 977 617 183

Altres especialitats: Arròs de bacallà amb verduretes

CALAFELL**A CAN PILIS €€**

C. Montserrat, 13

La Platja de Calafell

T. 977 691 315

Altres especialitats: Arroces

CASA PEDRO €

C. Vilamar, 87

La Platja de Calafell

T. 977 691 507

Altres especialitats: Graellada de Peix

EUSEBIO € (M)

C. Vilamar, 87

La Platja de Calafell

T. 977 693 358

Altres especialitats: Calamars farcits amb gambes al seu suc

LA BODEGUETA DEL PA TORRAT (M) €

C. Montserrat, 20

La Platja de Calafell

T. 977 695 552

Altres especialitats: Calçotades

LES BRASSES € (M)

C. Montserrat, 21

La Platja de Calafell

T. 977 695 086

Altres especialitats: Cua de bou

VELL PAPIOL €€€

C. Vilamar, 30

La Platja de Calafell

T. 977 691 349

Altres especialitats: Peix i marisc

SITGES**BOCCALINO € (M)**

Pl. d'Espanya, 1

Sitges

T. 938 941 774

Altres especialitats: Llobarro al forn

CAFÈ BAR ROY € (M)

C. Parellades, 9

Sitges

T. 938 110 269

Altres especialitats: Ous estrellats del Roy

ESMARRIS (Hotel Dolce Sitges) €€€ (M)

Can Girona. Camí de Miralpeix, 12

Sitges

T. 938 109 000

Altres especialitats: Jarret de xai estofat amb puré rústic de moniato i salsa de rostit al pebre de Szechuán

IRIS GALLERY €€€ (M)

(Hotel Estela Barcelona)

Av. del Port d'Aiguadolç, 8

Sitges

T. 938 114 545

Altres especialitats: Turbot amb formatge de cabra, suc d'alfàbrega i tomàquet deshidratat.

LA CONCHA €€ (M)

C. Port Alegre, 53

Sitges

T. 938 113 620

Altres especialitats: Arroces, peixos i carns a la brasa.

LA PÈRGOLA (Hotel Antemare) €€ (M)

Avda. Mare de Deu de Montserrat, 48-50

Sitges

T. 938 947 000

Altres especialitats: Arroces

LOS VIKINGOS €€ (M)

C. del Marquès de Montrouig, 7-9

Sitges

T. 938 949 687

Altres especialitats: Graellada de carn

PICNIC €€ (M)

Passeig de la ribera, s/n.

Sitges

T. 938 110 040

Altres especialitats: Arròs de conill i cargols

ZONA VILAFRANCA DEL Penedès

CAL JOANET € (M)

C. del Comerç, 25

Vilafranca del Penedès

T. 938 902 984

Altres especialitats: Carns a la brasa

MIQUEL SORIA €€€

Plaça santa maria 15 17

(Passatge Sant Raimon de Penyafort, 5)

T. 938 904 135

Vilafranca del penedes

Altres especialitats: Gall del Penedès farcit amb murgoles

RESTAURANT I CAFETERIA EL CASINO € (M)

Rambla de Sant Francesc, 25

Vilafranca del Penedès

T. 938 921 076

Altres especialitats: Ànec mut del Penedès amb prunes i pinyons

RESTAURANT-CAFETERIA PUNT DE TROBADA € (M)

Avda. Garraf, 12

Vilafranca del Penedès

T. 936 114 679

Altres especialitats: Varietats en torrades

BAR-RESTAURANT POLIESPORTIU € (M)

C. Piscina, 1

El Pla del Penedès

T. 938 989 967

Altres especialitats: Carns a la brasa

CAL PAU XIC €

Plaça de Subirats, 11

Sant Pau d'Ordal (Subirats)

T. 938 993 051

Altres especialitats: Cargols a la cassola

CAL PELEGRÍ €€ (M)

Avda. de Barcelona, 6

Ordal (Subirats)

T. 938 179 022

Altres especialitats: Ànec mut del Penedès al cava amb gotims de raïm

EL RACÓ D'ESPIELLS €€

Barri Espiells, 19

Sant Sadurní d'Anoia

T. 938 911 158

Altres especialitats: Espatlla de xai al forn

HOTEL SOL I VI €€ (M)

Ctra. C-243a km.4

de Sant Sadurní -Vilafranca,

T. 938 993 204

Altres especialitats: Arròs caldós de llamàntol

TICUS RESTAURANT-BOTIGA €€ (M)

C. Raval, 19

Sant Sadurní d'Anoia

T. 938 184 160

Altres especialitats: Arrossos

VILANOVA I LA GELTRÚ

CAL PURGAT €€

Pl. Arquebisbe Armanyà, 8

T. 938 142 145

Altres especialitats: Fusió entre cuina mediterrània i tradicional

CAN GATELL € (M)

C. Puigcerdà, 16

Vilanova i la Geltrú

T. 938 930 117

Altres especialitats: Cuina casolana

CASABLANCA € (M)

Plaça Beatriu de Claramunt, 3

Vilanova i la Geltrú

T. 938 155 325

Altres especialitats: Garri rostit a l'estil Segovia

EL GIRALDILLO € (M)

C. Pelegrí Ballester, 19-21

Vilanova i la Geltrú

T. 938 156 202

Altres especialitats: Tapes variades

EL VAIXELL €€ (M)

Passeig Marítim, 61

Vilanova i la Geltrú

T. 938 152 181

Altres especialitats: Arròs amb llamàntol

ESPAI DE LA CARME €€ (M)

C. Sant Antoni, 6

Vilanova i la Geltrú

T. 938 933 308

Altres especialitats: Cuina tradicional i italiana

GENIL €

C. Jardí, 77

Vilanova i la Geltrú

T. 938 931 473

Altres especialitats: Tapes

GENITO € (M)

C. Sant Joan, 35-37

Vilanova i la Geltrú

T. 938 932 482

Altres especialitats: Cuina en miniatura

INFINIT RESTAURANT €€

C. Llibertat, 107-109

Vilanova i la Geltrú

T. 938 156 731

Altres especialitats: Carns, bacallà i Arroces.

LA CUCANYA €€€ (M)

Racó de Santa Llúcia

Vilanova i la Geltrú

T. 938 151 934

Altres especialitats: Suquet de gambes de Vilanova

LA LLOTJA €€

Passeig marítim, 104

Vilanova i la Geltrú

T. 938 157 950

Altres especialitats: Peix directe de la Llotja a la nostra peixateria, tria'l i te'l cuinem.

MARINA "CAN COLL" €€€ (M)

Passeig Marítim, 68

Vilanova i la Geltrú

T. 938 155 417

Altres especialitats: Rap a l'all cremat

MAS ROQUER

(Càmping Vilanova Park) €€ (M)

Ctra. de l'Arboç, km. 2,5

Vilanova i la Geltrú

T. 938 939 014

Altres especialitats: Sarsuela

PIKATAPA €€ (M)

Passeig del Carme, 21
 Vilanova i la Geltrú
 T. 938 151 284
 Altres especialitats: Arroces

QUORUM € (M)

Passeig del Carme, 23
 Vilanova i la Geltrú
 T. 938 101 883
 Altres especialitats: Paelles i tapes

RESTAURANT LES BRUIXES € (M)

C. Bruch, 66-68
 Vilanova i la Geltrú
 T. 938 153 338
 Altres especialitats: Cuina mediterrània

RESTAURANT PIZZERIA**IL FORNO €**

C. Llibertat, 11
 Vilanova i la Geltrú
 T. 938 930 275
 Altres especialitats: Pizzes artesanes en forn de llenya.

WILLY VINS €

C. Llibertat, 6
 Vilanova i la Geltrú
 T. 938 937 422
 Altres especialitats: Montaditos

PREU MITJÀ APROXIMAT

€	De 10 a 20 € per persona
€€	De 21 a 30 € per persona
€€€	De 31 a 40 € per persona
€€€€	De 41 a 60 € per persona

(M) MENÚ DE XATÓ

FUERZA COMANSI
DESDE 1942

NOVETAT 2013

PARTICIPA
AL SORTEIG
DE COL·LECCIONS
DE L'OEST COMANSI
A LA RUTA DEL XATÓ

Més info a www.rutadelxato.com
 | www.comansi.com

¡Demana el teu tub d' iniciació en els restaurants de la Ruta del Xató!

COMANSI
Aquest Comansi. Aquesta comansa.

Guia d'allotjaments

ZONA EL VENDRELL

HOSTAL DEL PRIORAT

Avda. Marquesa de Griny, 27
Priorat de Banyeres
T. 977 698 074
www.hostaldelpriorat.com

ZONA VILAFRANCA DEL PENEDES

HOTEL SOL I VI

Carretera sant sadurní - Vilafranca, km 4
Lavern (Subirats)
T. 938 993 204
www.solivi.com

SITGES

HOTEL DOLCE SITGES*****

Avda. Camí de Miralpeix, 12
T. 938 109 000
www.dolcesitges.es

HOTEL ESTELA BARCELONA*****

Avda. del Port d'Aiguadolç, 8
T. 938 114 545
www.hotelestela.com

HOTEL ANTEMARE*****

Avda. Mare de Déu de Montserrat
T. 938947000
www.antemare.com

HOTEL SUBUR***

C. Espanya 1
T. 938 940 066
www.hotelsubur.com

VILANOVA I LA GELTRÚ

HOSTAL CAN GATELL **

C. Puigcerdà, 16
T. 938 930 117
www.hostalcangatell.com

CÀMPING VILANOVA PARK

Ctra. de l'Arboç, km. 2,5
T. 938 933 402
www.vilanovapark.com

ens mullem
per tu



el Periódico



Cellers

ALBET I NOYA

Can Vendrell, s/n
Sant Pau d'Ordal
T. 938 994 812
www.albetinoya.cat

JANÉ VENTURA

Ctra. de Calafell, 2
El Vendrell
T. 977 660 118
www.janeventura.com

MAS RODÓ

Ctra. Sant Pere Sacarrera a Sant Joan
de Mediona, Km 2
T. 932 385 780
www.masrodo.com

ORIOI ROSSELL

Propietat "Cal Cassanyes"
Sant Marçal
T. 977 671 061
www.oriolrossell.com

PARÉS BALTÀ

Masia Can Baltà
Pacs del Penedès
T. 938 901 399
www.paresbalta.com

Oci Actiu

VILANOVA I LA GELTRÚ

ROC ROI VILANOVA

Base d'Activitats Nàutiques
Moll de Ponent, s/n
Vilanova i la Geltrú
T. 938 160 351
www.rocroi.com



*Anxova i oli d'oliva,
la recepta mediterrània per excel·lència.*



Ambaixadors de la Ruta del Xató

Nandu Jubany. Ambaixador de la Ruta del Xató 2013-2014



Nandu Jubany va néixer el 1972 en una família entregada a la gastronomia. Als 18 anys ja era cap de cuina del Urbisol, el restaurant familiar. El 1995, amb la seva dona Anna Orte, va obrir les portes de Can Jubany, que tres anys més tard va rebre una estrella Michelin. El 2012 la Guia Repsol li va atorgar la màxima distinció, 3 soles. Jubany regenta també Hotel Mas Albereda, així com Jubany Events, la divisió d'esdeveniments que realitza càterings gastronòmics en els dos espais propis (El Serrat Del Figaró i Mas d'Osor) o al lloc escollit pel client. Des de l'hivern de 2011 Jubany comparteix amb Carles Gaig, la gestió dels restaurants Orígens, Arrels i Sol i Neu de l'Sport Hotel Hermitage & Spa d'Andorra.

Anteriors ambaixadors de la Ruta del Xató



Ferran Adrià
1999-2000



Toni Albà
2004-2005



Montse Estruch
2008-2009



Xavier Mestres
2000-2001



Rosa Andreu
2005-2006



Oriol Llavina
2009-2010



Carles Gaig
2001-2002



Pere Tapies
2006-2007



Carme Rusalleda
2010-2011



Jordi L.P.
2002-2003



Lax'n Busto
2007-2008



Joan Roca
2011-2012



La Cubana
2003-2004



Anna Barrachina
2008-2009



Fermí Puig
2012-2013



El Xató Les Receptes

CALAFELL *(Variant de la recepta del xató del Vendrell)*



Ingredients PER A LA SALSA (4 persones)

AMETLLES	100 gr. (2 grapats)
AVELLANES	100 gr. (2 grapats)
PEBROT DE ROMESCO PRÈVIAMENT ESCALDAT (SOLS LA POLPA)	1/2 pebrot
PA FREGIT	1 llesqueta
GRANS D'ALL ESCALIVATS	5 peces
ALL CRU	1/2
TOMACONS	2 peces
OLI	250 gr.
VINAGRE	AL GUST
SAL	
PEBRE BLANC	
PEBRE VERMELL DOLÇ	

Ingredients PER AL PLAT (4 persones)

ESCAROLES	2 peces
BACALLÀ ESQUEIXAT	120 gr.
TONYINA	120 gr.
FILETS D'ANXOVA	4 filets
OLIVES ARBEQUINES	80 gr.

Elaboració

S'agafa un morter, s'hi posa sal i es van trinxant d'un en un, i en aquest ordre, les ametlles, les avellanes i els alls, fins a aconseguir una pasta ben fina. Tot seguit, s'hi afegeix el pebrot de romesco, el pa fregit, el pebre vermell i el pebre blanc. Finalment, els tomacons, l'oli i el vinagre. Un cop acabada la salsa es barreja amb l'escarola ben neta i escorreguda. Es deixa reposar unes hores. A l'hora de servir el plat es decora amb el bacallà esqueixat, la tonyina, els filets d'anxova i les olives arbequines. I ja es pot menjar, sempre acompanyat de truites de carxofes, de fesols o de botifarra negra, entre d'altres.

El Xató Les Receptes

EL VENDRELL



Ingredients PER A LA SALSA (4 persones)

AMETLLES	100 gr
AVELLANES	80 gr
NYORA ESCALDADA	1 peça
PA FREGIT	1 llesca
BITXO (OPTATIU)	1/2 peça
CEBA ESCALIVADA	1/2 peça
CABEÇA D'ALLS ESCALIVADA	1/2 peça
TOMACONS ESCALIVATS	3 peces
OLI	
SAL	
VINAGRE	
PEBRE VERMELL	

Ingredients PER AL PLAT (4 persones)

ESCAROLA	2 peces
BACALLÀ	120 gr
TONYINA	120 gr
ANXOVA	4 filets
OLIVES ARBEQUINES	80 gr

Elaboració

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

Un cop acabada la salsa es barreja amb l'escarola ben neta i escorreguda. Es deixa reposar unes hores. A l'hora de servir el plat es decora amb el bacallà esqueixat, la tonyina, els filets d'anxova i les olives arbequines. I ja es pot menjar, sempre acompanyat de truites de carxofes, de fesols o de botifarra negra, entre d'altres.

El Xató Les Receptes

SITGES



Ingredients PER A LA SALSA (4 persones)

AMETLLES TORRADES	100 gr
AVELLANES TORRADES	60 gr
SEITONS	2 peces
GRANS D'ALL	2 peces
NYORA ESCALDADA	4 peces
BITXO (OPTATIU)	1/2 peça
PA FREGIT O TORRAT	2 o 3 llesques
OLI	
SAL	
VINAGRE	

Ingredients PER AL PLAT (4 persones)

ESCAROLA	2 PECES
SEITONS	2 PECES
TONYINA SALADA	100 gr
BACALLÀ SALAT I ESQUEIXAT	100 gr
OLIVES ARBEQUINES	100 gr

Elaboració

En un morter es trinxen a mà les ametlles, les avellanes, els seitons dessalats, els grans d'all, la polpa de les nyores, el bitxo (optatiu), les llesques de pa fregit (es poden remullar amb el vinagre o posar el vinagre a part), el vinagre i la sal, i es va lligant amb l'oli d'oliva.

Es netegen, es remullen i es trosseggen les escaroles. Dessalarem els seitons, la tonyina salada i el bacallà (aquests dos darrers els esqueixarem), i els afegirem al recipient juntament amb l'escarola. Hi abocarem les olives i finalment la salsa ben lligada.

Ho barrejarem tot bé perquè tots els ingredients quedin impregnats de la salsa i omplirem els plats mirant que hi hagi de tot fent com un castell d'escarola (*château*).

El Xató Les Receptes

VILAFRANCA DEL PENEDÈS



Ingredients PER A LA SALSA (6 persones)

Recepta que preparaven els pagesos del Penedès i s'acostumava a menjar al camp o a la muntanya

ALLS ESCALIVATS	4
ALLS CRUS	4
BITXO	1 de petit
PEBRE VERMELL	2 cullerades
GALETES MARIES	3 galetes
PA TORRAT	4 trossos
OLI D'OLIVA VERGE	1/2 litre
VINAGRE DE VI	1 dl
SAL	

Ingredients PER AL PLAT (6 persones)

ENCIAM O ESCAROLA	2/3 peces
BACALLÀ REMULLAT I ESQUEIXAT	600 grams
TONYINA SALADA	250 grams
ANXOVES	12 filets
OLIVES ARBEQUINES	200 grams

Elaboració

Es posa en remull el bacallà i la tonyina. Es renten molt bé tots els altres ingredients. Després s'agafa un morter i s'hi trinxen els alls, el bitxo, el pa torrat i les galetes maries, afegint-hi el pebre vermell, l'oli, el vinagre i la sal. Es barreja tot plegat i es remena ben bé.

Nota: és recomanable preparar-ho el dia abans i guardar-ho a la nevera per a refredar.

La salsa s'afegeix al mateix moment de servir el xató.

El Xató Les Receptes

VILANOVA I LA GELTRÚ



Ingredients PER A LA SALSA (6 persones)

ALLS MITJANS	2-4 grans
AMETLLES	35 peces
AVELLANES TORRADES	12 peces
NYORES ESCALDADES	8 peces
MOLLA DE PA XOPA DE VINAGRE,	
OLI A VOLUNTAT	
SAL	

Ingredients PER AL PLAT (6 persones)

ESCAROLES	2 peces
BACALLÀ ESQUEIXAT I DESSALAT	200 gr
TONYINA ESQUEIXADA I DESSALADA	150 gr
FILETS DE SEITÓ DESSALATS	18 filets
OLIVES ARBEQUINES I NEGRES	

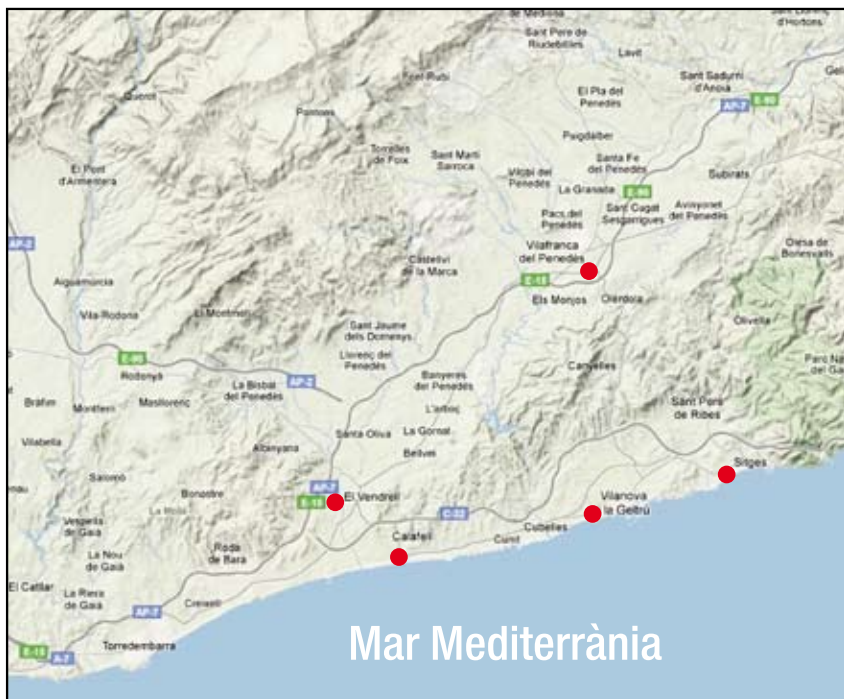
Elaboració

Piqueu en un morter els grans d'all amb la sal perquè no saltin. Un cop ben aixafats, aneu afegint les ametlles i les avellanes i trebal·leu-ho fins que tot plegat formi una pasta homogènia. Raspeu la part interior de les nyores escaldades i afegiu la polpa obtinguda al morter. Un cop tot homogeneïtzat, poseu-hi la molla de pa amb vinagre, una mica escorreguda, i continueu treballant-ho.

Un cop llest, afegiu-hi lentament oli mentre es remena, també lentament, per donar a la salsa la consistència desitjada.

En una safata, col·loqueu l'escarola ben escorreguda i un xic de salsa, remeneu bé i serviu després als plats. Acompanyeu-ho amb la tonyina, el bacallà, els seitons i les olives, i deixeu que cada comensal, al seu gust, s'hi posi una mica més de salsa.

Poblacions de la Ruta del Xató



Gremis de Restauració i Hostaleria



ALT PENEDEÈS

www.gremihostaleriapenedes.com
info@gremihostaleriapenedes.com



SITGES

www.gremihs.com
info@gremihs.com



BAIX PENEDEÈS

aehbp@aeht.es



VILANOVA I LA GELTRÚ

ghrvng@telefonica.net

Oficines de Turisme

Patronat Municipal de turisme de Calafell

C. Sant Pere, 29-31
la Platja de Calafell
T. 977 699 141
www.turisme.calafell.cat

Patronat Municipal de Turisme del Vendrell

Av. Brisamar, 1
Coma-ruga (El Vendrell)
T. 977 680 010
www.elvendrellturistic.com

Oficina de turisme de Sitges

Plaça d'Eduard Maristany, 2 (estació de RENFE) Sitges
T. 938 944 251
www.sitgestur.cat

Oficina de turisme de Vilafranca del Penedès

Hermenegild Clascar, 2
Vilafranca del Penedès
T. 938 181 254
www.turismevilafranca.com

Oficina de turisme de Vilanova i la Geltrú

Passeig del Carme, s/n. (Parc de Ribes Roges)
Vilanova i la Geltrú
T. 938 154 517
www.vilanovaturisme.cat

Menjar xató té premi!

Fes una xatonada en un restaurant adherit a la Ruta del Xató 2013-2014 (pàgines 8-12 d'aquest catàleg) durant la temporada i et lliuraran una butlleta rasca-rasca amb la que et podràs endur diversos premis.

“Menjar Xató té premi” és una promoció de la Ruta del Xató 2013-2014, vigent des de novembre 2013 fins l'abril de 2014. La butlleta rasca rasca s'entregarà als comensals que demanin xató durant la temporada als restaurants adherits, i a les altres accions organitzades per la Ruta del Xató. Com més xató prenguis, més possibilitats tens de guanyar un premi!

Els premis són:

- Maridatge per a dues persones al restaurant Can Jubany de Nandu Jubany
- 10 Lots de vi o cava dels cellers adherits a la Ruta del Xató 2013-2014 (Albet i Noya, Jané Ventura, Mas Rodó, Oriol Rossel i Parés Baltà)
- 9 Lots de joguines Comansi

Molta sort!





AJUNTAMENT
DEL VENDRELL

Patronat Municipal de Turisme

Tel. 977 680 010
e-mail: turisme@elvendrell.net

turisme[®] sitges
AGÈNCIA PROMOCIÓ

Tel. 938 944 251
e-mail: info@sitgestur.cat



PATRONAT
de COMERC
i TURISME
AJUNTAMENT
VILAFRANCA
DEL PENEDÈS

Tel. 938 181 254
e-mail: turisme@vilafranca.org



AJUNTAMENT DE
Vilanova i la Geltrú

Oficina Municipal de Turisme
Tel. 938 154 517
e-mail: turisme@vilanova.cat



Tel. 977 699 141
e-mail: informacio@calafell.org

Patrocinadors:



Penedès
Denominació d'Origen



Costa
Barcelona



PATRONAT DE TURISME
DE LA DIPUTACIÓ DE TARRAGONA



TURISME

Generalitat
de Catalunya



Diputació
Barcelona

Mitjà Oficial:



el Periódico

GRUP ZETA

Col·labora:



Fotografies cedides per:

Ajuntament de Calafell, Ajuntament de Sitges, Ajuntament de Vilafranca del Penedès, Ajuntament de Vilanova i la Geltrú,
Ajuntament del Vendrell, Albet i Noya, Joan Capdevila, Jordi Targa, Kim Castells i Oriol Rossell.

www.rutadelxato.com