

## ESTABLIMENTS DEL VENDRELL ON ES POT TROBAR XATÓ

### CAFETERIA PETER'S

La Rambla, núm 8 - El Vendrell  
977 66 24 69

### ESCOLA DE TURISME DEL BAIX PENEDES TASTA RESTAURANT

Avda Palfuriana, 104  
Coma-ruga  
977 68 29 38

### PIZZERIA TRASTEVERE

Sant Jordi, 14-16 - El Vendrell  
977 66 27 14

### RESTAURANT AL COSTAT DEL MUSEU

Muralla, 51 baixos - El Vendrell  
977 66 31 62

### RESTAURANT CAL PEP

Avda Sant Vicenç, 45  
El Vendrell  
977 66 68 09

### RESTAURANT LA COSA NOSTRA

C/ Flors, 26-28 - El Vendrell  
977 66 46 93

### RESTAURANT BON JP

Cra. Sant Vicenç, núm 2-10 local 6 - El Vendrell  
977 66 42 64

### RESTAURANT EL MOLÍ DE CAL TOF

Av Santa Oliva, 2 - El Vendrell  
977 66 26 51

### RESTAURANT JARUMA

Cerdanya, 21 - El Vendrell  
977 663 917

### RESTAURANT LA BARRETINA

C/ Flors, 40 - El Vendrell  
977 66 37 68

### RESTAURANT LA CUINA DE LA MARGA

Pg Marítim Joan Raventós, 50  
Sant Salvador  
977 68 15 79

### RESTAURANT L'ANCORA 2

Av Sanatori, 5-7 - Sant Salvador  
977 69 55 63

### RESTAURANT PANXO

Parada Mata, 2-12 local 4  
(Centre d'oci Les Mates)  
El Vendrell  
609 785 047

### RESTAURANT PIKA-TAPA

Passeig Marítim, 29  
Coma-ruga.  
661 367 099

### RESTAURANT PIZZERIA L'ARGILAGUET 9

Mar, 33 - El Vendrell  
666 413 159

### RESTAURANT SOLÀ

Mar, 72 - El Vendrell  
977 66 29 14

### RESTAURANT STIL

Mar, 77 - El Vendrell  
977 66 32 99

### RESTAURANT VIL-LA CASALS

Avda Palfuriana, 59  
Sant Salvador  
977 68 31 41

### RESTAURANT XALOQUELL

Cantàbric, 18 - Sant Salvador  
977 68 08 19

## VENDA DE TIQUETS ANTICIPADA:

Per a la Xatonada popular:

**CIT DEL VENDRELL**  
Ctra. Dr. Robert, 33  
T. 977 660 292

7€

Per al menú degustació del *Xató Experience* a càrrec de "Terra i Taula":

Envieu un correu electrònic a:  
**info@terraitaula.cat**

16€

Organitza:



Amb el patrocini de:



Amb la col·laboració especial de:



Amb el suport de:



Amb la col·laboració de:

Cooperativa Agrícola del Vendrell  
Els Pastorets del Vendrell  
Escola Àngel Guimerà  
Escola Àngel Garriga

Escola Els Secallets  
Escola Sagrat Cor  
Pastisseria Vendrellenca  
Dolceria Soler  
Pastisseria Conflent

# XATONADA POPULAR del VENDRELL

(Bressol del xató)



5 de febrer de 2017

**31è Concurs de Mestres Xatonaires**

**30a Exhibició de Xatonaires infantils**

**24a Fira de productes alimentaris naturals i artesanals**

**Xató Experience** NOU!

Disseny i impressió: Impremta Ramon. El Vendrell.



#xatonadaelvendrell2017  
#xatoexperience



/xatonadapopulardelvendrell

NOU!

# XATÓ

experience

## QUÈ ÉS?

Un espai on experimentar amb el xató i donar-lo a conèixer en el marc de la festa de la Xatonada Popular del Vendrell.

## ON ES FARÀ?

A la Rambla, a l'envelat condicionat per fer de la Xatonada popular una jornada inoblidable

## QUÈ FAREM?

### SHOW COOKING

Taller pràctic on cuiners del col·lectiu "Terra i Taula" faran una demostració de com cuinar un xató de manera diferent amb una recepta innovadora.

ENTRADA LLIURE

+

### DEGUSTACIÓ

**4 tapes** elaborades amb ingredients del xató i **2 copes de vi** a càrrec també del col·lectiu Terra i Taula.

PREU: 16 €\*  
\*Per a reserves anticipades del menú degustació caldrà que envieu un mail a [info@terraitaula.cat](mailto:info@terraitaula.cat)

## PROGRAMA D'ACTES DE LA XATONADA

DIUMENGE 5 DE FEBRER,  
a la Rambla del Vendrell

- **A 2/4 d'11 del matí,**  
Inici del **31è CONCURS DE MESTRES XATONAIRES VENDA DE TIQUETS**
- **A les 11 del matí,**  
Inici de la **30a EXHIBICIÓ DE XATONAIRES INFANTILS**  
Tots els nens i nenes participants entraran en el sorteig d'una magnífica bicicleta tot terreny gentilesa de *Runnbikes*
- **A les 12 del migdia,**  
**REPARTIMENT DE LA XATONADA POPULAR.**  
Degustació i valoració dels plats concursants per part del Jurat
- **A 2/4 d'1 del migdia,**  
**TALLER INFANTIL "CUINAR CIÈNCIA":** emulsions, gelificacions i esferificacions del xató a càrrec de l'Aresta
- **A 2/4 d'1 del migdia,**  
**SHOW COOKING** a càrrec de "Terra i Taula", a l'envelat del *Xató Experience*
- **A 2/4 de 2 del migdia,**  
**DEGUSTACIÓ DEL MENÚ XATÓ EXPERIENCE** a càrrec de "Terra i Taula", a l'envelat del *Xató Experience*
- **A les 2 del migdia,**  
**INVESTIDURA D'UN MESTRE XATONAIRE** com a membre de l'Associació Gastronòmica de la Universitat del Xató de Catalunya.  
**LLIURAMENT DELS PREMIS** als sis primers classificats del 31è Concurs de Mestres Xatonaires i sorteig de la bicicleta gentilesa de *Runnbikes*.

### DURANT TOT EL MATÍ A LA RAMBLA:

- Estands relacionats amb el món del xató i dolceries locals
- 24a Fira de productes alimentaris naturals i artesanals
- Jocs infantils
- Tallers per a nens i nenes a càrrec de l'Aresta:
  - Planta els ingredients del xató
  - Fem olivada
- Trobada d'intercanvi de plaques de cava
- Ruleta benèfica a càrrec de La Ballaruga

## RECEPTA DEL xató del Vendrell

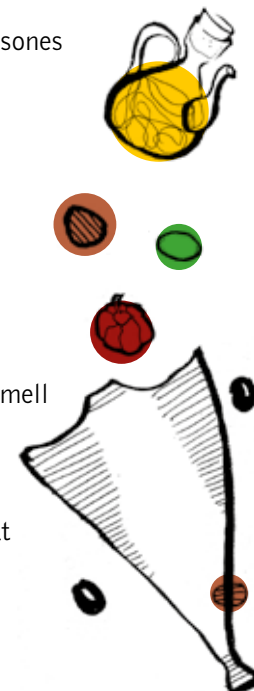
Ingredients per a quatre persones

### 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 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.