



El Bressol  
del  
**Xató**  
El Vendrell

38è Concurs de  
**Mestres  
Xatonaires**

37a Exhibició de  
**Xatonaires  
Infantils**

**Xatonada Popular**  
**24 i 25 de Febrer**  
La Rambla del Vendrell

# Dissabte

La Rambla

# 24

Febrer



**11h Dinàmica familiar sobre la cuina d'aprofitament: fem un timbal de xató**

PASSAPORT  
EDUNAUTA

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

**12.30h Maridatge de xató i vins d'Avgstvs Forvm**

Tasta el xató vendrellenc acompanyat de dos vins Avgstvs: Primer rosat 2021 i xarel·lo vermell.

Amb reserva prèvia\*. Preu: 10€



**13h Presentació del vi de l'any Guimerà del celler Jané Ventura i tast de salsa de xató d'en Guimerà**

**13.30h - 16h Vermut electrònic amb DJ SEREZ**

**14.30h Fideuà popular**

a càrrec dels administradors Santa Anna.

**17h Tast: Has begut oli?**

Taller infantil de tast amb OOVE DOP Siurana.

Amb reserva prèvia\*. Preu: gratuït

Edat recomanada: de 9 a 13 anys.



# Dissabte

📍 La Rambla

# 24

Febrer

## 18h **Tast: No tots els olis són iguals!**

Cultura d'oli i taller de tast amb OOVE DOP Siurana. Tast guiat de l'OOVE (oli d'oliva verge extra) del territori a través d'un professional del tast d'olis del Panell de Tast Oficial d'Olis d'Oliva Verges de Catalunya. **Amb reserva prèvia\***. **Preu: gratuït**



## 19h **Maridatge de coca enramada i vins Jané Ventura**

**Amb reserva prèvia\***. **Preu: 10€**



## 20.30h **Experiència gastronòmica a càrrec de Terra i Taula**



Maridatge amb productes de temporada i de la comarca a càrrec del col·lectiu Terra i Taula, unió de productors i cuiners del Baix Penedès, que consistirà en un aperitiu, 4 degustacions (3 de salades i unes **Amb reserva prèvia\***. **Preu: 40 €**

## 23h **Concert de versions dels 80 i 90 amb GALÀCTICOS, seguit de DJ Joan Olivares B2B Jordy Ribé\***



# Diumenge

La Rambla

# 25

Febrer



**10h 38è Concurs de Mestres Xatonaires**

**11h Tast de la salsa de xató d'en Guimerà**

a càrrec d'Elías Chacón, Mestre Xatonaire i d'Àngels Santacana.

**11.30h 37a Exhibició de Xatonaires Infantils**

PASSAPORT  
EDUNAUTA

**12h Maridatge de xató  
i vins d'Avgvstvs Forvm**

Tasta el xató vendrellenc acompanyat de dos vins Avgvstvs: Primer rosat 2021 i xarel·lo vermell.

Amb reserva prèvia\*. **Preu: 10€**



**13.30h Repartiment de xató**

**14h Sorteig d'oli i de productes de territori**

**14.20h Anunci dels guanyadors del 38è Concurs de Mestres Xatonaires i investidura del Mestre Xatonaire de l'any anterior**

**15h - 17h Vermut elèctronic amb DJ ENKA**





## Ingredients

(per a quatre persones)

### Per a la salsa

- 100g d'ametlles
- 80g 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
- 120g de bacallà esqueixat
- 120g de tonyina
- 4 filets d'anxova
- 80g 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.

