

Descobreix la Ruta del Xató i els llocs on es pot gaudir d'una bona xatonada

18/02/2021



Què és el xató?

La gastronomia de l'Alt Penedès, el Baix Penedès i el Garraf tenen com a denominador comú un plat de temporada. Per descobrir-lo ens n'anem de ruta per les capitals del xató.

[Veure imatge](#)

Els matisos de la gastronomia catalana estan lligats a la riquesa del seu entorn. Mar, muntanya i camp, dels

quals s'obté un ampli ventall de matèries primeres per posar a taula. D'aquesta riquesa en **sorgeix el xató, un plat típic d'hivern a les comarques de l'Alt Penedès, el Baix Penedès i el Garraf.**

Es tracta d'un menjar lligat a la cultura vinícola. Tradicionalment, abans del tast, s'aixetonava la bota, una cerimònia que consistia a posar-hi una petita aixeta perquè en sortís el vi. Aquest moment marcava el començament de la festa del vi nou, en què se servia un menjar a base de peix dessalat del rebost dels pagesos, fulles de l'hort i una salsa especial.

Ingredients principals del Xató

La recepta es compon d'escarola, bacallà, tonyina, anxoves i olives arbequines. Però més enllà dels ingredients del xató, la seva singularitat resideix a **la salsa. Amb ametlles, avellanes, all, pa, nyora, oli, bitxo, sal i vinagre** es combinen els components. Cada municipi, però, ha desenvolupat peculiaritats respecte de la versió ortodoxa, fet que constitueix una oportunitat per descobrir la cultura de la comarca amb un denominador comú: **el xató.**



La Ruta del Xató

La Ruta del Xató és un itinerari gastronòmic que vincula cinc municipis a l'entorn d'aquest plat històric. Segons la disponibilitat dels ingredients, cada lloc ha desenvolupat la seva particular manera de cuinar-lo. **Calafell, el Vendrell, Sitges, Vilafranca del Penedès i Vilanova i la Geltrú són destinacions en què el xató manifesta un caràcter particular.** Aquest menjar amb accent hivernal s'acostuma a consumir de novembre a abril, tot i que entre gener i març es concentren les xatonades populars o festes entorn d'aquest plat, distribuïdes per tota la comarca. Aquestes són les destinacions imprescindibles per conèixer tots els matisos del xató.

El Vendrell, capital del xató

Segons els experts en la matèria, **el Vendrell es considera la capital del xató**. És la zona en què la recepta es manté més fidel a l'original, encara que hi aporta peculiaritats, com ara pebre vermell, ceba i tomàquets escalivats a la salsa. Aquesta especialitat es pot assaborir a la xatonada popular que se celebra el primer diumenge de febrer, una jornada en què es dediquen al plat concursos i tallers.

La capital del Baix Penedès és, a més, un punt d'interès cultural. Pau Casals és un dels personatges il·lustres de la ciutat i la seva casa natal s'ha convertit en un museu. L'activitat museística de la zona es completa amb la Casa Museu Àngel Guimerà, la Fundació Apel·les Fenosa, el Museu Deu i el Museu Arqueològic. Altres punts d'interès són el Portal del Pardo, vestigi de les muralles de la ciutat, i l'església barroca de Sant Salvador, així com els seus retaules, signats per Josep Maria Jujol.

Gust únic del xató a Calafell

En aquest municipi, que té cinc quilòmetres de platges d'aigües cristal·lines, la salsa del xató té una particularitat: es fa amb l'all cru, cosa que hi dona un gust inconfusible. Però no és l'única singularitat d'aquest enclavament, amb una història de més de 2.500 anys. Pels seus carrers hi van passejar els ibers, els romans i els àrabs, i en van deixar testimoni a la ciutadella ibèrica o el castell de la Santa Creu. A Calafell hi va residir també l'escriptor Carlos Barral, la casa del qual, convertida en museu, es pot visitar.

Vilanova i la Geltrú, un xató maridat amb història

La capital de la comarca del **Garraf** ofereix una **variant del xató** que incorpora també **olives negres i una salsa en què s'elimina el bitxo i s'utilitza només la molla del pa xopada en vinagre**. Explorar la ciutat costanera de Vilanova permet fer una immersió a la cultura iberoromana si es visiten les ruïnes d'Adarró. Un altre dels llocs d'interès és l'ermita de Sant Gervasi, situada en un petit cim. Però el llegat cultural de Vilanova continua en els museus, com ara el del Ferrocarril, el Romàntic Can Papiol, la Biblioteca-Museu Víctor Balaguer, el Museu de Curiositats Marineres Roig i Toqués o el Museu del Mar.

Xató a Sitges

Aquest epicentre del modernisme català és també un punt imperdible en la Ruta del Xató. Aquí la salsa incorpora seitons, emblema de la vila marinera. L'investigador Carles Montserrat va descobrir que la xatonada de Sitges data del segle XIX. L'esdeveniment es va produir el 13 de febrer de 1896 i va congregar personatges il·lustres, com ara Santiago Rusiñol, Miquel Utrillo o Gaietà Buïgas i Monravà.

A més de la tradició històrica de l'esdeveniment, la ciutat mereix un recorregut en profunditat, perquè disposa de joies arquitectòniques que van des del patrimoni indià del barri antic fins a construccions modernistes, com ara la Casa de Pere Carreras a la Casa del Rellotge. També són de visita obligada el Museu Cau Ferrat, que va ser la casa i estudi de Santiago Rusiñol, el Museu Maricel i el Museu Romàntic Can Llopis. A més del xató de Sitges i la seva arquitectura, la ciutat té esperit cinematogràfic, atès que des de 1968 acull el Festival Internacional de Cinema de Catalunya. Per tancar amb lluentor la visita, cal fer una parada a les platges de sorra fina.

Vi i xató a Vilafranca del Penedès

Si hi ha un xató peculiar, aquest és el de Vilafranca. Aquí l'enciam sol acompanyar l'escarola i la salsa no conté ametlles, avellanes ni nyores, però es completa amb galetes, alls crus i escalivats i pebre vermell. De fet, a la xatonada popular de Vilafranca, s'hi proposen cinc maneres diferents d'assaborir aquest plat. A més de descobrir tots els matisos que pot proporcionar el xató, **Vilafranca és la capital vinícola del Penedès, de manera que paga la pena descobrir-ne els cellers i maridar el menjar amb els vins i els caves locals.** Una vegada satisfet el paladar, la cultura es descobreix a peu de carrer per mitjà de la seva arquitectura gòtica (basílica de Santa Maria i el Palau Real) i modernista (Museu de les Cultures del Vi, la Casa Miró o la Cripta de la Basílica de Santa Maria).

Caprabo ofereix cada any una **jornada especial dedicada a la Ruta del Xató**. Hi trobarem personatges de la cultura i la gastronomia que ofereixen noves tècniques i trucs per elaborar variacions d'aquest plat tradicional i que posen en valor els productes de la terra. El supermercat disposa del segell oficial de venda de proximitat, per la qual cosa té tots els ingredients de proximitat per elaborar un xató autèntic.