

## Descubre la Ruta del Xató y los lugares para disfrutar de una buena xatonada

18 feb 2021



### ¿Qué es el Xató?

*La gastronomía del Alto Penedés, el Bajo Penedés y el Garraf tienen como denominador común un plato de temporada. Para descubrirlo nos vamos de ruta por las capitales del xató.*

[Ver imagen](#)

Los matices de la gastronomía catalana están ligados a la riqueza de su entorno. Mar, montaña y campiña de los

que se obtiene un amplio abanico de materias primas que poner sobre la mesa. De esa riqueza **surge el Xató, un plato típico de invierno en las comarcas del Alto Bajo Penedés y el Garraf.**

Se trata de una comida ligada a la cultura vinícola. Tradicionalmente, antes de la cata, se procedía a aixetonar la bota, una ceremonia que consistía en poner un pequeño grifo para que el vino saliera. Ese momento marcaba el comienzo de la fiesta del vino nuevo en la que se servía una comida a base de pescado desalado de las despensas de los campesinos, hojas de la huerta y una salsa especial.

## Ingredientes principales del Xató

**La receta se compone de escarola, bacalao, atún, anchoas y aceitunas arbequinas.** Pero más allá de los ingredientes del Xató, su singularidad reside en **la salsa.**

**A base de almendras, avellanas, ajo, pan, ñora, aceite, guindilla, sal y vinagre** se hilvanan sus

componentes. No obstante, cada municipio ha desarrollado peculiaridades respecto a la versión ortodoxa, lo que constituye una oportunidad para descubrir la cultura de la comarca con un denominador común: **el Xató.**



## La Ruta del Xató

La Ruta del Xató es un itinerario gastronómico que vincula a cinco municipios en torno a este plato histórico. Según la disponibilidad de ingredientes, cada lugar desarrolló su particular forma de cocinarlo. **Calafell, El Vendrell, Sitges, Villafranca del Penedés y Villanueva y la Geltrú son destinos en los que el Xató manifiesta un carácter particular.** Esta comida con acento invernal suele consumirse de noviembre a abril, aunque entre enero y marzo se concentran las xatonadas populares o fiestas en torno a este plato distribuidas por toda la comarca. Estos son los destinos imprescindibles para conocer todos los matices del xató.



## El Vendrell, capital del Xató

Según expertos en la materia, **el Vendrell se considera la capital del Xató**. Es la zona en la que la receta permanece más fiel a la original, aunque aporta peculiaridades como el pimentón, la cebolla y los tomates asados a la salsa. Esta especialidad se puede degustar en la xatonada popular que se celebra el primer domingo de febrero, una jornada en la que se dedican concursos y talleres al plato.

La capital del Bajo Penedés es, además, un punto de interés cultural. Pau Casals es uno de los personajes ilustres de la ciudad y cuya casa natal se ha convertido en un museo. La actividad museística de la zona se completa con la Casa Museo Àngel Guimerà, la Fundación Apel·les Fenosa, el Museo Deu y el Museo Arqueológico. Otros puntos de interés es el Portal del Pardo, vestigio de las murallas de la ciudad y la iglesia barroca de San Salvador, así como sus retablos firmados por Josep Maria Jujol.

## Sabor único del Xató en Calafell

En este municipio que cuenta con cinco kilómetros de playas de aguas cristalinas, la salsa del Xató cuenta con una particularidad: se realiza con ajo crudo, lo que le otorga un sabor inconfundible. Pero no es la única singularidad de un enclave cuya historia tiene más de 2.500 años. Por sus calles pasearon íberos, romanos y árabes, dejando testimonio de ello en la Ciudadela Ibérica o el Castillo de la Santa Cruz. En Calafell residió también el escritor Carlos Barral, cuya casa, convertida en museo, se puede visitar.

## Villanueva y la Geltrú, un Xató maridado con historia

La capital de la comarca del **Garraf** ofrece una **variante del Xató** que incorpora también **aceitunas negras y una salsa que elimina la guindilla y utiliza solo la miga del pan empapada en vinagre**. Explorar la ciudad costera de Vilanova permite hacer una inmersión en la cultura íbero-romana si se visitan las ruinas d'Adarró. Otro de los lugares de interés es la Ermita de Sant Gervasi, ubicada sobre una pequeña cima. Pero el legado cultural de Vilanova continúa en museos como el del Ferrocarril, el Romántico Can Papiol, la Biblioteca-Museo Víctor Balaguer, el Museo de Curiosidades Maríneas Roig i Toqués o el Museo del Mar.

## Xató en Sitges

Este epicentro del modernismo catalán es también un punto imperdible en la Ruta del Xató. En ella, la salsa incorpora boquerones, emblema de la villa marinera. El investigador Carles Montserrat descubrió que la xatonada de Sitges data del siglo XIX. El acontecimiento se produjo el 13 de febrero de 1896 y congregó a personajes ilustres como Santiago Rusiñol, Miquel Utrillo o Gaietà Boïgas i Monravà.

---

Además de la solera histórica del evento, la ciudad merece un recorrido en profundidad ya que dispone de joyas arquitectónicas que van desde el patrimonio indiano del barrio antiguo a construcciones modernistas como la Casa de Pere Carreras en la Casa del Relotge. También de visita obligada son el Museu Cau Ferrat, que fue la casa y estudio de Santiago Rusiñol, el Museu Maricel y el Museu Romàntic Can Llopis. Además del Xató de Sitges y su arquitectura, la ciudad tiene espíritu cinematográfico, ya que desde 1968 acoge el Festival Internacional de Cine de Catalunya. El broche final de la visita lo pone una parada en sus playas de arena fina.

## Vino y Xató en Vilafranca del Penedés

**Si existe un Xató peculiar, ese es el de Vilafranca. Aquí, la lechuga suele acompañar a la escarola y la salsa no contiene almendras, avellanas ni ñoras, pero se completa con galletas, ajos crudos y asados y pimentón.** De hecho, en la xatonada popular de Vilafranca se proponen cinco formas diferentes de degustar este plato. Además de descubrir todos los matices que el Xató puede proporcionar, **Vilafranca es la capital vinícola del Penedés, por lo que merece la pena descubrir sus bodegas y maridar la comida con los vinos y cavas locales.** Una vez satisfecho el paladar, la cultura se descubre a pie de calle a través de su arquitectura gótica (Basílica de Santa María y el Palacio Real) y modernistas (Museo de las culturas del Vino, la Casa Miró o la Cripta de la Basílica de Santa María).

Caprabo ofrece cada año una **jornada especial dedicada a la Ruta del Xató**. En ella, personajes de la cultura y la gastronomía ofrecen nuevas técnicas y trucos para elaborar variaciones de este tradicional plato poniendo en valor los productos de la tierra. El supermercado cuenta con el sello oficial de Venta de Proximidad, por lo que dispone de todos los ingredientes de cercanía para elaborar un auténtico Xató.