



ALT PENEDÈS
BAIX PENEDÈS
GARRAF

DESCOBREIX EL TEU TRESOR GASTRONÒMIC



TEMPORADA 2017-2018

FEM XATÓ PLANS?

Ja saps què faràs el proper cap de setmana? No et cal anar gaire lluny per trobar inspiració. Visita el portal www.rutadelxato.net, tria l'activitat que vulguis de la Ruta del Xató i fes la teva reserva. Tot en un clic!

Volts passar un dia fora amb la família? Prefereixes una escapada a un hotel ben romàntic? Vols engrascar els teus amics? O només et ve de gust desconnectar fent alguna cosa diferent? Descobreix els nostres paisatges amb bicicleta, a peu, a cavall o en 4x4. Visita les ermites, els castells i els jaciments arqueològics. Assaboreix els vins dels cellers DO Penedès i participa en activitats d'ecoturisme en caves centenàries. Aprèn receptes de xató. Gaudeix del mar i del sol tot practicant esports nàutics. Relaxa't als centres termals i gaudeix de l'art als nostres museus.

Tot això, per descomptat, ho podràs fer assaborint el nostre plat estrella: el xató. Visita el web www.rutadelxato.net o llegeix el codi QR amb el teu telèfon mòbil i reserva ara la teva activitat de la Ruta del Xató, amb allotjament o sense.



SI VAS DE TAPES, FES UN XATÓ TAPA

El xató és un plat tan versàtil que es pot preparar i presentar de mil maneres. Ja hem vist que hi ha moltes receptes. De tota manera, sabieu que també és fantàstic com a aperitiu? Enguany, a la Ruta del Xató celebrem la tercera edició del Xató Tapa. Els bars i restaurants adscrits al Xató Tapa preparen tapes creatives d'autor. Petites joies gastronòmiques per obrir la gana, o per tastar-les totes de bar en bar. Recorda, si vas de tapes, fes un Xató Tapa. epl, amb un bon vi del Penedès.

RECORDEM ALS NOSTRES AMBAIXADORS D'ANYS ANTERIORS

Ferran Adrià	1998-1999	2013-2014	Nando Jubany
Xavier Mestre	1999-2000	Fina Puigdevall	2014-2015
Carles Gaig	2000-2001	Marc Gascons	2016-2017
Jordi L.P.	2001-2002		
La Cubana	2002-2003		
Toni Albà	2003-2004		
Rosa Andreu	2004-2005		
Pere Tàpias	2005-2006		
Lax'n'Busto	2006-2007		
Anna Barrachina	2007-2008		
Montse Estruch	2008-2009		
Oriol Llavina	2009-2010		
Carme Ruscalleda	2010-2011		
Joan Roca	2011-2012		
Fermí Puig	2012-2013		



Oriol Castro
Ambaixador de la Ruta del Xató 2017-2018

Oriol Castro, nascut a Barcelona i resident a Sitges des del 2000, es formà a l'Escola d'Hoteleria Joviat de Manresa i és l'hereu d'una nissaga de la millor gastronomia creativa del país. Ha estat inspirat per la genialitat de les cuines següents: Torre del Remei (Puigcerdà), Via Veneto (Barcelona), Jean Luc Figueras (Barcelona), Pastisseria Totel de Paco Torreblanca (Barcelona), Martín Berasategui (Lasarte), Charlie Trotter (Chicago) i Michel Bras (Laguiole). El 1998 es va convertir en el màxim responsable, al costat de Ferran i Albert Adrià, de l'equip creatiu de El Bulli i va dedicar una gran part de la seva feina a la investigació i el desenvolupament de nous plats per a l'oferta gastronòmica d'aquest restaurant.

Després del tancament de El Bulli, el 2012 va obrir Compartir a Cadaqués, juntament amb Mateu Casañas i Eduard Xatruch, i més endavant, el 2014, va inaugurar Disfrutar a Barcelona, un restaurant que, en només un any, va rebre la seva primera estrella Michelin.

El Xató sempre a punt!



Una ruta per sucari-hi pa...

... el Pa de Pagès Català Enrich. Un pa artesà de llarga fermentació, amb massa mare i farines de blat i de sègol moltes a la pedra que li confereixen una crosta que es manté cruixent, la molla hidratada i elàstica, un alveolat ampli, i uns tocs aromàtics que no deixen indiferent a ningú.

Amb tots els ingredients per gaudir i fer salsa.



www.fornsenrich.com

HI HA MOLTES RUTES DEL XATÓ PER DESCOBRIR...



SI ENCARA NO CONEIXES EL XATÓ...

No saps el que et perds. Es per llepar-se'n els dits! Imagina un plat lleuger i intens alhora; refrescant però saboros; tradicional i innovador, elaborat amb els millors productes de la mar i de l'hort. Ara imagina que, a més, en pots menjar tant com vulguis, perquè és molt sa i té tots els beneficis de la dieta mediterrània. No pensis més! Aquest plat és el xató: escarola cruixent, barrejada amb la textura melosa del bacallà i de la tonyina, amb el toc àcid de l'anxova o del seito. Tot això banyat amb una salsa exquisida de fruita seca, nyores i oli d'oliva verge, entre altres ingredients.



Tradicionalment el xató es menja acompanyat de fruites de carxofa, de fesols o de botifarra negra i d'un bon Penedès. Només hi ha un petit problema: d'autèntic xató, n'hi ha, almenys, cinc receptes diferents! Cadaoble de les nostres comarques està orgullós del seu plat, i amb raó. Quin és el millor? Com et pots imaginar, mai ens posem d'acord, així que el millor que pots fer és decidir-ho tu: agafa el mapa que tens a les mans i planifica la teva ruta del xató particular.

DEMANA EL COFRE DEL TRESOR GASTRONÒMIC

Si demanes xató en un restaurant de la Ruta, sol·licita la promoció «Cofre del tresor gastronòmic» i rasca-rasca. Pots guanyar premis molt succulents, àpats en els millors restaurants de la Ruta del Xató, nits d'hotel i regals dels nostres patrocinadors. Desperta el teu instint aventurer! Descobreix el territori a través d'un plat únic al món i visita els restaurants acreditats per la Ruta del Xató.



RECEPTA DE CALAFELL



- | | |
|--|------------------------------|
| INGREDIENTS SALSA | INGREDIENTS PLAT |
| • 2 grapat d'ametlles | • 2 escaroles |
| • 2 grapat d'avellanes | • 4 filets d'anxova |
| • Mig all | • 120 g de bacallà esqueixat |
| • 1 pebrot de romesco o "banya de cabra" | • 120 g de tonyina |
| • 1 llesca de pa | • 80 g d'olives arbequines |
| • 2 tomacons | |
| • 250 g d'oli | |
| • Vinagre, sal, pebre vermell dolç i pebre blanc al gust | |

4 persones

RECEPTA DEL VENDRELL



- | | |
|--|------------------------------|
| INGREDIENTS SALSA | INGREDIENTS PLAT |
| • 100 g d'ametlles | • 2 escaroles |
| • 80 g d'avellanes | • 4 filets d'anxova |
| • Mitja ceba | • 120 g de bacallà esqueixat |
| • Mitja cabeça d'all | • 120 g de tonyina |
| • 3 tomacons | • 80 g d'olives arbequines |
| • 1 nyora | |
| • 1 llesca de pa | |
| • Mig bitxo (opcional) | |
| • Pebre negre (1 polsim) | |
| • Pebre vermell i pebre vermell dolç al gust | |
| • Sal, oli d'oliva verge i vinagre al gust | |

4 persones

RECEPTA DE VILAFRANCA DEL PENEDÈS



- | | |
|---------------------------|--------------------------------------|
| INGREDIENTS SALSA | INGREDIENTS PLAT |
| • 4 llesques de pa torrat | • 600 g de bacallà esqueixat |
| • 3 galetes maria | • 250 g de tonyina salada |
| • 8 dents d'all | • 12 filets d'anxova |
| • 1 bitxo | • 2 o 3 escaroles o enciams, al gust |
| • 100 ml de vinagre | • 200 g d'olives arbequines |
| • 500 ml d'oli | |
| • Sal | |
| • Pebre vermell dolç | |

6 persones

RECEPTA DE SITGES



- | | |
|-----------------------------|-------------------------------|
| INGREDIENTS SALSA | INGREDIENTS PLAT |
| • 100 g d'ametlles torrades | • 2 escaroles |
| • 60 g d'avellanes torrades | • 2 seitons dessalats |
| • 2 seitons dessalats | • 100 g de tonyina esqueixada |
| • 2 dents d'all | • 100 g de bacallà esqueixat |
| • 4 nyores | • 100 g d'olives arbequines |
| • 2 o 3 llesques de pa | |
| • Sal i vinagre al gust | |
| • Oli d'oliva verge al gust | |
| • Mig bitxo (opcional) | |

4 persones

RECEPTA DE VILANOVA I LA GELTRÚ



- | | |
|--|---|
| INGREDIENTS SALSA | INGREDIENTS PLAT |
| • Una llesca de molla de pa (sense crosta) | • 2 escaroles |
| • 1 o 2 dents d'all | • 200 gr. de bacallà dessalat i esqueixat |
| • 35 ametlles torrades | • 150 gr. de tonyina dessalada i esqueixada |
| • 12 avellanes torrades | • 18 filets d'anxova dessalats |
| • 8 nyores escaldades | • 1 grapat d'olives arbequines |
| • Oli d'oliva verge (al gust) | • 1 grapat d'olives negres d'Aragó |
| • Sal | |
| • Vinagre | |
| • Vi (opcional) | |

6 persones

ELABORACIÓ

En un morter trinxem les ametlles, les avellanes, l'all i un pessic de sal, fins que quedi una pasta ben fina. Hi afegim el pebrot de romesco, prèviament escaldat. Fregim la llesca de pa i l'afegim a la barreja, juntament amb el pebre blanc i el pebre vermell dolç. Per últim, completem la salsa amb els dos tomacons, l'oli i el vinagre i continuem remenant fins que estigui tot ben barrejat.

Aboquem la salsa sobre les escaroles, ben netes i escorregudes, i les deixem reposar dues hores. En el moment de servir el xató, el presentem amb les anxoves, la tonyina, el bacallà i les olives.

ELABORACIÓ

És recomanable preparar la salsa el dia abans. Deixem en remull el bacallà i la tonyina. Torrem el pa. Escalivem 4 dents d'all. Al morter, trinxem els dents d'all (4 crus i 4 escalivats), el bitxo, les llesques de pa torrat i les galetes maria. Afegim a la barreja el pebre vermell dolç, el vinagre i un pessic de sal. Anem lligant la salsa lentament amb rajolins d'oli. Just abans de menjar, aboquem la salsa sobre la barreja d'escarola i enciam, i ho remenem. Hi afegim el peix i les olives.

ELABORACIÓ

Escaldem les nyores. Torrem o fregim el pa, al gust. Amb pa torrat aconseguirem un plat més lleuger i digestiu. Deixem les llesques remulant en vinagre i les reservem. Trinxem en un morter les ametlles, les avellanes, les nyores, l'all i un parell de seitons dessalats. Hi afegim les llesques de pa, corregim de sal i vinagre i, si el volem una mica picant, hi afeguem el bitxo. Ho anem lligant tot amb oli d'oliva verge.

Netegem i trossegem dues escaroles. Les barregem amb la tonyina i el bacallà esqueixats, amb els dos seitons que ens restaven i amb les olives. Repartim els ingredients, de manera que tots els comensals puguin tastar una mica de tot. Afegim la salsa al final, just abans de servir.

ELABORACIÓ

Deixem la molla de pa en remull amb vinagre. Piquem els alls amb la sal al morter. Un cop ben aixafats, hi anem afegint la fruita seca fins a aconseguir una pasta homogènia. Escaldem les nyores, en raspem l'interior i n'aboquem la polpa al morter. Un cop ben barrejades, escorrem una mica la molla de pa amb vinagre i la incorporem a la salsa. Anem abocant lentament l'oli mentre remenem, fins a obtenir la consistència desitjada, ni massa líquida ni massa espessa.

Barregem una mica de salsa amb l'escarola, la tonyina, el bacallà, les anxoves i les olives arbequines i negres. Reservem la resta de la salsa i la presentem a taula en un bol o salsera a part, de manera que cada comensal se'n pugui servir la quantitat que vulgui.

RESTAURANTS QUE HI PARTICIPEN

- 10-20 €/persona
- 30-40 €/persona
- 20-30 €/persona
- Menú xató
- 30-40 €/persona

CALAFELL

A CAN PILIS, C/ Montserrat, 13, LA PLATJA DE CALAFELL. Tel: 977 691 315. Arrossos i cuina marinera.

CASA PEDRO, C/ Vilamar, 87, LA PLATJA DE CALAFELL. Tel: 977 691 507. www.casapedrocalafell.com Graellada de peix.

EUSEBIO, C/ Vilamar, 87 LA PLATJA DE CALAFELL. Tel: 977 693 358 www.restaurant-eusebio.com Calamars farcits amb gambes amb el seu suc.

L'ESTANY, C/ Mercè Rodoreda, 20, (Urb.L'estany) LA PLATJA DE CALAFELL. Tel: 977 692 650. www.restaurantlestany.com. Cargols a la llauna, carns a la brasa i bacallà.

VELL PAPIOL, C/ Vilamar, 30 LA PLATJA DE CALAFELL. Tel: 977 691 349 www.vellopapio.com. Peix, marisc de llotja i producte de mercat.

EL VENDRELL

CAN MARTÍ, Avda. Juli Cesar, 2 CUNIT. Tel: 977 163 046. www.canmarticunit.com Trinxat de patates palla amb ous ferrats amb gambes i alls.

FRANKFURT EL NIU, C/Born, 4 EL VENDRELL. Tel: 977663856. www.elniu1976.es Pop a la gallega i tapes variades.

JARUMA, C/Cerdanya, 21 EL VENDRELL. Tel: 977 663 917. Arrossos i fideus.

MOLÍ DE CAL TOF, Ctra. de santa Oliva, 2 EL VENDRELL. Tel: 977 662 651. www.molidedecaltof.com. Cargols a la llauna.

PETIT ANCORA 2, C/ Montserrat, 15. EL VENDRELL. Tel: 977 660 664. www.peticancora2.com Arrossos i tapes, tot sense gluten.

RESTAURANT FONDA SPORT, C/ Prat de la Riba, 14. SANT JAUME DELS DOMENYS. Tel: 977 677 188 www.fondasport.net. Aneç mut del Penedès rostit amb prunes i pinyons.

VIL-LA CASALS, Pg. Marítim, 41. SANT SALVADOR. Tel: 977 683 141. Paella.

XALOQUELL, C/ Cantàbric, 10. SANT SALVADOR. Tel: 977 680 819. www.restaurantxaloquell.com. Suquet de peix.

VILAFRANCA DEL PENEDÈS

CAN BELLÉS, C/ Amàlia Soler, 179. VILAFRANCA DEL PENEDÈS. Tel: 938 174 363. Cans a la brasa.

CAL JOANET, C/ Comerç, 23. VILAFRANCA DEL PENEDÈS. Tel: 938 902 984. www.caljoanet.es. Cans a la brasa.

CAL PAU XIC, Pl. Subirats, 11. SANT PAU D'ORDAL. Tel: 938 993 051. www.calpauxic.com. Cargols a la cassola.

CAL TORRENTS XIC, Ctra. de Pontons, 17. TORRELLES DE FOIX. Tel: 938 971 787. Bacallà al caliu.

EL CENTRE RESTAURANT, C/ Indústria, 56 SANT SADURNI D'ANOIA. Tel: 938 911 051. www.restaurantelcentre.cat Restaurant gastronòmic

EL RACÓ D'ESPIELLS, Barri Espiells, 19. SANT SADURNI D'ANOIA. Tel: 938 911 158. Aneç rostit. Cans a la brasa.

HOTEL CAN PANYELLA, Camí de can Valls, s/n. GELIDA. Tel: 937 792 145. www.hotelcanpanyella.com Cargols de la llauna, i brasa.

HOTEL FONDA NEUS, C/ Marc Mir, 14-16 SANT SADURNI D'ANOIA. Tel: 938 910 365. www.fondaneus.com. Canelons 'NEUS', foie mi-cuit farcit de codony i tofona.

HOTEL SOL I VI, Ctra. de Sant Sadurní d'Anoia a Vilafranca, km. 4, SUBIRATS. Tel: 938 993 204 www.solivi.com. Arros caldós amb llamàntol. Aneç mut rostit i a catalana amb prunes i pinyons. Llobarro salvatge a la sal.

MASIA CATALANA LA CASA DEL CONILL, Pl. Anselm Clavé, 13. SANT MIGUEL D'OLERDOLA. Tel: 938 902 001. www.lacasadelconill.com. Conill a l'all. Cargols a la tomquera.

RESTAURANT ELS FOGONS DE MAS BOTINS, Ctra 243 de Sant Sadurní a Vilafranca, del Penedès. SANTA FE DEL PENEDÈS. Tel: 931 711 842. www.masbotins.com. Cans a la brasa. Calçotades.

RESTAURANT I CAFETERIA EL CASINO, Rambla de Sant Francesc, 25. VILAFRANCA DEL PENEDÈS. Tel: 938 921 076. www.casinovilafranca.com. Aneç Mut del Penedès amb prunes i pinyons. Bacallà a la llauna amb mongetes.

RESTAURANT LA SOCIETAT, Av. Catalunya, 16 LA MÚNIA- CASTELLVÍ DE LA MARCA. Tel: 938 918 395. Bacallà a la brasa amb escalivada i mongetes.

RESTAURANT LA GARROFA, Ctra de Sant Sadurní a Vilafranca, Km 6, SUBIRATS - BARRI LA GARROFA. Tel: 938 974 155. Conill a l'all.

RESTAURANT EL CALIU, C/ Casal 26. VILAFRANCA DEL PENEDÈS. Tel: 938 915 520. Cuina casolana.

TICUS RESTAURANT-BOTIGA, C/ Raval, 19 SANT SADURNI D'ANOIA. Tel: 938 184 160 www.ticustraurant.cat. Tot tipus d'arrossos (a diari). Cuina mediterrània i de proximitat.

SITGES

IRIS GALLERY (H'ESTELA), Av. del Port d'Aiguadolç, 8 SITGES. Tel: 938 114 545. www.hotelestela.com Cuina de mercat.

LOS VIKINGS, C/ Marqués de Montroig, 7-9. SITGES. Tel: 938 949 687 www.losvikings.com Cans i peixos a la brasa de carbó.

NAÚTIC GARRAF, Escullera de Ponent, s/n (Port de Garraf) SITGES. Tel: 936 320 279. www.restaurantnauticgarrat.com Arrossos, cuina marinera i de mercat.

PIC NIC, Passeig de la Ribera, s/n. SITGES. Tel: 938 110 040 www.restaurantpicnic.com. Arrossos i cuina marinera.

LA OCA, C/Parellades 41. SITGES. Tel: 938 947 936 www.laocasitges.com. Calçotades i carns a la brasa.

VILANOVA I LA GELTRÚ

1918 CUINA DE MAR, Passeig Marítim, 56. VILANOVA I LA GELTRÚ. Tel: 938 532 355. www.restaurant1918.cat. Cuina de pescadors.

EL CAFÉ DEL MAR, Passeig Marítim, 63. VILANOVA I LA GELTRÚ. Tel: 93 810 58 03. Arrossos i peix de llotja.

ESPAI DE LA CARME, C/ Sant Antoni, 6. VILANOVA I LA GELTRÚ. Tel: 938 933 308. www.espaidelacarme.com. Cuina tradicional i italiana.

HOTEL RESTAURANT CEFERINO, Passeig de Ribes Roges, 2-3. VILANOVA I LA GELTRÚ. Tel: 938 151 719 938 158 931. www.hotelceferino.com. Cuina mediterrània, tradicional, renovada, productes km 0.

KECAFÉ, Bruc, 60-66. VILANOVA I LA GELTRÚ. Tel: 639 359 456. Xató Tapa.

LA CUCANYA, Racó de Santa Llúcia, S/N VILANOVA I LA GELTRÚ. Tel: 938 151 934 www.restaurantlacucanya.com. Cuina local, marinera i de temporada.

LA LLOTJA MARISQUERIA, Passeig de Ribes Roges, 1 VILANOVA I LA GELTRÚ. Tel: 938 157 950 www.lalotjamarisqueria.es Arrosseria, 'freiduria', peix i rànxos mariners.

MARINA 'CAN COLL', Passeig Marítim, 68. VILANOVA I LA GELTRÚ. Tel: 938 155 417 Rap amb all cremat.

MAS ROQUER, Carretera de l'Arboc, km 2'5, VILANOVA I LA GELTRÚ. Tel: 93 893 90 14. www.vilanovaipark.com/restaurant-mas-roquer Sarsuela

PIKA TAPA, Passeig Carme, 21. VILANOVA I LA GELTRÚ. Tel: 938 151 284. www.pika-tapa.com. Arrossos i cuina mediterrània.

REALLY?, Pelegrí Ballester, 32, local B. Tel: 93 125 62 81. VILANOVA I LA GELTRÚ. Arrossos, peix i marisc fresc de la llotja de Vilanova

QUORUM, Passeig del Carme, 23 VILANOVA I LA GELTRÚ. Tel: 938 101 883. www.restaurantquorum.es. Paella i tapes.

WILLY VINS, Libertat, 6. Tel: 98 893 74 22. VILANOVA I LA GELTRÚ. Amanides, 'montaditos', torrades, patés i formatges.

SERVEIS GASTRONÒMICS

CÀTERING CASERCO, C/ Solicrup, 10 - nau 9 VILANOVA I LA GELTRÚ. Tel: 938 144 077 www.caserco.com

ALLOTJAMENTS

PENSIO FONDA SPORT, Cr.Prat de la Riba, 14 SANT JAUME DELS DOMENYS. Tel: 629 025 843 www.fondasport.net

