



Ajuntament de Cubelles

BASES QUE REGULEN EL CONCURS INFANTIL DE MESTRES XATONAIRES DE LA 8a XATONADA CUBELLES 2009

- 1.- Podrà participar tothom entre els 9 i 14 anys, fins a un màxim de 25 participants inscrits.
- 2.- Tots els participants del concurs hauran de portar les matèries primeres i els estris per elaborar el XATÓ.
- 3.- Serà condició indispensable fer la salsa amb el morter que facilitarà l'organització, dins l'horari establert i al recinte del concurs.
- 4.- Seguint **LA RECEPТА DEL XATÓ DE CUBELLES**, tots els ingredients hauran de ser crus, excepte la nyora, que podrà portar-se escaldada.

Elaboració: *Piqueu en un morter els grans d'alls amb la sal, perquè no saltin. Un cop ben aixafats, aneu afegint els pinyons, les ametlles i avellanes i treballeu-ho fins que tot plegat formi una pasta homogènia. Raspeu la part interior de les nyores escaldades i afegiu la polpa obtinguda al morter. Un cop tot homogeneïtzat, poseu-hi la molla de pa amb vinagre, una mica escorreguda, i continueu treballant-ho. Un cop llest, afegiu lentament oli mentre es remena, també lentament, per donar a la salsa consistència volguda. En un plat o recipient, col·loqueu l'escarola ben escorreguda, poseu sal, oli i salsa, remenant-ho bé. Després ho acompanyeu amb la tonyina, el bacallà, els seitons i les olives. Finalment la salsa.*

Ingredients per a la salsa:

Alls
Avellanes torrades
Ametlles
Pinyons
Nyores escaldades
Molla de pa
Vinagre
Oli
Sal

Ingredients per al plat:

Escarola
Bacallà dessalat i esqueixat
Tonyina dessalat i esqueixada
Filets de Seitó dessalats
Olives arbequines i negres

Concretament, s'ha de preparar una ració d'aquest típic plat mediterrani.

- 5.- Tots els participants hauran de realitzar o preparar un plat de Xató i un morter de salsa per tal que el Jurat els pugui degustar; en el temps determinat. L'organització repartirà un plat i un morter per servir el Xató. Està prohibit utilitzar un altre recipient que no sigui aquest.
- 6.- Els familiars dels participants no podran ajudar, ni estar en la zona del Concurs Infantil. L'organització és la que s'encarrega de donar suport a aquests participants.



Ajuntament de Cubelles

- 7.- A l'hora de qualificar es tindrà en compte la presentació i el gust del XATÓ.
- 8.- L'horari del concurs serà de 11 a 12h del matí. El lloc del concurs serà a la plaça de la vila, ubicada davant mateix on s'hi troba l'Ajuntament de Cubelles. Es recomana arribar a partir de les 10'00h, ja que a les 11h en punt s'ha d'estar elaborant el Xató i la salsa.
- 9.- Tots els concursants hauran de portar damunt de la seva vestimenta el davantal que facilitarà l'organització.
- 10.- El jurat qualificador atorgarà els nomenaments de Mestres Xatonaires Infants:
Els tres primers classificats en el concurs seran investits Mestres Xatonaires Infants 2009. A més, s'atorgarà una medalla a tots els participants.
- 11.- El lliurament dels premis d'aquest 6è Concurs de Mestres Xatonaires Infants es celebrarà a partir de les 13'00 hores. Es recomana als participants que es situïn al costat de l'escenari.
- 12.- Per poder participar-hi, s'hauria de fer una inscripció, totalment gratuïta, a l'Oficina Municipal de Turisme, Plaça del Castell núm.1, telèfon 93 895 25 00, de dimarts a dissabte de 10 a 14 hores i dijous de 17 a 19 hores. El termini d'inscripció finalitza (el dimecres 11 de febrer de 2009).
- 13.- La sonorització ambiental del concurs anirà a càrrec de l'organització. No serà permès cap altre tipus de senyal acústic.
- 14.- El participar suposa l'acceptació d'aquestes bases.
- 15.- L'incompliment de qualsevol dels punts anteriors serà motiu de desqualificació del participant per part del jurat.
- 16.- Qualsevol circumstància no prevista (com condicions meteorològiques) en les presents bases, serà resolta per l'organització.
- 17.- Les decisions del jurat seran inapel·lables.

Cubelles, gener de 2009

INFORMACIÓ I INSCRIPCIONS:

Oficina Municipal de Turisme de Cubelles

Plaça del Castell, 1

Tel. 93 895 25 00

Email: turisme@cubelles.org