



Ajuntament de Cubelles

BASES QUE REGULEN EL CONCURS DE MESTRES XATONAIRES DE LA 15a XATONADA DE CUBELLES 2016

- 1.- Podrà participar tothom a partir dels 15 anys, fins a un màxim de 30 persones inscrites.
- 2.- Tots els participants del concurs hauran de portar les matèries primeres, el morter, la mà de morter i els estris per elaborar el XATÓ. El morter haurà de ser gran.
- 3.- Serà condició indispensable fer la salsa, dins l'horari establert i al recinte del concurs.
- 4.- Seguint **LA RECEPTE 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'all 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 dessalada 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 de 60 minuts. L'organització repartirà un plat per servir el Xató. Està prohibit utilitzar un altre recipient que no sigui aquest.
- 6.- A l'hora de qualificar es tindrà en compte la presentació i el gust del XATÓ
- 7.- L'horari del concurs serà de 11'00 a 12'00 del matí. Es recomana arribar a partir de les 10'30 hores, ja que a les 11h en punt han d'estar elaborant el Xató i la salsa.



Ajuntament de Cubelles

8.- Tots els concursants hauran de portar damunt de la seva vestimenta el davantal que facilitarà l'organització.

9.- El jurat qualificador atorgarà els següents premis:

Primer Premi: 200€

Segon Premi: 150€

Tercer Premi: 100 €

A més, s'atorgarà una medalla a tots els participants. Els tres primers classificats seran investits Mestres Xatonaires 2016.

10.- El lliurament dels premis d'aquest 15è Concurs de Mestres Xatonaires es celebrarà a partir de les 13'15 hores. Es recomana als participants que es situïn al costat de l'escenari.

11.- Per poder participar-hi, s'haurà de fer una inscripció prèvia, totalment gratuïta, a l'Oficina Municipal de Turisme, Plaça del Castell núm.1, telèfon 93 895 25 00, de dilluns a dissabte de 10 a 14 hores i dijous de 17 a 19 hores. El termini d'inscripció finalitza el divendres 26 de febrer de 2016.

12.- La sonorització ambiental del concurs anirà a càrrec de l'organització. No estarà permès cap altre tipus de senyal acústic.

13.- El participar suposa l'acceptació d'aquestes bases.

14.-L'incompliment de qualsevol dels punts anteriors serà motiu de desqualificació del participant per part del jurat.

15.- Qualsevol circumstància no prevista (com condicions meteorològiques) a les presents bases, serà resolta per l'organització.

16.- Les decisions del jurat seran inapel·lables.