

21a.

Xatonada

Concurs de Mestres Xatonaires

Diumenge 26 de febrer 2023



Ajuntament de Cubelles

Plaça del Castell

🕒 A les 11.00 h

Inici 19è concurs infantil de Mestres Xatonaires

Inici 21è concurs Mestres Xatonaires

🕒 A les 11.00 h, a les 12.00 h i a les 13.00 h

Visites al Castell de Cubelles i a l'Exposició Permanent del Pallasso Charlie Rivel

Plaça del Centre Social Joan Roig i Piera

ESCENARI

🕒 A les 12.00 h

BON PROFIT!
Espectacle sobre alimentació saludable Teatre i titelles.

🕒 A les 13.00 h

Lliurament premis del concurs de Mestres Xatonaires adult i infantil

TALLERS

🕒 D'11.00 h a 13.00 h

Tallers infantils:

Descobreix el Pirata Pocabroma

Espai Ludoteca Alimentació Sostenible

Espais de joc:
Del mercat a la taula
Reduir

Reutilitzar

Reciclar

Responsabilitzar:

Aliments Km: 0

Els aliments quilomètrics

Els productes de temporada

Plaça del Centre Social Joan Roig i Piera

TALLERS

🕒 D'11.00 h a 13.00 h

Tallers adults:

Taller cosmètica *
natural Crema
antiinflamatòria

Cal inscripció prèvia
a www.cubelles.cat

Taller de costura
de Pitets per
menjar calçots

Inflables gratuïts.

Totes les activitats infantils i tallers són gratuïts.

*En aquesta activitat es prendran imatges audiovisuals
amb finalitats de promoció i comunicació de la mateixa.*



Degustacions de xató i truites a la plaça

A càrrec del següent
restaurant:
L'ARMENGOL

Pots també tastar el
xató de Cubelles als
següents restaurants:

CAL TALA

EL MINI

EL PEIXET

EL RACÓ D'EN CONA

EL RACÓ D'EN PINILLA

FERMINS

LA BONA CUINA

LA FLAMITA

LA SALSETA

RESTAURANT CLUB

MARÍTIM DE CUBELLES

CRISTAMAR

LA GRAN ANCORA
DE CUBELLES

Preu xató: 5,5 €

Ració de truites: 2,5 €

Consulta la informació
de cada restaurant
a **tasta cubelles**



Recepta del xató de Cubelles

Elaboració

Piqueu en un morter els grans d'all's 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 pel plat

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

Més informació a



Diputació
Barcelona

