



## Xatonada de Can Cartró

Subirats

### Ubicació

**Comarca:** Alt Penedès  
**Lloc/Adreça:** Al Centre Cultural de Can Cartró

### Coordenades:

**Latitud:** 41.39635  
**Longitud:** 1.73624  
**UTM Est (X):** 394354  
**UTM Nord (Y):** 4583528

### Classificació

**Número de fitxa:** 08273 - 152  
**Àmbit:** Patrimoni immaterial  
**Tipologia:** Manifestació festiva  
**Estil / època:** Modern Contemporani  
**Estat de conservació:** Bo  
**Protecció:** Inexistent  
**Accés:** Obert  
**Ús actual:** Lúdic  
**Titularitat:** Pública  
**Autoria de la fitxa:** Josep Anton Pérez  
**Data de registre de la fitxa:** dl., 27/03/2006 - 02:00

### Descripció

Festa de caire gastronòmic celebrada a Can Cartró, que gira al voltant de la recepta del xató. La festa comença un divendres de febrer, abans de la festa pròpiament dita, que sempre es celebra en dissabte. El divendres s'ha d'esqueixar el bacallà al Centre Cultural de Can Cartró. A última hora del dia, entra en escena el "Catasús", responsable de tastar el bacallà i decidir si és salat o no.

Quan arriba el dissabte, la festa comença després de dinar. Hi ha tres protagonistes: el "tiet", que prepara l'amanida i cou la carn a l brasa; i els dos "Joseps", que van fent morter rera morter, fins omplir l'olla del

xató. El sopar comença cap a les deu del vespre.

Finalment, després del sopar comença un ball de disfresses, que dura fins a la matinada, en què conclou la festa.

Els ingredients més habituals del Xató són:

Per la salsa: Alls escalivats, alls crus, bitxo, pebre vermell, oli d'oliva verge, vinagre de vi, galetes Maria, pa torrat, sal.

Plat: escarola, bacallà remullat i esqueixat, tonyina salada, anxoves, olives arbequines.

## **Història**

La xatonada de Can Cartró és una festa els orígens de la qual es remunten a abans de la Guerra Civil (1936-1939). Aleshores només la celebraven els homes. A partir dels anys '70 ja hi van poder anar tots els habitants del poble.

## **Bibliografia**

TOT SUBIRATS, n°25, maig de 1998, p. 15.