



Xató

Sitges

Ubicació

Comarca: Garraf
Lloc/Adreça: Sitges

Coordenades:

Latitud: 41.23508
Longitud: 1.81167
UTM Est (X): 400415
UTM Nord (Y): 4565534

Classificació

Número de fitxa 08270 - 248
Àmbit: Patrimoni immaterial
Tipologia Tècnica artesanal
Estil / època: Contemporani
Segle XIX
Estat de conservació Bo
Protecció Inexistent
Accés Obert
Ús actual: Social
Titularitat Pública
Autoria de la fitxa Laia Massansalvador Soler
Data de registre de la fitxa: dv., 18/08/2006 - 02:00

Descripció

El xató és un plat típic del Penedès i el Garraf i s'elabora amb petites diferències depenent de la zona. Els ingredients bàsics per a l'elaboració d'aquesta tradicional amanida són les escaroles, les anxoves, la tonyina, el bacallà i les olives arbequines. El xató se serveix amb una salsa feta amb ametlles, avellanes, all, pebre vermell, nyores, vinagre, tomàquets, pa fregit, oli d'oliva i sal. Per elaborar el plat es piquen les ametlles, les avellanes, els alls, el pebre vermell, la polpa de les nyores, els tomàquets i el pa, tot amb vinagre. S'hi

afegeix l'oli per lligar la salsa. Amb la salsa s'amaneix l'escarola adornada amb olives i el peix dessalat.

Història

La paternitat i originalitat d'aquest plat és reivindicat per diverses localitats de la comarca. A Sitges, el xató es documenta ja l'any 1896, quan el periòdic l'Eco de Sitges recull que es va servir aquest plat en un sopar al Retiro ofert a Santiago Rusiñol. Pels sitgetans, el veritable Xató es va crear a l'antiga "Fonda Subur" -avui desapareguda- situada al carrer C/.Gaudenci nº5.

Bibliografia

ESQUERDA, .M. (2002:17) "Sitges artístic". Barcelona

VILÀ SOLER, J. (1998) "Diversòrum sitgetà entrellat de costums, fets i dites populars". Quaderns de Sitges. Ajuntament de Sitges.