



Ajuntament de Cunit

Departament de Comunicació
Assumpte: **NOTA DE PREMSA**
Xatonada de Cunit al romànic
Cunit, 24 de març de 2009

NOTA DE PREMSA

CUNIT CELEBRA LA XATONADA MEDIEVAL AL ROMÀNIC ***El municipi vol compartir el seu plat més típic amb els visitants***

Cunit, 24 de març de 2009.- El dissabte 4 d'abril, Cunit es vestirà de festa medieval en motiu de la IV Xatonada de Cunit al romànic i VIII Xatonada popular.

El casc antic del municipi recrearà durant tot el dia l'època del romànic amb un mercat medieval i vestint els carrers i places més cèntriques d'acord amb l'ambient del romànic, característic de l'àbsis de la capella de l'església Sant Cristòfol de Cunit, que es podrà visitar durant la jornada.

El regidor de Turisme, Joan Escardó destaca la singularitat de la Xatonada de Cunit: ***"El Xató de Cunit és un plat amb una gran tradició a la localitat. A Cunit volem que el nostre plat sigui el protagonista d'una gran festa a la qual li sumem l'encant del patrimoni local. Per això convidem a tothom a gaudir de la festa medieval del Xató de Cunit, única en la nostra comarca"***.

Cunit torna a fer protagonista el seu plat típic, el Xató, que anirà acompanyat del postre cunitenc més preciat, els garrofins, un dolç que recupera el gust natural de la garrofa, un fruit amb tradició al municipi.

L'Ajuntament preveu que es repartiran 600 racions, que inclou el xató de Cunit, el pa, aigua o vi, i els garrofins de Cunit com a postre. El preu és de 7,50 € per ració, un dels preus més econòmics de les xatonades dels municipis de la Ruta del Xató. Amb les racions s'obsequiarà amb una cassola de fang i el got de vi d'estil medieval, i es lliuraran les butlletes per a participar al concurs d'aparadors i l'entrada en el sorteig de diversos premis.

El municipi celebra la Xatonada popular des de fa 8 anys, i des del 2006 suma al plat típic del municipi una veritable festa de l'art medieval. Enguany, concursos de disfresses infantils, concursos d'aparadors, demostracions per a elaborar el Xató de Cunit es combinaran amb una cercavila de benvinguda que comptarà amb la col·laboració dels Joves Diables de Cunit, de l'entitat de joves El Crit, i del grup d'arquers de Tarragona que faran una demostració de tir amb arc al costat de l'església. Els capgrossos de Cunit no es perdran la festa i es deixaran veure també per la I Fira d'intercanvi de plaques de cava de la PI. Santiago Rusiñol.

La Xatonada de Cunit al romànic és la última festa i la única que combina gastronomia i art de les que se celebren dins de la Ruta del Xató.



Ajuntament de Cunit

Departament de Comunicació
Assumpte: **NOTA DE PREMSA**
Xatonada de Cunit al romànic
Cunit, 24 de març de 2009

Programa d'activitats

El programa complet de la IV Xatonada de Cunit al romànic:

10:00 h. Inici de la Xatonada.

Fira d'artesanía, des de la Plaça Catalunya fins la Plaça Santiago Rossinyol

10:30 Concurs infantil "Jo vull ser mestre xatonaire", Plaça Catalunya.

Concurs entre el CEIP Pompeu Fabra, el CEIP Sòlcunit, el CEIP Cunit 2 i l'IES Ernest Lluch. Hi haurà regals per a l'alumnat participant per part de l'Associació de Comerciants (ACEC), diplomes per a totes les persones participants i un trofeu pel centre escolar guanyador.

11:30 Cercavila de benvinguda, a càrrec de la Companyia ACTUA Produccions.

Amb la col·laboració d'els Joves Diables, el Crit, els capgrossos de Cunit i el Grup d'Arquers de Tarragona.

12:00 h. Pregó de la Xatonada, Plaça Catalunya

13:00 h. Demostració d'elaboració de xató per adults.

16:00 h. Tallers artesans per a nens, Plaça Catalunya

18:00 h Concurs de disfresses, Plaça Catalunya

18:30 h Lliurament de premis del concurs de disfresses i del concurs d'aparadors medievals, Plaça Catalunya

19:30 h. Cloenda amb cercavila medieval, des de la Placa Catalunya fins Plaça Santiago Rossinyol

Activitats complementàries durant tot el matí:

I Fira d'intercanvi de plaques de cava de Cunit, Plaça Santiago Rossinyol

Taller de demostració de tir amb arc, al costat de l'església Sant Cristòfol

Visites guiades a l'església Sant Cristòfol

NOTA A L'EDITOR:

Informació i venda anticipada de tiquets de la Xatonada:

Oficina de Turisme de Cunit

C/Francesc Macià nº 3

Tel: 977674777

E-mail: turisme@cunit.org

Venda tiquets 4 d'abril:

Carpa de l'Ajuntament



Ajuntament de Cunit

Departament de Comunicació
Assumpte: **NOTA DE PREMSA**
Xatonada de Cunit al romànic
Cunit, 24 de març de 2009

Preu de la ració de Xató de Cunit: 7,50 €
Inclou xató, pa, el vi o aigua, garrofins.



Ajuntament de Cunit

Departamento de Comunicació
Asunto: **NOTA DE PRENSA**
Xatonada de Cunit al romànic
Cunit, 24 de marzo de 2009

NOTA DE PRENSA

CUNIT CELEBRA LA XATONADA MEDIEVAL AL ROMÀNIC ***El municipio desea compartir su plato más típico con los visitantes***

Cunit, 24 de marzo de 2009.- El sábado 4 de abril, Cunit se vestirá de fiesta medieval en motivo de la IV *Xatonada de Cunit al romànic* y VIII *Xatonada popular*.

El casco antiguo del municipio recreará durante todo el día la época del románico con un mercado medieval y vistiendo las calles y plazas más céntricas en acorde con el ambiente del románico, característico de la ábside de la capilla de la iglesia *Sant Cristòfol* de Cunit, que se podrá visitar durante la jornada.

El regidor de Turismo, Joan Escardó destaca la singularidad de la *Xatonada* de Cunit: ***“El Xató de Cunit es un plato con una gran tradición en la localidad. En Cunit queremos que el nuestro plato sea el protagonista de una gran fiesta en la cual sumamos el encanto del patrimonio local. Por eso invitamos a todos a gozar de la fiesta medieval del Xató de Cunit, única en la nostra comarca”.***

Cunit vuelve a hacer protagonista su plato típico, el *Xató*, que irá acompañado del postre de Cunit máspreciado, los *garrofins*, un dulce que recupera el gusto natural de la garrofa, un fruto con tradición en el municipio.

El Ayuntamiento prevé que se repartirán 600 raciones, que incluye el *xató* de Cunit, el pan, agua o vino, y los *garrofins* de Cunit como postre. El precio es de 7,50 € por ración, uno de los precios más económicos de las *xatonades* de los municipios de la Ruta del *Xató*. Con las raciones se obsequiará con una cazuela de barro y un vaso de vino de estilo medieval, y se repartirán las boletas para participar en el concurso de escaparates y la entrada en el sorteo de diversos premios.

El municipio celebra la *Xatonada* popular desde hace 8 años, y desde el 2006 suma al plato típico del municipio una verdadera fiesta del arte medieval. A más, concursos de disfraces infantiles, concursos de escaparates, demostraciones para elaborar el *Xató* de Cunit y se combinaran con una cercana de bienvenida que contará con la colaboración de *Joves Diables* de Cunit, de la entidad de jóvenes *El Crit*, y del grupo de arqueros de Tarragona que harán una demostración de tiro con arco junto a la iglesia. Los *capgrossos* de Cunit no se perderán la fiesta y se dejarán ver también para la I Feria de intercambio de placas de cava de la Pl. Santiago Rusiñol.

La *Xatonada de Cunit al romànic* es la última fiesta y la única que combina gastronomía y arte de las que se celebran dentro de la Ruta del *Xató*.



Ajuntament de Cunit

Departamento de Comunicació
Asunto: **NOTA DE PRENSA**
Xatonada de Cunit al romànic
Cunit, 24 de marzo de 2009

Programa de actividades

El programa completo de la *IV Xatonada de Cunit al romànic*:

10:00 h. Inicio de la *Xatonada*.

Feria de artesanía, desde la Plaza Catalunya hasta la Plaza Santiago Rossinyol

10:30 Concurso infantil "*Jo vull ser mestre xatonaire*", Plaza Catalunya.

Concurso entre el CEIP Pompeu Fabra, el CEIP Sòlcunit, el CEIP Cunit 2 y el IES Ernest Lluch. Habrán regalos para los alumnos participantes por parte de la Asociación de Comerciantes (ACEC), diplomas para todas las personas participantes y un trofeo para el centre escolar ganador.

11:30 Bienvenida procesión medieval, a cargo de la Compañía ACTUA Producciones.

Con la colaboración de *els Joves Diables*, el *Crit*, los *capgrossos* de Cunit y el Grupo de Arqueros de Tarragona.

12:00 h. Pregón de la *Xatonada*, Plaza Catalunya

13:00 h. Demostración de elaboración de *xató* para adultos.

16:00 h. Talleres artesanos para niños, Plaza Catalunya

18:00 h. Concurso de disfraces, Plaza Catalunya

18:30 h. Entrega de premios del concurso de disfraces y del concurso de escaparates medievales, Plaza Catalunya

19:30 h. Clausura procesión medieval, desde la Plaza Catalunya hasta la Plaza Santiago Rossinyol

Actividades complementarias durante todo la mañana:

I Feria de intercambio de placas de cava de Cunit, Plaza Santiago Rossinyol

Taller de demostración de tiro con arco, junto a la iglesia de *Sant Cristòfol*

Visites guiadas a la iglesia de *Sant Cristòfol*

NOTA AL EDITOR:

Información y venta anticipada de tiques de la Xatonada:

Oficina de Turismo de Cunit

C/Francesc Macià nº 3

TEL: 977674777

E-mail: turisme@cunit.org

Venta tiques 4 de abril:

Carpa del Ayuntamiento

Precio de la ración de *Xató* de Cunit: 7,50 €

Incluye *xató*, pan, el vino o agua, *garrofins*.



IV Xatonada de Cunit al romànic

**Mercat medieval
i VIII Xatonada
popular**

**Dissabte,
4 d'abril de 2009**

**El xató
és una
festa!**



Ajuntament de Cunit



IV Xatonada de Cunit al romànic

Mercat medieval i VIII Xatonada popular



**Dissabte,
4 d'abril de 2009**
**El xató
és una
festa!**



Ajuntament de Cunit

10 h

Plaça Catalunya - plaça Santiago Rusiñol

Inici de la Xatonada
Fira d'artesanía

10:30 h

Plaça Catalunya

Concurs infantil
“Jo vull ser mestre xatonaire”

11:30 h

Cercavila de benvinguda

a càrrec de la Companyia ACTUA Produccions amb la col·laboració d'els Joves Diablers, el Crit, el Grup d'Arquers de Tarragona i els capgrossos de Cunit.

12 h

Plaça Catalunya

Pregó



Al matí

Plaça Santiago Rusiñol

**I Fira d'Intercanvi de
Plaques de Cava de Cunit i
visites guiades a l'església**

**Informació i venda anticipada
de tiquets de la xatonada:**

Oficina de Turisme de Cunit

C/ Francesc Macià, 3

Tel: 977 67 47 77

E-mail: turisme@cunit.org

Venda de tiquets el mateix dia 4 d'abril
a la carpa de l'Ajuntament.

Associacions que col·laboren:
AMPA CEIP Cunit 2
AMPA CEIP Pompeu Fabra
AMPA CEIP Sòlcunit
AMPA SES Ernest Lluch
Ateneu Cultural Alba
El Crit
Joves Diablers de Cunit
Grup de Puntaires de Cunit

**Restaurants col·laboradors en
el III Curs “Jo vull fer xató”:**
CAN MARTÍ
EL GAUDÍ DELS SENTITS
LA CUINA DE L'ANDREU
LA DILIGÈNCIA
MASIA CAN NICOLAU
SA COVA

Forns i pastisseries participants:
CASAS
VILAMAJÓ

13h

**Demostració de preparació
del xató d'adults**

16-17:30 h

Plaça Catalunya

Tallers artesans per a nens

18:00 h

Plaça Catalunya

Concurs de disfresses

18:30 h

Lliurament de premis

del concurs de disfresses i del concurs d'aparadors
ambientats en l'època medieval.

19:30 h

Cloenda amb cercavila



La nostra recepta

Ingredients (per a 4 persones)

2 escaroles fines

100 g de tonyina

200 g de bacallà esqueixat

12 filets d'anxova

Olives al gust (arbequines, sevillanes, negres d'Aragó, etc.)

Per a la salsa

12 nyores, rentades i posades en remull amb aigua calenta

40 g d'avellanes torrades de l'Alt Camp

60 g d'ametlles torrades

2 alls pelats (si tenen grill, s'ha de treure)

1 dl d'oli d'oliva, 4 cullerades de bon vinagre de vi i sal

Preparació de la salsa

Piqueu els alls en el morter amb una mica de sal, poseu-hi els fruits secs i continueu picant fins que us quedi una pasta molt fina.

Traieu la polpa de les nyores i poseu-la també en el morter. A partir d'aquí es pot continuar muntant la salsa amb el morter o amb un “pimer” tirant-hi l'oli a poc a poc, com si fos una maionesa. Acabeu posant-hi el vinagre. La salsa ha de ser lligada però una mica més líquida per poder amanir més fàcilment.

Preparació del plat

Dessaleu el peix i poseu-lo en una escorredora. Per separat. Netegeu i renteu les escaroles deixant-les uns 10 minuts en remull. Escorreu-les a consciència (l'aigua de les amanides disgusta les salses).

Poseu l'escarola en un bol i amaniu-la amb part de la salsa, remenant una bona estona perquè totes les fulles siguin cobertes d'una capa fina de salsa.

Disposeu l'escarola en el centre del plat i distribuïu el peix al voltant, regant-lo amb una mica de salsa.

Repartiu-hi per sobre unes quantes olives i gaudiu d'aquest plat tan senzill com extraordinari.

Organitzen:



Ajuntament de Cunit



Amb el suport de:



Amb la col·laboració de:

