



Ajuntament de Cubelles

Núm. d'expedient 2643/2024 -387
Departament TURISME

NORMES DE PARTICIPACIÓ AL CONCURS DE MESTRES XATONAIRES DINS DELS ACTES DE LA XATONADA DE CUBELLES

- 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'allis 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



Ajuntament de Cubelles

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.- El concurs tindrà la durada d'una hora. I en aquest temps els participants hauran de preparar el plat de Xató i la salsa.

8.- Tots els concursants hauran de portar damunt de la seva vestimenta un davantal.

9.- Els tres primers classificats seran investits Mestres Xatonaires.

10.- El lliurament dels premis del Concurs de Mestres Xatonaires es celebrarà el mateix dia del Concurs. Els premis aniran a càrrec de l'Associació d'Hostaleria i Comerç de Cubelles.

11.- Per poder participar-hi, els interessats, hauran de fer una inscripció prèvia, totalment gratuïta, a l'Oficina Municipal de Turisme, o bé a través d'un formulari a la pàgina web municipal.

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

13.- Amb l'acceptació de les normes la persona participant autoritza el tractament de les dades de caràcter personal que ens ha proporcionat, les quals seran incorporades en un Fitxer denominat "Activitats, cursos i jornades", responsabilitat de l'Ajuntament de Cubelles. Conforme allò disposat en els articles 15 i 16 de la Llei Orgànica 15/1999, de 13 de desembre, de Protecció de Dades de Caràcter Personal, li informem que pot exercitar els drets d'accés, rectificació, cancel·lació i oposició a: Plaça de la Vila, n. 1, 08880 Cubelles (Barcelona).

Així mateix, també informa que disposa de l'autorització dels seus pares/tutors o representants legals per participar en aquest concurs.

Així mateix també s'autoritza de forma expressa a que en l'acte de lliurament dels premis, es puguin captar i publicar imatges de les persones premiades en el web, xarxes socials, publicacions o qualsevol medi considerat adient per part de l'Ajuntament, de conformitat amb Llei Orgànica 1/1982, de Protecció Civil



Ajuntament de Cubelles

del Dret al Honor, a la Intimitat Personal i Familiar i a la Pròpia Imatge, amb relació a allò establert en la Llei 15/99, de Protecció de dades de caràcter personal.

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 normes, serà resolta per l'organització.

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