

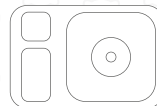


El millor és compartir-ho



ALT PENEDES
BAIX PENEDES
GARRAF

TEMPORADA 2019 - 2020
www.rutadelxato.com



ALT PENEDES
BAIX PENEDES
GARRAF

Organitzat per:



Amb el suport de:



Experiències Gastronòmiques



Viu la ruta

#Calafell
#ElVendrell
#Sitges
#VilanovailaGeltrú
#VilafrancadelPenedès



El xató i mil experiències per compartir

La Ruta del Xató et convida a descobrir un plat inimitable, però també, un territori increïble. Coneix els millors carnavals del món, un munt de festes singulars com els Tres Tombs o la Fira del Gall, les xatonades i una agenda farcida de sorpreses per a cada cap de setmana. Mercats, tallers infantils, espectacles, museus amb un patrimoni únic i tot el que puguis imaginar..., prepara la teva escapada mentre fas gana per acabar degustant un bon xató.

El xató és una experiència gastronòmica per llepar-se els dits que no es pot entendre si no és compartint-la a taula. Un plat lleuger i alhora intens; refrescant però saborós; tradicional i innovador, elaborat amb els millors productes de l'hort i de la mar, que tradicionalment és menja a la majoria de cases de L'Alt i Baix Penedès i al Garraf i que el pots trobar a tots els restaurants del territori. De xató en pots menjar tant com vulguis, perquè és molt sa i té tots els beneficis de la dieta mediterrània. No t'ho pensis més i anima't a gaudir un cap de setmana irreplicable a la recerca del millor xató.



#xatóooooh!

És una escarola cruixent, barrejada amb la textura melosa del bacallà i de la tonyina, amb el toc àcid de l'anxova o del seitó. Tot això banyat amb una salsa exquisida de fruita seca, nyores i oli d'oliva verge, entre altres ingredients. Tradicionalment el xató es menja acompanyat de truites de carxofa, de fesols o de botifarra negra i d'un bon Penedès.

D'autèntic xató, n'hi ha, almenys, cinc receptes diferents. Per decidir quin és el millor, agafa el catàleg que tens a les mans i planifica la teva escapada a Ruta del Xató. Et convidem a viure les millors experiències del territori i conèixer els restaurants acreditats on menjar l'autèntic xató.



Comparteix-ho amb amics

Els experts coincideixen que fer plans amb amics és essencial per ser feliç. Ara amb la Ruta del Xató tens l'excusa perfecta per muntar una escapada inoblidable, així que treu el mòbil i escriu al teu grup de WhatsApp "sortida cap a la Ruta del Xató". Tria entre més de 200 propostes i activitats: des d'una ruta en BTT, caiac, cavall o vela, fins a una nit de marxa per a conèixer els millors carnivals del món, o gaudir de festes úniques que només trobaràs a la nostra terra, com la Fira del Gall, la Festa de la Candelera i els Tres Tombs. Engresca als teus amics i viu la gran aventura que et proposem mentre fas gana per acabar degustant un bon xató!



Comparteix-ho en parella

Després de tota la setmana capficat amb la feina, arriba el moment d'oblidar-se de totes les preocupacions, tria un pla i gaudeix del cap de setmana amb la millor companyia que puguis imaginar. A la Ruta del Xató tens tantes possibilitats. Desconnecta de la teva rutina i gaudeix de museus, paisatges inspiradors, concerts, visites guiades, enoturisme, activitats nàutiques i molt més. Sorpren a la teva parella i acaba el dia tastant un dels millors xatós que mai hauràs provat, mentre gaudeixes de la cultura d'un territori que enamora.



Comparteix-ho en família

Buscar plans que satisfacin a tota la família durant un cap de setmana no sempre és fàcil. Per edat, per gustos, per aficions... Si estàs fent plans i vols fer content a tothom: La Ruta del Xató ja és aquí. Treu l'agenda i pren nota, perquè enguany hi ha un munt d'activitats que no us podreu perdre. Mercats, parcs naturals, fires, tallers, espectacles, festes singulars, xatonades, carnavals... Tot el que et puguis imaginar i molt més, en bona companyia i per a totes les edats! Us donem un ventall de possibilitats perquè no us quedi temps per avorrir-vos, mentre feu un forat per gaudir d'un bon xató en família. Som-hi doncs!



Mapa

Deixa't portar pel teu instint i aventura't, la Ruta del Xató és un territori màgic on pots descobrir plaers inesperats, tot cercant el millor restaurant on gaudir d'un bon xató.

#Cultura
#Patrimoni
#Festes
#Nàutica
#Enoturisme
#Xatonades
#Carnavals
#Mercats
#Concerts
#Espectacles



Planifica la teva escapada

Treu llapis i paper, obre l'agenda o programa't una alarma al mòbil. Et presentem un calendari irresistible de trobades, concursos, maridatges, tastets i xatonades populars. No et deixis cap poble per visitar. T'hi esperem!

24

Novembre

FESTIVAL
DEL XATÓ
DE VILANOVA
I LA GELTRÚ

2

Febrer

XATONADA
POPULAR
DEL VENDRELL

9

Febrer

FESTA DEL XATÓ
DE VILAFRANCA
DEL PENEDES

20-26

Febrer

SETMANA
DEL XATÓ
DE SITGES

15

Març

XATONADA
POPULAR
DE CALAFELL



Restaurants

-  Sitges
-  Vilanova i la Geltrú
-  El Vendrell
-  Calafell
-  Vilafranca del Penedès



Salses i xatonades
elaborades a partir
de la recepta familiar

Tel. 977 63 13 33
www.fruitssp.com

*Ruta
del Xató*



Patrocinador oficial
de la RUTA DEL XATÓ



Restaurants



Sitges

ACQUA (H. SUNWAY PLAYA GOLF)

Psg. Marítim, 92-94
Tel: 938 949 718
www.hotelplayagolfsitges.com/es/restaurante/acqua_1

P/M: €€€
Menú Xató

CAÑATECA PRADO

C/Francesc Gumà, 6-14
Tel: 931 126 872
www.canateca.es
Tapes.

P/M: €€€
Menú Xató

IRIS GALLERY (H.ESTELA)

Av. del Port d'Aiguadolç, 8
Tel: 938 114 545
www.hotelestela.com/es/restaurante
Cuina de mercat.

P/M: €€€
Menú Xató

**LA PÈRGOLA
(H. IBERSOL ANTEMARE)**

Av. Mare de Déu de Montserrat,
48-50
Tel: 938 947 000
www.hotelibersolantemare.com/gastronomia
Arrossos.

P/M: €€€
Menú Xató

LA SANTA MARIA

Passeig de la Ribera, 52
Tel: 938 940 040
www.lasantamaria.com

P/M: €€€
Menú Xató

LOS VIKINGOS

C/Marquès de Monroig, 7-9
Tel: 938 949 687
www.losvikingos.es
Carns i peixos a la brasa de carbó.

P/M: €€€
Menú Xató

NÀUTIC GARRAF

Escullera de Ponent, s/n
(Port de Garraf)
Tel: 936 320 379
www.restaurantnauticgarraf.com
Arrossos, cuina marinera i de mercat.

P/M: €€€
Menú Xató

PIC NIC

Passeig de la Ribera, s/n.
Sitges
Tel: 938 110 040
www.restaurantpicnic.com
Arrossos i cuina marinera.

P/M: €€€
Menú Xató

VENTO

(H. SUNWAY PLAYA GOLF)
Passeig Marítim, 92-94
Sitges
Tel: 938 941 839
www.hotelplayagolfsitges.com/es/restaurante/vento_2
Arrossos i cuina marinera.

P/M: €€€
Menú Xató



Restaurants

Vilanova i la Geltrú

1918 CUINA DE MAR

Passeig Marítim, 56
Tel: 938 532 355
www.restaurant1918.cat
Cuina de pescadors.

P/M: €€€

BRASERIA PASSEIG DEL CARME

Passeig del Carme, 22
Tel: 938 552 428
www.facebook.com/braseria.passeigdelcarme
Carns i peixos a la brasa.

P/M: €€€

Menú Xató

CÀTERING CASERCO

"SERVEIS GASTRONÒMICS"
C/ Solicrup, 10 - nau 9
Tel: 938 144 077
www.caserco.com

EL CAFÉ DEL MAR

Passeig Marítim, 63
Tel: 93 810 58 03
Arrossos i peix de llotja.

P/M: €€€

EL FARO CAFÉ

Passeig Marítim, 107
Tel: 930 250 970
www.elfarocafevilanova.com
Xató tapa: miniburguer de xató.
Tapes, paelles, fideuàs, cuina mediterrània. Nits temàtiques.

P/M: €€€

Menú Xató

ELS BESSONS

Passeig del Carme, 25-26
Tel: 938 154 234
www.facebook.com/elsbessons-restaurant
Peix i carns a la brasa, pizzas, hamburgueses i amanides.

P/M: €€€

ESPAI DE LA CARMÉ

C/ Sant Antoni, 6
Tel: 938 933 308
www.espaidelacarme.com
Cuina tradicional i italiana.

P/M: €€€

FOC DE VI

Passeig del Carme, 31
Tel: 938 160 356
www.focdevi.com
Carn i peix al carbó. Producte de mercat. Una bona carta de vins (més de 250 referències) i vins ecològics i naturals.

P/M: €€€

HOTEL RESTAURANT CEFERINO

Passeig de Ribes Roges, 2-3
Tel: 938 151 719 - 938 158 931
www.hotelceferino.com
Cuina mediterrània, tradicional i renovada.

P/M: €€€

+ Allotjament

LA CUCANYA

Racó Santa Llúcia, s/n.
Tel: 938 151 934
www.restaurantlacucanya.com
Cuina local, marinera i de temporada.

P/M: €€€

LA LLOTJA MARISQUERIA

Passeig de Ribes Roges, 1
Tel: 938 157 950
www.lallotjamarisqueria.es
Arrosseria, "freiduria", peix i
rànxos mariners.

P/M: €€€

MAREJOL

Passeig Ribes Roges, 35
Tel: 938 155 682
www.facebook.com/ElMarejol
Cuina marinera.

P/M: €€€

MARINA "CAN COLL"

Passeig Marítim, 68
Tel: 938 155 417

P/M: €€€

MAS ROQUER

Carretera de l'Arboç, km 2'5,
Tel: 938 939 014
www.restaurantmasroquer.com
Cuina catalana, mediterrània i
internacional.

P/M: €€€

PIKA TAPA

Passeig Carme, 21
Tel: 938 151 284
www.pika-tapa.com
Arrossos i cuina mediterrània.

P/M: €€€

QUORUM

Passeig del Carme, 23
Tel: 938 101 883
www.restaurantquorum.es
Paella i tapes.

P/M: €€€

VICOVA

C/ Major, 34
Tel: 931 587 416
www.facebook.com/VICOVA-restaurant
Brasa, paelles, peix i carn.

P/M: €€€

Menú Xatò

Ser un cuiner Soulblim, o no ser...

Productes amb ànima per a cuiners que
estimen el producte. Recupera el xatò més
autèntic amb la nostra escarola perruqueta.



Soulblim

Inspira la teva gastronomia

Descobreix com podem inspirar
la teva cuina a www.soulblim.com
Tel. 936 376 889 - inspira@soulblim.com



Restaurants



El Vendrell

CAL PRIMO FONDUE RESTAURANT
C/ Muralla, 51
El Vendrell
Tel: 977 663 162
www.fondueelvendrell.com
Fondues, cargols i carns a la brasa.
P/M: €€€
Menú Xató

CAN MARTÍ
Avda. Juli Cèsar, 2
Cunit
Tel: 977 163 046
www.canmarticunit.com
Trinxat de patates palla amb
ous ferrats, gambes i alls.
P/M: €€€
Menú Xató

EL MOLÍ DE CAL TOF
Ctra. de santa Oliva, 2
El Vendrell
Tel: 977 662 651
www.molidecaltof.com
Cargols a la llauna.
P/M: €€€

FRANKFURT EL NIU
C/Born, 4
El Vendrell
Tel: 977 663 856
www.facebook.com/elniu1976
Mar i muntanya, coca de vidre
amb escarola, salsa romesco,
bacallà i truita de calços.
P/M: €€€
Menú Xató

L'ÀNCORA 2 RESTAURANT
Avda. Sanatori, 5-7
El Vendrell
Tel: 977 695 563
www.ancora2.com
Arrossos i tapes, tot sense gluten.
P/M: €€€

VIL-LA CASALS
Passeig marítim Joan Reventós, 41
Sant Salvador
Tel: 977 683 141
www.facebook.com/vilacasals
Paella.
P/M: €€€
Menú Xató

XALOQUELL
C/ Cantàbric, 10
Sant Salvador
Tel: 977 680 819
www.restaurantxaloquell.com
Suquet de peix.
P/M: €€€
Menú Xató

PENSIÓ FONDA SPORT**
Cr.Prat de la Riba, 14
Sant Jaume dels Domenys
Tel: 977 677 188
oriol@caljafra.com
www.fondasport.net
Menú Xató
+ Allotjament

RESTAURANT-HOTEL ADIA
Avda. Tarragona, 2
Cunit
Tel: 977161280
igor@adiahotel.com
www.adiahotel.com
Calamars amb botifarra i pinyons
P/M: €€€
Menú Xató
+ Allotjament



Restaurants



Calafell

A CAN PILIS

C/ Montserrat, 13
La Platja de Calafell
Tel: 977 691 315
www.facebook.com/ACanPilis
Arrossos i cuina marinera.

P/M: €€€

Menú Xató

CASA PEDRO

C/ Vilamar, 87
La Platja de Calafell
Tel: 977 691 507
www.casapedrocalafell.com
Canelons cruixents de bolets
sobre llit de beixamel, garellada
de peix o carn.

P/M: €€€

CATERING EUSEBIO

C/ Vilamar, 87
La Platja de Calafell
Tel: 977 693 358
www.restaurante-eusebio.com
Calamars farcits amb gambes
amb el seu suc.

P/M: €€€

LA MAR DE FONTS

Av. Sant Joan de Déu, 12
Calafell
Tel: 977 692 237
Cuina mediterrània davant del mar.

P/M: €€€

L'ESTANY

C/ Mercè Rodoreda, 20.
(Urb. L'estany)
La Platja de Calafell
Tel: 977 692 650
www.restaurantlestany.com
Cargols a la llauna, carns a la
brasa i bacallà.

P/M: €€€

Menú Xató

VELL PAPIOL

C/ Vilamar, 30
La Platja de Calafell
Tel: 977 691 349
www.vellpapiol.com
Peix, marisc de llotja i
producte de mercat.

P/M: €€€

Menú Xató



Restaurants



Vilafranca del Penedès

CAN BELLES

C/ Amàlia Soler, 179
Vilafranca del Penedès
Tel: 938 174 363
www.canbelles.com
Carns a la brasa.

P/M: €€€

CAL JOANET

C/ Comerç, 23
Vilafranca del Penedès
Tel: 938 902 984
www.caljoanet.es
Carns a la brasa.

P/M: €€€

Menú Xató

CAN PAU XIC

Plaça Subirats, 11
Sant Pau d'Ordal
Tel: 938 993 051
www.calpauxic.com
Cargols a la cassola.

P/M: €€€

ELS FOGONS DE MAS BOTINS

C-243 de Sant Sadurní a Vilafranca
(Santa Fe del Penedès)
Tel: 931 711 842
www.masbotins.com
Carns a la brasa i calçotades.

P/M: €€€

HOTEL SOL I VI

Ctra. de Sant Sadurní d'Anoia a
Vilafranca, km. 4 - Subirats
Tel: 938 993 204
www.solivi.com
Arròs caldós amb llamàntol.
Ànec mut rostit amb prunes i
pinyons. Llobarro salvatge a la sal.

P/M: €€€

Menú Xató

+ Allotjament

HOTEL FONDA NEUS

C/ Marc Mir, 14-16
Sant Sadurní d'Anoia
Tel: 938 910 365
www.fondaneus.com
Canelons "NEUS", foie mi-cuit
farcit de codony i tòfona.

P/M: €€€

Menú Xató

+ Allotjament

MASIA CATALANA LA CASA DEL CONILL

Sant Miquel d'Olèrdola
Tel: 938 902 001
www.lacasadelconill.com
Conill a l'all. Cargols a la
tomaquera.

P/M: €€€

Menú Xató

RESTAURANT ARRELS

C/Sant Josep 14
Els Monjos
Tel: 938 981 031
www.arrels.cat

RESTAURANT I CAFETERIA EL CASINO

Rambla de Sant Francesc, 25
Vilafranca del Penedès
Tel: 938 921 076
www.casinovilafranca.com
Ànec Mut del Penedès amb
prunes i pinyons. Bacallà a la
llauna amb mongetes.

P/M: €€€

Menú Xató

RESTAURANT EL CALIU

C/ Casal, 26
Vilafranca del Penedès
Tel: 938 915 520
www.facebook.com/elcaliuvilafranca
Cuina casolana.



Recepta de Sitges



Per a 4 persones

INGREDIENTS SALSA

- 100 g d'ametlles torrades
- 60 g d'avellanes torrades
- 2 seitons dessalats
- 2 dents d'all
- 4 nyores
- 2 o 3 llesques de pa
- Sal i vinagre al gust
- Oli d'oliva verge al gust
- Mig bitxo (opcional)

INGREDIENTS PLAT

- 2 escaroles
- 2 seitons dessalats
- 100 g de tonyina esqueixada
- 100 g de bacallà esqueixat
- 100 g d'olives arbequines

ELABORACIÓ

Escaldem les nyores. Torrem o fregim el pa, al gust. Amb pa torrat aconseguirem un plat més lleuger i digestiu. Deixem les llesques remullant en vinagre i les reservem. Trinxem en un morter les ametlles, les avellanes, les nyores, l'all i un parell de seitons dessalats. Hi afegim les llesques de pa, corregim de sal i vinagre i, si el volem una mica picant, hi agreguem el bitxo. Ho anem lligant tot amb oli d'oliva verge.

Netegem i trossegem dues escaroles. Les barregem amb la tonyina i el bacallà esqueixats, amb els dos seitons que ens restaven i amb les olives. Repartim els ingredients, de manera que tots els comensals puguin tastar una mica de tot. Afegim la salsa al final, just abans de servir.



Recepta de Vilanova i la Geltrú



Per a 6 persones

INGREDIENTS SALSA

- Una llesca de molla de pa (sense crosta)
- 1 o 2 dents d'all
- 35 ametlles torrades
- 12 avellanes torrades
- 8 nyores escaldades
- Oli d'oliva verge (al gust)
- Sal
- Vinagre

INGREDIENTS PLAT

- 2 escaroles
- 200 gr. de bacallà dessalat i esqueixat
- 150 gr. de tonyina dessalada i esqueixada
- 18 filets d'anxova dessalats
- 1 grapat d'olives arbequines
- 1 grapat d'olives negres d'Aragó.

ELABORACIÓ

Deixem la molla de pa en remull amb vinagre. Piquem els alls amb la sal al morter. Un cop ben aixafats, hi anem afegint la fruita seca fins a aconseguir una pasta homogènia. Escaldem les nyores, en raspem l'interior i n'aboquem la polpa al morter. Un cop ben barrejades, escorrem una mica la molla de pa amb vinagre i la incorporem a la salsa. Anem abocant lentament l'oli mentre remenem, fins a obtenir la consistència desitjada, ni massa líquida ni massa espessa.

Barregem una mica de salsa amb l'escarola, la tonyina, el bacallà, les anxoves i les olives arbequines i negres. Reservem la resta de la salsa i la presentem a taula en un bol o salsera a part, de manera que cada comensal se'n pugui servir la quantitat que vulgui.



Recepta de Vilafranca del Penedès



Per a 6 persones

INGREDIENTS SALSA

- 4 llesques de pa torrat
- 3 galetes Maria
- 8 grans d'all
- 1 bitxo
- 100 ml de vinagre
- 500 ml d'oli
- Sal
- Pebre vermell dolç

INGREDIENTS PLAT

- 600 g de bacallà esqueixat
- 250 g de tonyina salada
- 12 filets d'anxova
- 2 o 3 escaroles o enciams,
- al gust
- 200 g d'olives arbequines

ELABORACIÓ

És recomanable preparar la salsa el dia abans. Deixem en remull el bacallà i la tonyina. Torrem el pa. Escalivem 4 grans d'all. Al morter, trinxem els grans d'all (4 crus i 4 escalivats), el bitxo, les llesques de pa torrat i les galetes Maria. Afegim a la barreja el pebre vermell dolç, el vinagre i un pessic de sal. Anem lligant la salsa lentament amb rajolinets d'oli.

Just abans de menjar, aboquem la salsa sobre la barreja d'escarola i enciam, i ho remenem. Hi afegim el peix i les olives.



Recepta de Calafell



Per a 4 persones

INGREDIENTS SALSA

- 2 grapat d'ametlles
- 2 grapat d'avellanes
- Mig all
- 1 pebrot de romesco
o "banya de cabra"
- 1 llesca de pa
- 2 tomacons
- 250 g d'oli
- Vinagre, sal, pebre vermell
dolç i pebre blanc al gust

INGREDIENTS PLAT

- 2 escaroles
- 4 filets d'anxova
- 120 g de bacallà esqueixat
- 120 g de tonyina
- 80 g d'olives arbequines

ELABORACIÓ

En un morter trinxem les ametlles, les avellanes, l'all i un pessic de sal, fins que quedi una pasta ben fina. Hi afegim el pebrot de romesco, prèviament escaldat. Fregim la llesca de pa i l'afegim a la barreja, juntament amb el pebre blanc i el pebre vermell dolç. Per últim, completem la salsa amb els dos tomacons, l'oli i el vinagre i continuem remenant fins que estigui tot ben barrejat.

Aboquem la salsa sobre les escaroles, ben netes i escorregudes, i les deixem reposar dues hores. En el moment de servir el xató, el presentem amb les anxoves, la tonyina, el bacallà i les olives.



Recepta del Vendrell



Per a 4 persones

INGREDIENTS SALSA

- 100 g d'ametlles
- 80 g d'avellanes
- Mitja ceba
- Mitja cabeça d'alls
- 3 tomacons
- 1 nyora
- 1 llesca de pa
- Mig bitxo (opcional)
- Pebre negre (1 polsim)
- Pebre vermell i pebre vermell dolç al gust
- Sal, oli d'oliva verge i vinagre al gust

INGREDIENTS PLAT

- 2 escaroles
- 4 filets d'anxova
- 120 g de bacallà esqueixat
- 120 g de tonyina
- 80 g d'olives arbequines

ELABORACIÓ

Escalivem els tomacons, la ceba i els alls. Escaldem la nyora i en traiem la pell. Fregim la llesca de pa i la reservem. Trinxem les ametlles i les avellanes al morter, i salem la barreja al gust. Un cop s'hagi format una pasta fina, hi afegim la ceba, la nyora, el pa fregit, els dos tipus de pebre vermell i una miqueta de pebre negre. Si volem un toc picant, podem afegir mig bitxo en aquest punt de la preparació. Un cop hem barrejat bé aquests ingredients, hi incorporem els alls i els tomacons. Els triturem bé i completem la salsa amb oli i vinagre al gust. Deixem reposar la salsa a la nevera, ben barrejada amb les escaroles. Servim el plat amb bacallà, la tonyina, l'anxova i les olives arbequines.



Ambaixadora 2019/20 Marta Sanahuja

Marta Sanahuja va estudiar Publicitat i Relacions Públiques a la Blanquerna, seguint el seu instint de voler comunicar. Però un canvi de rumb en la seva vida personal i professional va fer que s'endinsés en el món de la cuina, descobrint que és el que realment volia explicar. De la il·lusió d'ajuntar les seves dues passions, la comunicació i la gastronomia, va ser com va néixer Delicious Martha, l'espai on posa la seva ànima i que ha passat de ser un hobby a un treball diari; que la fascina i l'omple de vida.

La Marta és més de salat que de dolç, però està convençuda que un menjar sense postres, no és un menjar. Per a ella, la gastronomia uneix a les persones i traspasa fronteres. És una fidel defensora que el menjar entra pels ulls i que ha de fer-te gaudir i viure una experiència perquè sigui realment bona.

Al blog de Delicious Martha faràs un viatge a través de la gastronomia, visitant diferents llocs del món en cada mos, amb cada nou sabor. Descobriràs nous llocs on gaudir del bon menjar; trobaràs ingredients i sabors diferents i els orígens de cada plat; coneixeràs els esdeveniments més destacats del sector i alguna que una altra història curiosa al voltant del món del xató. Atreta per tot allò que amagui una història, com no podia ser d'altra manera, la Ruta del Xató és per a la Marta una nova aventura gastronòmica per descobrir. Nosaltres, volem que el xató sigui una font d'inspiració per seguir cuinant la seva brillant trajectòria.

@deliciousmartha





Antics ambaixadors



FERRAN ADRIÀ
1998-1999



XAVIER MESTRES
1999-2000



CARLES GAIG
2000-2001



JORDI L.P.
2001-2002



LA CUBANA
2002-2003



TONI ALBÀ
2003-2004



ROSA ANDREU
2004-2005



PERE TÀPIAS
2005-2006



LAX'N'BUSTO
2006-2007



ANNA BARRACHINA
2007-2008



MONTSE ESTRUCH
2008-2009



ORIO LLLAVINA
2009-2010



CARME RUSCALLEDA
2010-2011



JOAN ROCA
2011-2012



FERMÍ PUIG
2012-2013



NANDO JUBANY
2013-2014



FINA PUIGDEVALL
2014-2015



RAÛL BALAM
2015-2016



MARC GASCONS
2016-2017



ORIO LLLCASTRO
2017-2018



Josep M. Albet i Noya
2018-2019



Fer la Ruta té premi

Guanya un menú degustació per a dues persones al Restaurant "Disfrutar", situat entre els 5 millors restaurants del món del nostre antic ambaixador, Oriol Castro.

Si esculls xató en un dels restaurants acreditats per la Ruta del Xató, demana la teva butlleta i participa.

Consulta les bases del sorteig a www.rutadelxato.com/premi-disfrutar

Participa-hi!

PENEDÈS
DENOMINACIÓ D'ORIGEN
2700 anys

TENIM EL DO

DE TRANSMETRE EN CADA VI
L'EXPRESSIÓ D'UNA CULTURA MIL·LENÀRIA

WWW.DOPENEDES.CAT

WINE MODERATION
Art de Viure
El vi només es gaudeix amb moderació

Amb la col·laboració de:

Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació

Unió Europea
Fons europeu agrícola
de desenvolupament rural
Europa invierte en las zonas rurales