

Un xató entre amics

Àlex Ferret



Com és tradicional en aquestes dates, el passat dilluns, dia 14 de febrer, gairebé un centenar de sitgetans es van reunir a la sala d'actes de Societat Recreativa El Retiro per commemorar el Dia Internacional del Xató, que a la nostra Vila cada any se celebra el 13 de febrer, tot coincidint amb la primera referència escrita de la paraula Xató a Sitges trobada, en aquest mateix setmanari, el 16 de febrer de l'any 1896. "ENTRE AMIGOS" es titulava aquell escrit que ens explica que el 13 de febrer de fa 115 anys, sent aquell dia Dijous Gras, un grup de sitgetans, entre els quals hi destacaven personalitats il·lustres, com va ser el cas d'en Santiago Rusiñól, en Miquel Utrillo o en Gaietà Buigas, es van reunir al saló del tresillo del Retiro, per menjar, l'àpat per excel·lència d'aquestes dates, el Xató, i a partir d'aquesta efemèride, des de fa més d'una dècada, s'ha convertit en un dels nostres dies de referència pel que fa aquest plat tan nostrat. I aquest ja és el dotzè any consecutiu que, entre amics, encapçalats per en Jordi Martí, es reuneixen cada any per commemorar aquell sopar, els primers anys al cèntric i conegut Janio's Bar, i actualment, i per segon any consecutiu, al Retiro, tot recreant de forma encara més original aquella data.

En aquesta cita no hi van faltar el senyor

Alcalde, Jordi Baijet; el Regidor de Festes, Rafael Roig; el senyor Rector, mossèn Josep Pausas, per donar-li un toc més institucional; i també el President de l'entitat de la Lira, Antoni Sella, entre altres representants de la centenària societat.

En el sopar, a més del plat estrella, de segon i com mana la tradició, no hi van faltar les truites, en aquest cas de pèsols, patata i carxofa, i finalment de postres, com no podia ser d'altra manera, coca de llardons completant d'aquesta manera una bona xatonada sitgetana, tot regat amb un bon vi i moscatell.

Com sempre, en l'apartat dels agraïments no hi va faltar el reconeixement i entrega d'un petit obsequi a totes aquelles persones que, de forma desinteressada, fan possible que any rere any aquest grup d'amics pugui celebrar el dia Internacional del Xató, sempre amb un ambient festiu, i que fa preveure que aquest és un sopar més que consolidat en el calendari festiu dels sitgetans que van tenir el plaer de poder-hi assistir un any més, i també reafirmant que amb actes d'aquest tipus es pot continuar dient amb orgull que Sitges continua sent una vila de grans mestres xatonaires, i un lloc de referència pels amants del bon Xató.

A. S.

Agraïments

Àlex Ferret



Els organitzadors de la xatonada commemorativa del Dia Internacional del Xató volen agrair, pel seu suport i el seu bon fer, ja que sense ells l'esdeveniment no seria possible, a:

- Societat Recreativa El Retiro
- Àlex Ferret per immortalitzar la xatonada
- Carles Montserrat i família
- Família Cusiné de les Bodegues Parés-Baltà per la seva col·laboració en el vi

"Indígena"

- Pastisseria Sabaté
- Toni Mongay i Manel Aleacar del restaurant La Salseta
- Jesús Linares "Chispa" i la Sílvia Arnal
- Sílvia Camps per les 75 truites
- Mercè Arnal i família per l'el·laboració de la Salsa.

MOLTES GRÀCIES!!!

La Cata de la setmana

Blanc Planell 2009

Companys, aquí estem un altre setmana, presentant un vinet representatiu s'una nova Denominació d'Origen. Avui parlem de Costers del Segre i el vi escollit és del celler Castell del Remei.

Aquesta D.O. està ubicada a la zona meridional de la província de Lleida i algun terme municipal de la de Tarragona. Es compon de sis subzones: Valls del Riucorb, Segrià, Raimat, Pallars Jussà, Garrigues i Artesa de Segre. Parlem d'una zona on s'elaboren excel·lents vins negres, amb varietats com la garnatxa, l'ull de llebre, monastrell, samsó, pinot noir, cabernet sauvignon, merlot, trepat; però destaca més aviat pels vins blancs que produeix, on l'utilització de la macabeu és molt important. S'utilitza també la xarel·lo, parellada, chardonnay, garnatxa blanca, albariño, riesling i sauvignon blanc.

Es treballa en vinyes amb unes altituds compreses entre 250 i 700 metres. Els sòls són calcaris i granítics i el clima continental bastant sec.

Castell del Remei té constància documental de plantació de ceps ja des de 1780, i va ser un dels primers cellers a Espanya en elaborar vins amb criança. Als anys 80, i després d'inversions molt importants, aquest celler esdevé com a referència de la zona.

El vi objecte de la cata és el Blanc Planell 2009, un vi jove de bon preu i excel·lents prestacions. En copa trobem un vi d'un color groc pàlid amb reflexos verdosos, net, brillant..., l'olorem i ens es mostra com un vi aromàticament potent, explosió de fruita tropical, mangos madurs, litxis, sobre una base de fruita blanca i algun matís vegetal. En boca ofereix una entrada dolcenca, per donar pas a una grata sensació de frescor derivada d'una excepcional acidesa, bon pas de boca, equilibrat, rodò, amb un final mig però satisfactori.

Un vi fantàstic per pendre a copes, aperitius o per maridar amb plats lleugers.

Aquesta setmana, el servim en el menú maridatge amb una crema de carbassó.

Tipus de vi: Blanc jove
Celler: Castell del Remei
D.O.: Costers del Segre
Varietat: Sauvignon Blanc i Macabeu
Grau: 12.5°

Recordeu que qui presenti aquesta nota de cata podrà tastar el vi de manera gratuïta.



Tres detinguts per la mort d'un home a Sitges

Agents de la Policia de la Generalitat- Mossos d'Esquadra de l'Àrea Territorial d'Investigació de la Regió Policial Metropolitana Sud han detingut a tres persones per la mort d'un home a la nostra Vila. La víctima va ser localitzada el passat dia 8 de febrer sense vida a l'interior del seu immoble i amb evidents signes de violència.

La investigació policial ha permès detenir a tres persones per la seva presumpta relació amb els fets.

Els detinguts són Ali E. de 39 anys, Said A. de 41 anys, i Anatoli N. de 39 anys.

Després de passar a disposició judicial, a Vilanova i la Geltrú, el primer dels arrestats va ingressar a presó per ordre del jutge.

La investigació es dona per finalitzada.