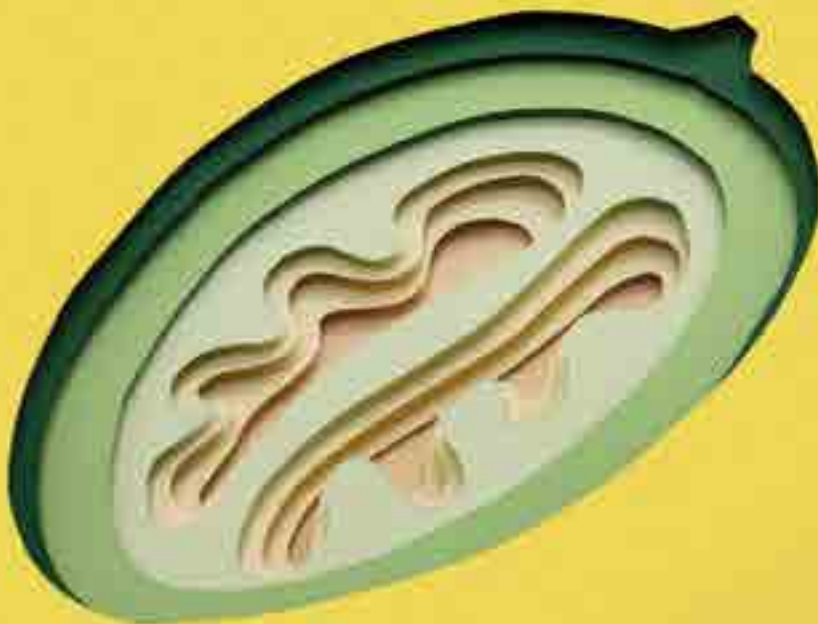




38a FESTA DE LA RATAFIA

DEL 7 AL 10 DE NOVIEMBRE DE 2019
SANTA COLOMA DE FARNERS

WWW.FESTARATAFIA.CAT
WWW.SCF.CAT



Ajuntament de
Santa Coloma de Farners



**CONFRARIA
RATAFIA**
SANTA COLOMA DE FARNERS



ÍNDEX

PRESENTACIÓ DE LA FESTA

- Benvinguda, 5
- Programació 2019, 7
- Presumeix de Festa amb el domàs al balcó, 23
- La nova polsera “Jo xinxollo”, 23
- Mel Campí dissenya un cartell artesanal jugant amb cartolines, 25

ACTIVITATS INFANTILS

- La mainada xalarà com mai, 36
- L'atmosfera de diversió que embolcalla La Vela de Circ, 39

CONCERTS I ESPECTACLES

- Obeses a l'escenari? El xou està garantit al Ball de la Festa de la Ratafia, 50
- Els Flowk, Pau Riba i Xiula posen la guinda a un cap de setmana de molt nivell musical, 52

RATAFIA I GASTRONOMIA

- Carme Ruscalleda agafarà el relleu a Magda Tolosa com a Confraressa d'Honor, 62
- Un veredicté que s'anirà coent en directe, 64
- L'honor de ser premiat al Concurs de la Ratafia, 66
- Segueix en directe la Festa a través de Ratafia TV, 67
- Entrevista a Carme Ruscalleda, 69
- L'aparició de joves productors revela la bona salut del sector, 72

- La Sobirana Cooperativa, 73
- Les novetats d'aquesta temporada, a la Casa de la Paraula, 74
- la Ratafia Roca Guillerma, ara acompanyada de la nova infusió, 75
- Més de 120 de participants als tallerets de ratafia d'aquest any, 76

XERRADES I EXPOSICIONS

- Xerrades i tallers per a tots els públics, 86
- Sense sobretaula no hi ha revolució!, 90
- La IGP Ratafia Catalana i els productors sense segell, 91
- Exposicions per entendre el llegat de la ratafia a Santa Coloma, 92
- Viatge als orígens de la tradició confitera de Santa Coloma, 93

ACTIVITATS DE CARRER

- La solemnitat que es mereix una Festa com aquesta, 106
- La litúrgia dels Petits Confreres, 107
- Els indrets emblemàtics que expliquen l'origen de la Festa de la Ratafia, 108
- Moltes novetats als recorreguts de la cursa de la Ratafia, 109

Índex d'anunciants, 120



BENVINGUDA

Ratafiaires!

Arriba el segon cap de setmana de novembre i Santa Coloma de Farners obre la finestra a una època màgica, es converteix en llegenda viva de la Ratafia, aquests dies tot gira entorn de la *Festa de la Ratafia*, a tot el que embolcalla l'univers de la ratafia.

És una festa emblemàtica, popular i molt participativa que ha crescut i s'ha dotat d'una estructura i d'una litúrgia enormes.

Allò que va començar com una idea del jovent del poble, recolzada ràpidament per l'equip de Govern d'aleshores, l'any 1981, i amb la col·laboració de persones enteses en la temàtica, ha esdevingut una festa, fira, mostra que ens ha situat al capdavant del calendari nacional, fins i tot traspassant fronteres i esdevenint (deixeu-m'ho dir així) "un símbol colomenc". Tanmateix, com a col·lectiu i per extensió podríem afegir que representa un *símbol del*

país català, hem de pensar que aquesta festa ens aporta molt com a poble però, també, ens aprofundeix a les arrels, a la saviesa dels nostres avantpassats, a la pertinença a una terra.

I aquest any, en la 38a Festa de la Ratafia els confreres de la Ratafia han decidit nomenar *Confraressa d'Honor* a la primera xef catalana amb tres estrelles Michelin, la mundialment reconeguda *Carme Ruscalleda*, fem nostres les seves paraules "*La recepta de la ratafia és com una partitura i cada músic hi posa l'ànima*".

No us oblideu de penjar al balcó el Domàs representatiu de la Festa, però sobretot gaudiu la festa, tasteu els artesanals productes, participeu dels actes, concerts i de les nombroses activitats preparades al voltant d'aquest, ben nostre, licor d'herbes.

Susagna Riera i Anglada

Alcaldeessa de Santa Coloma de Farners



Dissabte 2 de novembre

10 h Pl. Farners	Sortida de la ruta guiada per l'Univers de la Ratafia , a càrrec de La Sobirana Cooperativa. Passeig per conèixer la relació entre aquest licor i els racons més sorprenents de Santa Coloma, amb tast final de ratafies de la ciutat. Preu 10 € (ruta i tast de pastisseria i ratafies farnesenques); cal fer inscripció prèvia a www.ratafia.cat , aforament limitat a 25 persones.
12 h Pl. Primer d'Octubre	Penjada del domàs de la ratafia al balcó de l'Ajuntament, acompanyat de la percussió de la Confraria Jove i amb la participació de la Colla Castellera Guillats de la Selva . Hi haurà suca-mulla i brindis de ratafia per als assistents.
15 h Hotel Pinxo	Primera fase del 38è Concurs de la Ratafia per escollir les millors ratafies d'entre totes les participants (activitat oberta al públic) a l'Hotel Pinxo. Només 10 passaran a la final, que es farà en el transcurs del sopar popular de la ratafia del dia 8 de novembre.
19 h Auditori	Presentació dels principals actes i novetats de la 38a Festa de la Ratafia. Comptarem amb la presència de l'autora del cartell d'enguany, Mel Campi , i la presentació i tast de la ratafia La Penjada , a càrrec de La Sobirana Cooperativa, entre d'altres sorpreses.

Dimecres 6 de novembre

19 h Arxiu Comarcal	Xerrada tast "L'aiguardent: orígens, història i evolució" , a càrrec de Miguel Ángel Gómez , un dels millors experts i autor del llibre <i>Aguardiente</i> , que ha comptat amb col·laboradors de luxe. Vindrà expressament de terres gallegues per parlar-nos de l'aiguardent i la seva vinculació antropològica, les característiques i l'evolució química i recomanacions de tast. Activitat gratuïta; cal fer inscripció prèvia a www.ratafia.cat . Aforament limitat a 40 persones.
------------------------	---



Dijous 7 de novembre

17 h
Residències Oller
i Sant Salvador

Visita de la Colla Gegantera de Santa Coloma a la residència geriàtrica de Ca l'Oller. A les 18 h, visita a la residència Sant Salvador.

19 h
Casa de la Paraula

Inauguració de l'exposició "Rosquilles, bunyols, melindros i torrons. La confiteria farnesenca al s. XIX"

L'exposició fa un pinzellada de l'activitat confitera a casa nostra precursora de la riquesa pastissera actual, fent esment de les llibretes de receptes de confiteria de Josep Rosquellas (fill del ratafiare Francesc Rosquellas) i dels diferents establiments que van aparèixer a l'època. Tot seguit, xerrada **"Som llaminers de fa temps", a càrrec de Salvador Garcia-Arbós**, periodista gastronòmic i comissari de l'Any del Xuixo. Per acabar, tast de dolços colomencs i brindis de ratafia.

21 h
C. Malva

Sortida dels Confreres de la Ratafia per anar a recollir el penó de la Festa i el llibre de la ratafia a casa de l'Imma Calderón, (guanyadora del premi ratafia local 2018) al c. Malva, i acompanyament en processó fins a les Mesures de la plaça Farners.

21.30 h
Pl. Farners

Litúrgia d'inici de la Festa, amb la **penjada del penó i brindis col·lectiu**. Tot seguit, inici de la **cercavila de la ratafia**, acompanyada pels **Geganters i Grallers de Santa Coloma**, els gegants Sol i Serena, els capgrossos d'en **Francesc Rosquellas** i d'en **Francesc Fontdevila Panxo**, els Trabucaires de Cassà, els Trabucaires d'en Serrallonga i la batucada Jove Confraria.

22.30 h
Pl. Farners

Concert i acompanyament de ball amb Flowk. Trio format per Marc del Pino (acordió diatònic), Ciscu Cardona (guitarra) i Xavi Castanys (mandolina). Un nom que combina un estil ben definit (el folk) amb una qualitat musical (el *flow* o fluïdesa) per oferir un so canviant i un repertori de gèneres ballables de composició pròpia. Hi haurà un acompanyament de ball amb la Maria Sillero, facilitadora per a tots aquells que vulguin gaudir plenament del concert. El servei de barra anirà a càrrec de La Segà 1640.



Divendres 8 de novembre

18 h
Mesures
Pl. Farners

Activitat amb la Petita Confraria de la Ratafia. Les Aromes comprovaran el compromís dels aspirants a petits confreres. Tot seguit, en Salvador i la Farners despertaran en Nou Verda i tindrà lloc una ruta per la plaça Farners. Per acabar tindrà lloc l'**intercanvi anual d'herbes** amb els petits confreres. Amb la col·laboració d'Àrea Cúbica.

18.30 h
Biblioteca J. Vinyoli

Conferència a càrrec de la Carme Rusalleda “Cuina i natura 2.0”. La primera xef amb tres estrelles Michelin posarà en valor els productes del territori i el paisatge de casa nostra a l'hora de presentar plats a taula.

21 h
Pavelló de la Nòria

Nit de gala de la Ratafia, amb sopar. En el transcurs del sopar, el jurat expert triarà les **ratafies guanyadores del 38è Concurs de la Ratafia**, que rebran el premi en la cerimònia que es farà després del sopar. Els membres del jurat són: Carme Rusalleda (xef del Restaurant Sant Pau), Xavier Codina (Ratafia Russet), Clara Antúnez (sommelier i nutricionista), Ruth Troyano (sommelier i periodista especialitzada en vi i gastronomia) i Dani Martínez (sommelier del Celler de Can Roca, responsable del projecte Ars Natura Líquida).

En finalitzar, tindrà lloc l'acte de nomenament de **nous i noves confreres** i de la **confraressa d'honor**, que aquest any serà per a la xef **Carme Rusalleda**.

A continuació, espectacle d'humor ***El Sr. Marcel·lí fa de Capri i el Sr. Bohigues... no***, amb el millor de Joan Capri.

Menú del sopar: amanida amb patates farcides de formatge de cabra i ceba, pollastre amb prunes, cebes i pinyons i postre de ratafia.

Servei del sopar a càrrec de la Colla Gegantera de Santa Coloma.

Els tiquets són numerats i es venen a: Can Net, Papereria Roger i La Gasela.

Hi haurà menú per a persones amb intoleràncies i altres dietes. Caldrà especificar-ho al moment de comprar el tiquet.



Dissabte 9 de novembre

Durant tot el dia	Mercat de productes artesans i de proximitat pels carrers del centre. A més, al matí, sota les Mesures tindrà lloc el mercat del rest i a la plaça Firal el mercat setmanal.
Vela de la Ratafia Pl. Farners	Com a novetats principals podreu trobar les ratafies de Santa Coloma amb valor afegit: El Penjat i La Penjada , la Roca Guiller a, la Corriols i la Ratafia Malhivern . A banda de la tetralogia de ratafies 1842 de Santa Coloma (Clàssica, Nou Verda, Vuit Porrons i de Cireres), també podreu trobar el domàs, la polsera i el got col·leccionable de la Festa, samarretes, a més dels llibres <i>Els colors de la ratafia</i> , d' Anna Selga , i <i>Petita història de la Festa de la Ratafia</i> , amb il·lustracions de Pilarín Bayés .
Casa de la Paraula	Exposició “Rosquilles, bunyols, melindros i torrons. La confiteria farnesenca al s. XIX” i Mostra de totes les ratafies presentades al 38è concurs. Espai de presentació de les novetats ratafiaires obert a tots els productors de Catalunya.
Arxiu Comarcal	Exposició “Fang” , amb fotografies que el voluntari i fotògraf Jordi Oliver va realitzar en els camps de refugiats de Calais i Dunkerque entre els anys 2015 i 2018. Exemple punyent de la incapacitat dels governs europeus per a gestionar les crisis migratòries del segle XXI.
Local d'Òmnium Cultural	Exposició “La Ratafia a Santa Coloma de Farners: els orígens i les persones”
Pastisseria Trias	Exposició “L'Univers de la Ratafia”, exposició dels cartells de la Festa de la Ratafia i de ratafies de diferents països.
Vela de la Ratafia Pl. Farners	Mostra explicativa de destil·lació d'aiguardent , a càrrec dels mestres aiguardenters Joan Pujades i Tomàs Bosch (Priorat - Terra Alta).

Dissabte 9 de novembre

Ratafiarium
Pl. Firal

Mostra de productes gastronòmics elaborats amb ratafia.
Hi podreu tastar i comprar productes com xuixos, magdalenes, galetes, bunyols..., tot elaborat amb ratafia.

11 h
Vela de Circ
Pati de la Salle

Descobriu **El Laberint d'Itinerània**, una insòlita xarxa de parets transparents i passadissos plens d'enigmàtiques portes on tot el que sàpigues i facis crearà el teu propi camí. Una **experiència lúdica per a petits i grans** que transforma un espai quotidià en un lloc únic. Obert d'11 a 14 h.

11 h
Arxiu Comarcal

Xerrada tast "**El paisatge català de tardor als licors casolans**", a càrrec d'**Astrid van Ginkel** (Fitomón). Places limitades. Preu: 3 €. Inscripcions a www.ratafia.cat

Vela de Circ
Pati de la Salle

Taller familiar de pastisseria amb Quim Manco de la pastisseria **La Gasela** i Andreu Climent de **Can Tuyarro**. Places limitades. Preu: 3 €. Inscripcions a www.ratafia.cat

11 h
Casa de la Paraula

"Sense segell, ratafia més enllà de la IGP", tertúlia sobre promoció de la ratafia amb la participació de productors i productores.

Vela de la Ratafia

El conegut i compromès dibuixant Joan Turu signarà il·lustracions numerades del pòster "I la natura em crida" a la parada de No a la MAT Selva. Les obres es podran adquirir a canvi d'un donatiu mínim de 10 € que es destinarà al fons per aturar el ramal de la MAT projectat a l'entorn de Santa Coloma de Farners.

11.30 h
Jardí de la Ratafia
C/ Lluís Món

Sortida de la **ruta guiada per l'Univers de la Ratafia**, a càrrec de La Sobirana Cooperativa. Passeig per conèixer la relació entre aquest licor i els racons més sorprenents de Santa Coloma, amb tast final de ratafies de la ciutat. Preu 10 € (ruta i tast de pastisseria i ratafies farnesenques); cal fer inscripció prèvia a www.ratafia.cat, aforament limitat a 25 persones.

Dissabte 9 de novembre

Plaça Firal

Espectacle de circ itinerant **Petjades**, de Paupalaus. Un nen polonès i el seu avi romanès, convertits en refugiats a causa de la Segona Guerra Mundial, comparteixen el riure per fugir d'una realitat tan dura. Inici a la Plaça Firal i fins a la Plaça Farners.

12 h
Vela de Circ
Pati de la Salle

Teatre infantil / familiar amb Teatre Arrossegat de Catalunya (companyia Teatre Nu). Una companyia que mou el seu escenari pel món, per representar a places i carrers les històries més conegudes i estimades del repertori universal. L'escenari del Teatre Arrossegat es desplega davant dels ulls del públic per oferir un teatre popular, que s'inspira en l'art i l'ofici dels còmics ambulants. Una proposta plena de joc, popularitat i complicitat amb el públic en la que ens explicaran el conte de la "Cèrvola blanca" i "en Patufet".

12.30 h
Arxiu Comarcal

Tast "Aprenem a tastar la ratafia i altres licors"
amb la sommelier i nutricionista **Clara Antúnez**.
Places limitades. Preu: 3 €. Inscripcions a www.ratafia.cat

13 h
Vela de la Ratafia
Pl. Farners

Demostració pràctica de destil·lació de vi per obtenir l'aiguardent per fer ratafia, a càrrec de Joan Pujades (celler Mas la Caçadora) i Tomàs Bosch.

14 h
Casa de la Paraula

Lliurament de premis del concurs d'aparadors,
a càrrec de l'Associació de Comerciants.

16 h
Pl. Firal

Circuit de ponis.
Ho organitza: Club Hípic Natura a Cavall.

16 h
Mesures
Pl. Farners

Creació de dansa "Nucli", coreografiada per Paula Rísquez, a càrrec d'un grup de joves ballarins i ballarines nascut al centre de dansa D'Art de Santa Coloma de Farners.

Dissabte 9 de novembre

16.30 h Pavelló de la Nòria	Concert amb el grup Xiula. Un concert amb el format gran amb el qual gaudirà de valent tota la família! Entrada gratuïta. Aforament limitat a 1.000 persones.
Pavelló de la Nòria	Tot seguit Plantada de gegants amb colles convidades.
Llar de jubilats	Torneig d'escacs de la ratafia. Ho organitzen els Amics dels Escacs Farners . Bases i inscripcions a www.escacsvilobi.cat
17 h Arxiu	Xerrada “ Expliquem la tradició de la ratafia des de la ciència” , a càrrec de Pau Matias-Guiu , doctor en enginyeria química. Activitat gratuïta, aforament limitat a 25 persones; cal inscripció prèvia a www.ratafia.cat
Mesures Pl. Farners	Creació de dansa “Nucli” , coreografiada per Paula Rísquez, a càrrec d'un grup de joves ballarins i ballarines nascut al centre de dansa D'Art de Santa Coloma de Farners.
C. Centre, 45	Demostració d'elaboració de neules artesanes davant de la Pastisseria Trias.
17 h Casa de la Paraula	Presentació de novetats ratafiàires de l'any amb La Penjada i El Penjat de La Sobirana Cooperativa, Ratafia de nous d' Artesana de Licors , la ratafia hardocre l'Hòstia i la Ratafia Clandestina de Licors Quevall.
17.30 h Pavelló de la Nòria	Cercavila de gegants amb les colles de Ribes de Freser, Riera de Vic i Santa Coloma de Farners Recorregut: ctra. de Sant Hilari, plaça 1 d'Octubre, passeig Sant Salvador, Noguera, Anselm Clavé, Josep Carós, i plantada al carrer Frederic Clascar. Continuarà pel carrer Hospital, plaça Bisbe Gotmar, Pare Lluís Rodés, passeig Sant Salvador i fins a arribar a la plaça 1 d'Octubre, on es farà el ball final amb totes les colles.

Dissabte 9 de novembre

18 h
Vela de Circ
Pati de la Salle

Concert dels combos de l'Escola Municipal de Música Josep Carbó

18 h
Casa de la Paraula

Presentació de novetats ratafiaries amb la **infusió de Ratafia Roca Guillerà**, la **Ratafia Surrealista** de l'Empordà, la **Ratafia dels Carboners** i la **Ratafia de Magnòlia** de Priorat B&D Lab

18.30 h
Arxiu Comarcal

Presentació del llibre *Calidoscopi Informal*, d'Albert Jané (Editorial de l'Ela Geminada). Jané és membre de la Secció Filològica de l'Institut d'Estudis Catalans, Creu de Sant Jordi (1990), Premi Nacional de Periodisme (1997), i ha estat redactor i director de la revista *Cavall Fort* (1963-1997). A banda dels llibres de gramàtica i de llenguatge, ha fet nombroses traduccions i adaptacions de contes, llegendes... També ha adaptat al català els diàlegs d'una llarga llista de pel·lícules per a adolescents. Es va estrenar com a novel·lista als 86 anys amb una obra en què la ratafia hi és molt present. Mirarem d'esbrinar per què.

20 h
Arxiu Comarcal

Tast filosòfic de licors i xocolates artesanes "Sense sobretaula no hi ha revolució", a càrrec de **David Palau**, autor del llibre d'aforismes **L'espurna**. Encendrem consciències a través de la degustació de xocolates i licors artesans.
Places limitades. Preu: 3 €. Inscripcions a www.ratafia.cat

20 h
Pl. de la Pau

Ball de purificació de les herbes a càrrec de la **Confraria Jove**.
Tot seguit **ball de diables**.

21 h
Pavelló de la Nòria

2n Sopar de Joves de la ratafia.
Menú: fideuà, botifarra, pa, vi, aigua i xarrup de ratafia; hi ha opció vegana amb fideuà de verdures i hamburguesa vegetal. Preu: 12 €.
Ho organitza: La Bulla. Reserva de tiquets a les seves xarxes socials.

23.30 h
Pavelló de la Nòria

Ball de la Ratafia amb Joina, Obeses i Julay's (entrada gratuïta).
Durant el concert tindrem la visita del Mossèn Hilari de la ratafia l'Hòstia.



Diumenge 10 de novembre

Durant tot el dia

Mercat de productes artesans i de proximitat pels carrers del centre.

Vela de la Ratafia
Pl. Farners

Com a novetats principals podreu trobar les ratafies de Santa Coloma amb valor afegit: **El Penjat** i **La Penjada**, la **Roca Guillerà**, la **Corriols** i la **Ratafia Malhivern**. A banda de la **tetralogia de ratafies 1842 de Santa Coloma** (Clàssica, Nou Verda, Vuit Porrons i de Cireres), també podreu trobar el domàs, la polsera i el got col·leccionable de la Festa, samarretes, a més dels llibres ***Els colors de la ratafia***, d'**Anna Selga**, i ***Petita història de la Festa de la Ratafia***, amb il·lustracions de **Pilarín Bayés**.

Casa de la Paraula

Exposició “Rosquilles, bnyols, melindros i torrons. la confiteria farnesenca al s. XIX” i Mostra de totes les ratafies presentades al 38è concurs. Com a novetat, **espai de presentació de les novetats ratafiaires** obert a tots els productors de Catalunya.

Arxiu Comarcal

Exposició “Fang”, amb fotografies que el voluntari i fotògraf Jordi Oliver va realitzar en els camps de refugiats de Calais i Dunkerque entre els anys 2015 i 2018. Exemple punyent de la incapacitat dels governs europeus per a gestionar les crisis migratòries del segle XXI.

Local d'Òmnium Cultural

Exposició “La Ratafia a Santa Coloma de Farners: els orígens i les persones”

Pastisseria Trias

Exposició “L'Univers de la Ratafia”, exposició dels cartells de la Festa de la Ratafia i de ratafies de diferents països.

Vela de la Ratafia
Pl. Farners

Mostra explicativa de destil·lació d'aiguardent, a càrrec dels mestres aiguardenters Joan Pujades i Tomàs Bosch (Priorat - Terra Alta).

Diumenge 10 de novembre

Ratafiarium Pl. Firal	Mostra de productes gastronòmics elaborats amb ratafia. Hi podreu tastar i comprar productes com xuixos, magdalenes, galetes, bunyols..., tot elaborat amb ratafia.
Pl. Firal	Circuit de ponis. Ho organitza: Club Hípic Natura a Cavall.
8 h Parc de Sant Salvador	8a Cursa de la Ratafia amb un recorregut curt (11,5 km) i un de llarg (21 km). Ho organitza: Club Olímpic Farners. Inscripcions a www.olimpicfarners.wixsite.com
11 h Vela de Circ Pati de la Salle	Descobriu El Laberint d'Itinerània , una insòlita xarxa de parets transparents i passadissos plens d'enigmàtiques portes on tot el que sàpigues i facis crearà el teu propi camí. Una experiència lúdica per a petits i grans que transforma un espai quotidià en un lloc únic. Obert d'11 a 14 h.
C. Centre, 45	Demostració d'elaboració de neules artesanes davant de la Pastisseria Trias.
11 h Arxiu Comarcal	Xerrada taller olfactiu "Olorem el paisatge de la ratafia", amb Ernesto Collado (Bravanariz) . Com funciona el nostre nas? De què fa olor la nostra ratafia? I el nostre paisatge? Places limitades. Preu: 3 €. Inscripcions a www.ratafia.cat
Vela de Circ Pati de la Salle	Taller familiar de pastisseria a càrrec de Quim Trias, de la Pastisseria Trias . Places limitades. Preu: 3 €. Inscripcions a www.ratafia.cat
12 h Vela de Circ Pati de la Salle	Espectacle infantil de gran format <i>El llop ferotge</i>, amb la companyia el Príncep Totilau , amb actors, titelles i màscares, adreçat a infants d'entre tres i vuit anys amb participació i interacció directa amb el públic.
Pl. Firal	Taller casteller per a infants a càrrec de la Colla Castellera Guillats de la Selva .

Diumenge 10 de novembre

Casa de la Paraula	Presentació de la IGP Ratafia Catalana
12.30 h Arxiu Comarcal	Conferència “Herbes remeieres i licoreres” , amb el Dr. Martí Boada , professor i investigador del Departament de Geografia i de l'Institut de Ciència i Tecnologia Ambientals de la UAB.
13 h Pl. firal	Primera actuació de la Colla Castellera Guillats de la Selva a la Festa de la Ratafia.
17 h	Presentació del treball de recerca de batxillerat sobre la ratafia del colomenc Pau Riera . Ens parlarà de l'estudi sobre l'experimentació amb diverses variables en l'elaboració de la ratafia per comprovar la seva eficàcia en el resultat final: temps maceració, quantitat dels ingredients, oxigen, tipus de recipient, importància dels canvis de llum i temperatura...
18 h Vela de Circ / Pati de la Salle	Concert amb Pau Riba i l'Orchestra Fireluche per presentar el seu nou disc conjunt, Ataràxia .
18 h Arxiu Comarcal	Presentació del llibre <i>Sota la volta del cel</i> amb la seva autora, Glòria Peraïta. La novel·la s'ambienta al segle XII i vol ser un record i un homenatge a totes les dones executades per bruixeria a Catalunya.
18 h Jardí de la Ratafia C. Lluís Món	El gran alambí, transformació de les herbes dels Petits Confreres en l'essència de la Confraria Jove . Tot seguit, adjudicació d'herbes als nous Petits Confreres . En Nou Verda lliurarà els saquets d'herbes i el diari a cada Petit Confrare nou. Per acabar, en Salvador i la Farners posaran a dormir en Nou Verda fins a l'any vinent.
19.30 h Pl. Firal	Castanyada popular a càrrec de la unitat de Truc 2 de l'Agrupament Escola Roca Guillerà .
20.30 h Vela de la Ratafia Pl. Farners	Litúrgia de tancament de la 38a Festa de la Ratafia amb la despenjada del penó, i recorregut que durà a la casa del custodi (persona guanyadora del premi de millor ratafia local d'enguany).





PRESUMEIX DE FESTA AMB EL DOMÀS AL BALCÓ

N'hi ha que ja el tenen descolorit de tant que l'han lluit, i n'hi ha que aquest any serà el primer que us decidireu a penjar-lo al balcó de casa vostra. El domàs és un símbol de la Festa, és ganes de formar-ne part i d'ensenyar a tothom que som un poble viu i implicat.

Aquests elements decoratius són molt típics també a altres zones del país, per simbolitzar celebracions relacionades amb festes tradicionals, mercats, fires i festes majors.

Aquest any la penjada del domàs de la Ratafia al balcó de l'Ajuntament es farà el dissabte 2 de novembre a les 12h, en una acte amb la percussió de la Confraria Jove i amb la participació de la colla castellera Guillats de la Selva. Veniu a fer pinya!

Si encara no teniu el domàs de la Festa de la Ratafia el podeu adquirir per 5 euros a l'Òptica Rueda o la Papereria Roger.

LA NOVA POLSERA “JO XINXOLLO”

I enguany us presentem una altra novetat per presumir de Festa de la Ratafia, i en aquest cas per lluir-la vosaltres mateixos. Es tracta de la polsera de roba de la qual la Confraria n'ha fet una edició limitada, amb tancament inviolable, amb el tradicional lema “Jo xinxollo”.

Us agradarà portar-la, no? Les trobareu a la parada de la Confraria, a la Vela de la Ratafia de la plaça Farners, durant tot el cap de setmana.

A la mateixa parada aquest any també hi podreu adquirir el got commemoratiu de la Festa.







MEL CAMPÍ DISSENYA UN CARTELL ARTESANAL JUGANT AMB CARTOLINES

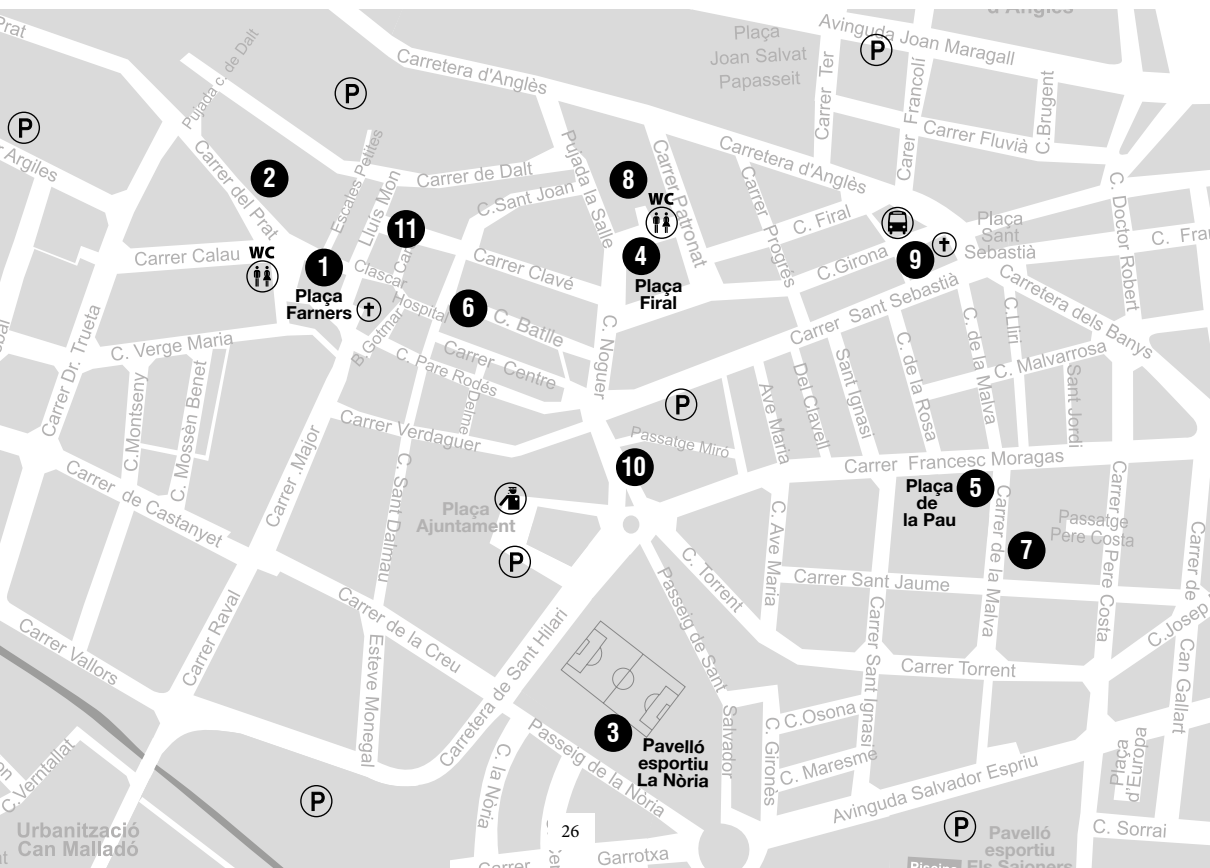
La jove dissenyadora colomenca Mel Campí ha estat l'encarregada del disseny del cartell de la Festa d'aquest any. Ella mateixa explica que com a dissenyadora de producte sempre li ha agradat conèixer, tocar i remenar els materials a l'hora de treballar. El primer que li va venir al cap quan se li va proposar l'encàrrec del cartell va ser jugar amb cartolines per endinsar-se un

procés molt manual, molt artesanal, tant com fem quan elaborem la ratafia. I quina millor manera de transmetre-ho que agafant l'element que uneix a les ratafies que tots coneixem? Per això s'ha basat en la nou verda, que és l'essència i la base del licor, però conscient que darrera d'aquest fruit, així com de la pròpia ratafia, s'hi amaguen capes de tradició, receptes, poble, saviesa, activitats, joventut, gust, herbes, olfacte, colomencs i colomenques.

La Mel explica que aquest cartell alegre, viu i trencador s'aconsegueix gràcies als colors, a les formes i al joc de tallar i sobreposar cartolines.

1. Vela de la Ratafia (pl. Farners)
2. Casa de la Paraula
3. Pavelló esportiu La Nòria
4. Ratafiàrium (pl. Firal)
5. Plaça de la Pau

6. Arxiu Comarcal de la Selva
7. Auditori
8. Vela de Circ (pati La Salle)
9. Sala Lluís Caparrós - Escola d'Adults
10. Biblioteca Joan Vinyoli
11. Local d'Òmnium Cultural



primera infusió sabor ratafia ecològica

la coneixes?



La unió i combinació de la tradició, la cultura i el valor dels productes de la nostra terra, han donat forma a una nova manera de gaudir del sabor de la ratafia.

A través d'una fórmula original i amb la gran particularitat que no conté alcohol, l'empresa gironina ALMA TEAS & HERBAL INFUSIONS, s'ha inspirat en la mateixa base del licor tradicional.

Aquest any, tenim un valor afegit i molt important pel teu cos. Et presentem la primera infusió de ratafia ecològica certificada.

Perquè és tan important el segell ecològic? Perquè garanteix que les matèries primeres utilitzades en la infusió prove-

nen d'agricultura ecològica certificada. Aquesta agricultura ha utilitzat tècniques per generar productes naturals i preservar el medi ambient, sense l'ús de fertilitzant, plaguicides o químics. Certificat internacional que garanteix que en el producte no hi ha matèries primeres genèticament modificades. Per garantir això, les auditories es realitzen periòdicament a les nostres instal·lacions.

La infusió es presenta en un envàs amb forma de piràmide. El seu format assegura una correcta infusió, mantenint totes les propietats de les plantes aromàtiques, els fruits, flors, escorces, i espècies.

Ahora, és respectuós amb el medi ambient, ja que és 100% biodegradable. Se-

gellat tèrmicament i amb ultrasò, sense l'ús de coles i sense epiclorhidrina. Tant la seda, el fil, la tinta, com el paper es desintegren naturalment 100%. En el termini d'1 mes, sota compost i terra amb una temperatura de 50 °C i humitat del 80%, es transforma en aigua i CO².

Si vols cuinar, també et recomanem la infusió o el concentrat d'infusió sabor Ratafia, un altre format per beure o utilitzar en receptes i que ha donat idees innovadores com iogurts, gelats, flams o salses en plats salats. Et convidem a provar-los i a gaudir d'una experiència única que sense dubte, voldràs repetir.

Per beure, per cuinar i per sorprendre!



972 23 68 68
Aiguaviva - Girona
www.almahome.cat

PINTURA DECORATIVA

Ferran Droch

C. Pompeu Fabra, 14
Tel. 972 84 06 02 - Mòbil, 609 80 29 69
17430 SANTA COLOMA DE FARNERS

PINTURA EN GENERAL
INTERIORS
FAÇANES
ESTUCS
LACATS
PAPER PINTAT
ENVERNISSATS
RESTAURACIÓ DE MOBLES



C/ Rip. Ventura 29
55a. Coloma de Farners
17430 (Girona)

HARG HAS
678 476 017
SERGI BASSAS
649 569 458

ivik@ivikgardeners.cat
www.ivikgardeners.cat

DISSENY - PODA D'ALÇADA - CONSTRUCCIÓ - MANTENIMENT

CAN FARRIOL



C/ Pare Rodés, 29 - Tel. 972 84 23 03
SANTA COLOMA DE FARNERS



*l'associació de propietaris
forestals / silvicultors
de Catalunya!*

Santa Coloma de Farners

C. Jacint Verdaguer, 3

Tel. 972 84 27 08 / Fax 972 84 30 94

www.forestal.cat





Tortell de
ratafia

Gràcies
a tots
vosaltres
fem

125
anys

i esperem que
ens ajudeu a
fer-ne molts
més!



Des de 1894
4 generacions

Francisco Trias · 1894
Maria Trias · 1929
Andreu i Júlia · 1978
Francesc i Andreu · 1999

*De tradició artesana,
de fórmules originals,
fent galetes, torrons i reposteria*

TUYARRO
DES DE 1894

TRIAS és un cognom popular a Catalunya i
molt identificat amb Santa Coloma de Farners

TUYARRO® és la marca registrada de la primera Pastisseria Trias
a Santa Coloma de Farners l'any 1894

C/ Pare Rodés, 6 · Tel. 972 840 056 · Santa Coloma de Farners

Sucessors de Francesc Trias · www.tuiyarro.com

ALFIC ASSESSORIA

Laboral - Fiscal - Comptable - Serveis immobiliaris

C/ Sant Sebastià, 89 - 17430 Santa Coloma de Farners
Tels. 972 84 12 70 - 972 84 11 84
info@gestalfic.com


tècnic tributari
Ass. núm. 1537


col·legiat núm. 578
col·legiat núm. 579
registre d'agents immobiliaris
de Catalunya
alcal 1806


Col. núm. 2811

4 PASSOS

Botiga de roba, sabates,
bolsos, complements i decoració

Ents trobaràs a:

Cassa de la Selva C/ Barquetes 6 Plaça de la Coma 23
Santa Coloma de Farners C/ Lluís Rodés 15

La nostra sentència INDEPENDÈNCIA



Libertat
i ratafia

Gourmet Farners

Restaurant Japonès

Plats especials Festa de la Ratafia

Gourmet Roll amb foie a la Ratafia
Coca de Ratafia

Preparem Sushi per a events
(empreses, casaments, reunions...)

616 766 429



Dimarts, dimecres i dijous de 19 a 22.30 h

Divendres, dissabte i diumenge
de 12 a 15.30 h i de 19 a 22.30 h

Dilluns festa setmanal

*Cal reserva
prèvia!*



administracio@gourmetfarners.catering

www.gourmetfarners.catering

 gourmetfarners  @gourmetfarners

C. Santa Bàrbara, 24 bis
17430 Santa Coloma de Farners (Girona)

Bar Angelines

Tapes
Entrepans
Plats Combinats

Plaça Firal, 13
Telèfon 972 84 11 31
17430 Santa Coloma de Farners

marina
perruqueria

camprodon, 10
17430 santa coloma de farners (girona)
tel. 972 841 039

PINSOS DE QUALITAT
PER A GATS
I GOSSOS

VINS DEL PAÍS

ADOBS,
GRANES, LLAVORS



PERRUQUERIA
i ESTÈTICA
CANINA

PLANTES
I FLORS

P
PÀRQUING
CLIENTS

C/ Anselm Clavé 29-33 - Tel. 972 84 00 87
17430 Santa Coloma de Farners



ALUMINIS ALBERT
Més de 20 anys d'experiència

Albert Nualart Solà
C. Sant Sebastià, 54
17430 Santa Coloma de Farners
aluminisalbert@gmail.com

607 899 010 - 667 515 082

- Aluminis i PVC
- Ferro
- Acer inoxidable
- Tendals
- Mampares de bany
- Persianes
- Mosquiteres

SERVEIS D'INSTAL·LACIÓ

INSTA·LLAR

JORDI i ALBERT
INSTAL·LACIONS, SL

C. Sant Sebastià, 38
Tel. 972 87 74 21 - Fax 972 84 26 06
17430 Santa Coloma de Farners
Girona

info@installarlaselva.com

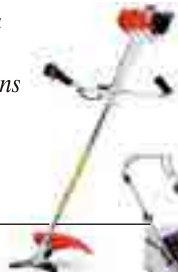


motos

VILELLA

maquinària
forestal
i per a jardins

armeria



concessionari oficial
HONDA
STIHL

CASA VILELLA, SL

C. Anselm Clavé, 18 - Tel. 972 840 245
17430 Santa Coloma de Farners - Girona - www.casavilella.com

GRANJA SANT JORDI

Montse

Entrepans
i Xocolata
amb xurros



Passeig Sant Salvador, 8 - Tel. 972 84 05 07
17430 Santa Coloma de Farners

Acadèmia d'Anglès

speak up

 **Cambridge English**
Exam Preparation Centre

PET - FCE - CAE - CPE



www.speakup.cat
info@speakup.cat

Pilar i Eva Panella

Passeig St. Salvador, 3, local, 2
17430, Sta. Coloma de Farners
tel. 972 84 00 97



**saballs
gestió**

Allianz 

Assessoria:

laboral
comptable
fiscal

**Administració
de finques**

**Mediador
exclusiu
d'assegurances**

D.G.S. C109B17424235

Passeig Sant Salvador, 10
Telèfon 972 86 81 15
17430 Santa Coloma de Farners

FINQUES FARNERS S.L.

**compravenda,
lloguer i administració**



Santa Coloma de Farners

Passeig Sant Salvador, 10 - CP 17430
Tel. 972 84 29 61
info@finquesfarners.com

www.finquesfarners.com



FINQUES MARTORELL

COMPRA
VENDA
LLOGUER
PERMUTES

*Vols vendre
la teva finca?
Cap problema!*

*Bona festa
de la Ratafia*

1976

1982

1994

2017

api

col·labora
amb el
registre d'agents
immobiliaris

registre d'agents immobiliaris
de Catalunya
al·l·cei 5499

c. del Prat, 2-4 baixos - 17430 STA. COLOMA DE FARNERS - Girona
fm@finquesmartorell.com - www.finquesmartorell.com

Tel. 972 84 01 76

Setdedisseny

DISSENY GRÀFIC | CORPORATIU
INDUSTRIAL | ESPAIS | WEB

Bona Festa!

www.setdedisseny.com

info@setdedisseny.com

tel. 972 842 588

Jacint Verdaguer, 19, bxs · SCF



electrodomèstics

RAHITEL

Grup DEGISA 

Instal·lació, venda i reparació d'electrodomèstics

SERVEI TÈCNIC PROPI

C. Jacint Verdaguer, 15 - 17430 Santa Coloma de Farners
Tel. i Fax 972 84 13 80 - rahitel@degisa.com



**DESTACA
TINTORERIA**

C. Anselm Clavé, 51 · Tel. 972 84 23 56
Santa Coloma de Farners



CARNS A LA BRASA

Tels.: **972 841 034**
697 654 593



Assessorament fiscal, comptable i laboral. Anàlisi i gestió de projectes empresarials

Carrer Sant Sebastià, 71
17430 Santa Coloma de Farners
Tel. 972 84 16 56 - Fax 972 84 18 58
info@orionassessors.com
A Girona: Carrer Figuerola, 28

centre de recuperació



Tel. **972 87 77 55**



Fisioteràpia Osteopatia Massatges
Acupuntura Japonesa

Nova adreça!

Firall, 16 - Santa Coloma de Farners



fincabia
espai immobiliari

972 84 10 04
www.fincabia.com
Marquem la diferència



direcció
CENTRE
VILA

C/Major 26

L'ESTEL BLAU

Vesteix des de 1962 les comarques gironines

c/ Anselm Clavé, 24-26, B
17430 SANTA COLOMA DE FARNERS
lestelblau@hotmail.es



L' AUTOESCOLA
TOTS ELS PERMISOS DE CONDUIR

Tel. 618 023 187

www.autoescola-farners.com

Certificat
Aptitud
Professional



LA MAINADA XALARÀ COM MAI

L'univers que envolta el món de la ratafia és tan emocionant i plural que per la mainada també hi haurà un munt d'activitats, algunes per ballar, d'altres per aprendre, per menjar, contemplar, tastar, experimentar...

Volem que també veieu aquesta festa de tardor amb ulls de nen, i a continuació us destaquem algunes de les propostes que tenim per a ells, però repasseu bé el programa de la Festa perquè hi ha activitats per a tots els gustos.



desplegarà davant dels ulls del públic per oferir un teatre popular, que s'inspira en l'art i l'ofici dels còmics ambulants. Una proposta plena de joc, popularitat i complicitat amb el públic durant la qual ens explicaran el conte de la "Cèrvola blanca" i "En Patufet". Serà el dissabte 9 de novembre a les 12h a la Vela del Circ del pati de La Salle.

"El llop ferotge", és un espectacle de gran format la companyia El príncep Totilau, en què hi intervenen actors, titelles i màscares. Està especialment adreçat a infants d'entre tres i vuit anys, amb participació del públic. Diumenge 10 de novembre a les 12 h, a la Vela de Circ del pati de La Salle.



Aquest any us entusiasmarà l'espectacle del **Teatre Arrossegat** de Catalunya, una companyia que mou el seu escenari pel món, per representar a places i carrers les històries més conegudes i estimades del repertori universal. A la Festa de la Ratafia al seu escenari es

Ja veieu que a la **Vela de Circ** instal·lada al pati de l'escola La Salle hi passaran coses, moltes coses! Per exemple, el dissabte a les 11 h s'hi estrenarà "**El Laberint d'Itinerània**", una insòlita xarxa de parets transparents i passadissos plens d'enigmàtiques portes on tot el que sàpigues i

facis crearà el teu propi camí. Una **experiència lúdica per petits i grans** que transforma un espai quotidià en un lloc únic. Romandrà obert fins a les 14 h.

El mateix dissabte al matí s'hi farà un **taller familiar de pastisseria**, amb en Quim Manco de la Gasela i l'Andreu Climent de Can Tuyarro (places limitades. Inscripcions a 3 euros a www.ratafia.cat). Aquesta activitat va molt lligada a l'exposició de confiteria farnesenca del segle XIX que es podrà veure a la Casa de la Paraula, així com

I al migdia, a les 11.30 h a la plaça del Firal, s'iniciarà un original i molt recomanable **circuit itinerant**, el "**Petjades**", que gira entorn de la història dels refugiats a la platja d'Argelers després de la Guerra Civil. L'espectacle anirà avançant fins a la plaça Farners, mentre pel recorregut s'anirà explicant aquesta història de supervivència. I si us quedeu amb ganes de saber-ne més, visiteu després l'exposició fotogràfica "Fang", de Jordi Oliver, a l'Arxiu Comarcal amb imatges de camps de refugiats de Calais i Dunkerque dels anys 2015 a 2018.

Una de les actuacions musicals més esperades arribarà el dissabte a les 16.30 h al pavelló de la Nòria, amb els **Xiula**. Serà un **concert de gran format** amb entrada gratuïta. Això sí, l'aforament està limitat a 1.000 persones, no val a badar!

I aquest any, també comptem amb la participació dels que han de ser el futur de la Festa de la Ratafia, la **Petita Confraria de la Ratafia**.

El coneixement de les herbes ratafiaires, l'estima per la terra i la cura del medi natural són objectius de la Confraria i per això ens agradaria que tots aquells nens i nenes de Santa Coloma que ho vulguin puguin créixer amb aquests valors. El divendres a les 18 h a les Mesures de la plaça Farners Les Aromes comprovaran el compromís dels aspirants a petits confreres. Tot seguit, en Salvador i la Farners despertaran en Nou Verda i tindrà lloc una ruta per la plaça Farners. Tots aquells nous petits confreres que hagin superat els compromisos participaran durant la Fira en l'adjudicació de les seves herbes per així formar part definitivament de la petita confraria

Altres activitats amb molta requesta seran les passejades amb poni a la plaça Firal del dissabte a la tarda (16 h), el taller casteller per a infants el diumenge al Firal (12 h), la cercavila amb gegants que sortirà del pavelló de la Nòria el dissabte a les 17.30 h, la castanyada popular del diumenge al vespre a la plaça Firal (19.30 h) o la signatura d'il·lustracions que farà el dibuixant **Joan Turu** a la Vela de la Ratafia el dissabte (11 h).



L'ATMOSFERA DE DIVERSIÓ QUE EMBOLCALLA LA VELA DE CIRC

Aquest espai situat al pati de l'escola La Salle el vam estrenar fa dos anys, i vist l'èxit de les activitats que s'hi celebren, evidentment repetim! Hi ha programació per a tots els públics, especialment pensades per als més joves i pels més petits de casa. Però, vaja, serà un no parar durant tot el cap de setmana i tots hi trobareu el vostre espai en aquesta atmosfera de diversió i d'activitats en sintonia amb l'esperit de la Festa: circ, titelles, teatre, cançons d'autor, xerrades...

Dissabte 9 de novembre

D'11 a 14 h: “**El Laberint d'Itinerània**”, una insòlita xarxa de parets transparents i passadissos plens d'enigmàtiques portes on tot el que sàpigues i facis crearà el teu propi camí.

11 h: **Taller familiar de pastisseria** amb Quim Manco de la pastisseria La Gasela i Andreu Climent de Can Tuyarro. Places limitades. Preu: 3 €. Inscripcions a www.ratafia.cat

12 h: Teatre infantil i familiar amb **Teatre Arrossegat de Catalunya** (companyia Teatre Nu). Una companyia que mou el seu escenari pel món, per representar a places i carrers les històries més conegudes i estimades del repertori universal

18 h: **Concert** dels combos de l'Escola Municipal de Música Josep Carbó

Diumenge 10 de novembre

D'11 a 14 h: “**El Laberint d'Itinerània**”.

11 h: **Taller familiar de pastisseria** a càrrec de Quim Trias, de la Pastisseria Trias. Places limitades. Preu: 3 €. Inscripcions a www.ratafia.cat

12 h: **Espectacle infantil** de gran format “El llop ferotge”, amb la companyia el Príncep Totilau.

18 h: **Concert** amb Pau Riba i l'Orchestra Fireluche.

ON DANCE CENTER
ara és...



WONDERNOW
la nau del moviment

*Hip Hop
Foundation
Break Dance
Danses urbanes*

*Dansa contemporània
Dansa acrobàtica
Dansa Jazz-Musical
Dansa Adults*

*Balls de saló +65 anys
Balls de Saló: clàssic i llatins*

*Activitats de salut:
ioga, stretching,
hipopressius*

*Zumba
Activitats artístiques*

*Balls sorpresa:
noces, aniversaris,
festes...*



**Informació
i inscripcions
a l'escola!**

*Cada dia
a partir de les
5 de la tarda*

**Descobreix
el teu moviment!**



WONDERNOW
la nau del moviment

Carrer Sorrai, 50
17430 Santa Coloma de Farners
Tel. 972 843 783 (de 17 a 21 h) - 698 221 317
info@wondernow.cat



Embussos?

Truca el camió net!

Desembussos

**Tel. 24 hores:
600 399 050**



Si us plauuuu!!!

**info@girojet.com
www.girojet.com**

El camió net



COMAS

JOIERIA - RELLOTGERIA

C. Pare Lluís Rodés, 19 - Tel. 972 84 07 17
SANTA COLOMA DE FARNERS

C. Major, 83 - Tel. 972 23 47 70 - SALT

Blackbruc
MATERIALS PER A JARDINERIA

Tel. 972 87 72 94

jardineria ecològica i sostenible

www.blackbruc.com

ORION

METÀL·LIQUES ORION S.L.U

Ctra. Termes Orion s/n
Tel. 972 87 74 78 · Fax 972 84 26 30

17430 STA. COLOMA DE FARNERS
(Girona - Espanya)

Artesans del pa
des de 1965

Farners

Santa Coloma de Farners
c. Francesc Moragas 43

Segueix-nos a
Instagram @forn_farners



opticarueda.com

centres a GIRONA | ANGLÈS | STA. COLOMA DE FARNERS | CELRÀ

DE DILLUNS A DIVENDRES:
de 9 a 13 h i 16 a 20 h

DISSABTE: de 9 a 13 h
(Tarda tanca)

Centre, 13 - T. 972 843 115
SANTA COLOMA DE FARNERS



Kreative Therapy, C/ Minalí, 12 - 17004 Girona

Biblioteca Kreative: Plaça Pàrter, 1 - Santa Coloma de Farners T. 972 84 14 01 - www.kreativebook.com



CALÇATS BAYÉ

CARRER PARE LLUÍS RODÉS, 37
TELÈFON I FAX - 972 84 09 21
1 7 4 3 0 S A N T A C O L O M A
D E F A R N E R S (G I R O N A)

CROISSANTERIA



C/ Santa Bàrbara, 11 - Tel. 972 877 494
SANTA COLOMA DE FARNERS

VIATGES
noves rutes
GC-1231

C/ Sant Dalmau, 17 bis
17430 Sta. Coloma de Farners
GIRONA

T. 972 877 485
972 841 027

www.novesrutes.com

clarel

LA RAMBLA

c/ Pare Lluís Rodés, 24 - SANTA COLOMA DE FARNERS



*Anglès per a infants, nens, adolescents i adults.
Classes de reforç escolar per a primària, ESO i batxillerat*

c/ Pere Costa, 42 Bxs 2 · Santa Coloma de Farners
www.learnandfun.cat · hello@learnandfun.cat
972 841 006 / 619 948 849



**Av. President Companys, 40
17430 Santa Coloma de Farners**



Tel. 647 046 610

OBRIM DISSABTE TARDA



farmàcia Joanmiquel-Solà

C. Francesc Moragas, 84
17430 Santa Coloma de Farners
Tel. 972 843 458 · Fax 972 877 006 · 664 622 208
farmaciajoanmiquelsola@gmail.com
www.farmaciajoanmiquelsola.cat ·

Papereria Roger

**Prensa · Revistes · Material escolar
Regals · Repartiment · Bustiatge**

T. 972 877 008

Av. Salvador Espriu, 65
17430 Santa Coloma de Farners

i ara també... LOTERIA NACIONAL



Que la sort us acompanyi !



Tel. 972 840 356 - 686 436 428

TOT A GRANEL

ESPÈCIES

ARBOSOS

FARINES

LEGUMES

LLAVORS

CERALS

FRUITA SECA

ECO PRODUCTS



PRODUCTES DE LA NOSTRA TERRA !!

**C/ del Pare Lluís Rodés, 42 tel: 972-87-77-70
SANTA COLOMA DE FARNES**



- VENDA VEHICLES NOUS I D'OCASIÓ
- CORREDORIA D'ASSEGURANCES
- ADMINISTRACIÓ DE FINQUES
- LLOGUER I VENDA D'IMMOBLES

salamaña grup

Electromecànica **M**iquel, sl

**Reparacions - Planxa - Pintura
Mecànica - Elèctrica**

**Venda de cotxes
nous i d'ocasió**



CORREDORIA D'ASSEGURANCES

Salut, vida, autos, llar...

SERVEI OFICIAL



**CTRA. DE SILS, 19 - 17430 SANTA COLOMA DE FARNERS
TEL. 972 84 06 89 - FAX 972 87 72 10**



MAPFRE

Santa Coloma de Farners

ASSEGURANCES



Cotxe



Llar



Salut



Empresa



Estalvi
inversió



Comerç

**C. Sant Sebastià, 59 · 17430 Santa Coloma de Farners
Tel. 972 84 17 15**

rourem@mapfre.com

grupsalamany.com · salamanya.com

SANTA COLOMA DE FARNERS

Tallers

T 972 84 22 22

administracio@salamanya.com

Administració de Finques

T 972 84 26 59

info@salamanya.com

salamaña grup

PINTURA i LACATS LA SELVA

*bona festa
de la ratafia!*

Ramon Soler 669 414 406
Quim Brugarola 669 414 407
Tel./Fax 972 843 375



Pol. Ind. Can Simon • c/ Romani, 5 • 17430 Santa Coloma de Farners
pinturailacatslaselva@gmail.com • www.pinturailacatslaselva.com



Saló de bellesa
HOME-DONA
GISELA MUGA
Tel. 676 63 52 69
Plaça Europa, nº1, local 2 - Santa Coloma de Farners



CAN GURT
Bar-Restaurant-Hostal
SERVEI DE CÀTERING

Carretera de Sils, 32 - Tel. 972 84 02 60 - Fax 972 84 20 36
17430 SANTA COLOMA DE FARNERS - Girona
info@cangurt.com - www.cangurt.com



Wir leben Autos.

 @OpelPuba

 Puba-SL



Puba SL

Ctra. de Sils, 34
Santa Coloma de Farners
Telèfon: 972 840 274
e-mail: puba@raopel.com
www.puba.es



Carretera de Sils, 35,
17430 Santa Coloma de Farners



972 842 129

A. POU

TANCAMENT 9

FABRICACIÓ DE TANCAMENTS D'ALUMINI
MURS CORTINA
BARANES
MAMPARES DE BANY
SOSTRES D'ALUMINI
MOSQUITERES
PORTES SECCIONALS

carrer Josep Grabulosa, n°70
17430 Santa Coloma de Farners (Girona)
tel / fax : 972841071
tancament9@hotmail.com
www.tancament9.com



vivers Massaneda

Ctra. Sant Hilari, s/n - Apt. Corr. 137
17430 Santa Coloma de Farners
Tel. 972 84 08 55 · www.viversmassaneda.com



<i>Grana</i>	<i>Cafè</i>	<i>Xocolata</i>
<i>Caramels</i>	<i>Begudes</i>	<i>Melmelades</i>
<i>Olives</i>	<i>Làctics</i>	<i>Fruits secs</i>
<i>Espècies</i>	<i>Llaminadures</i>	<i>Màquines de cafè</i>

C. Esperança, 22 · Santa Coloma de Farners
T. 972 108 729 · M. 637 404 182

VAL DESCOMPTE

FIRA DE LA RATAFIA 2019

MUNTURA + LENTS
ULLERES DE SOL

-30%



Promoció sanitària patrocinada en col·laboració amb l'Institut d'Estadística de Catalunya i el Departament de Salut de Catalunya. El valor dels productes és de 100% de descompte. El valor dels productes és de 100% de descompte. El valor dels productes és de 100% de descompte.



Constructora COLUMBA, S.L.

C/ Camprodon, 6, bxs. - Sta. Coloma de Farners (Girona)
Tel. 972 84 10 67 - Mòbil 636 843 934
info@constructoracolumba.com

ESTACIÓ DE SERVEI LLAVARI

GAS-OILS i GASOLINES de qualitat per a automoció i calefacció

**SERVEI ATÈS · BOTIGA
PONT DE RENTAT · RENTAT A PRESSIÓ**

**Telèfon 972 840 657 · Carretera de Sils, 25
17430 Santa Coloma de Farners**



clínica dental

Dr. del Val

Col·legiat 1.011

C/ Prat, 2 entresol - Santa Coloma de Farners - Tel. 972 84 24 15

AUTOESCOLA APSA COLOMENCA



**CARNETS DE
COTXE, CICLOMOTOR
I MOTOCICLETA**

El Centre APSA Colomencà, Santa Coloma de Farners, autocolomencà@gmail.com

**PERRUQUERIA
MIQUEL**

HOMES



C/ Sant Sebastià, 10

Tel. 972 840 569

**17430 Santa Coloma
de Farners - Girona**

EGAR 365

Cuidem de la gent gran al seu propi domicili
Hores, dies, internes, caps de setmana etc...
Loguem i venem tot tipus de material ortopèdic
per fer-li la vida més fàcil



C. Anselm Clavé, 20 - 17430 Santa Coloma de Farners - Girona
Telèfons 972 672 367 - 637 514 748 - egar365.girona@gmail.com

**NATUROPATIA · FLORS DE BACH
ACUPUNTURA LÀSER · DIETÈTICA i NUTRICIÓ
PES i SALUT
perdi pes i guanyis salut, un programa personalitzat**

**HERBORISTERIA
DIETÈTICA**



L'espígol

**Lluís Mon, 13 - Santa Coloma de Farners
pilarmassaneda@yahoo.es**

Tel. 972 84 26 49 · M. 649 632 140



VENDA I REPARACIÓ
DE BICICLETES
I COMPLEMENTES

C/ Josep Grabulosa, 66 Nau 3
Tel. 972 877 523 - Mòbils 622 872 429 · 619 205 200
countrybikes@gmail.com
17430 Santa Coloma de Farners



Cortines Puig

TAPISSERIA I DECORACIÓ

Cortinatges
Matalasseria
Tapisseria
Complements de la llar

C/ Lluís Rodés - 10
17430 - Santa Coloma de Farners
Tel. 972.840.806

dart
centre de dansa

C. Sant Sebastià, 21
972 843 197 - 606 886 606
17430 - Santa Coloma de Farners



Fruita i Verdura
Carn
Congelats
Embotits
Pa

Horari: De dilluns a dissabte
de 7.45 a 14.00 h
de 16.45 a 20.30 h

C. del Pare Lluís Rodés, 34 - Sta. Coloma de Farners - Tel. 972 84 02 72



DIMARTS TANCAT

972 84 29 74

www.rostisseriacalateresa.cat
Sta Coloma de Farners c/Sils, 71

insmator
instal·lacions i manteniments Torroella

aigua
electricitat
calefacció
aire condicionat
energia solar
domòtica

C/. Francesc Moragas, 11
17430 Santa Coloma de Farners
Telèfon i fax 972 84 05 67
Mòbil 639 483 981



NOVA EDICIÓ DEL CALENDARI DE L'ERMITÀ 2020

A la venda a la **LLIBRERIA BUTINYÀ** de
Santa Coloma de Farners (c/ Lluís Món, 5)

Edicions Morera

www.calendariermita.cat www.edicionsmorera.com



OBESES A L'ESCENARI? EL XOU ESTÀ GARANTIT AL BALL DE LA FESTA DE LA RATAFIA

Aquest any els encarregats de posar el ritme nocturn del dissabte al Ball de la Ratafia seran **Jolina, Obeses i Julay's**. Ei, com sempre, entrada gratuïta. No teniu excusa per deixar-vos-ho perdre! I per si fos poc, durant el concert

rebrem la visita del Mossèn Hilari de la ratafia l'Hòstia. Vaja, un programa prometedor!

Per si us falten quatre pistes, us explicarem que la Jolina és una artista empordanesa difícil d'emmotllar en un sol gènere musical. Formada en piano clàssic, combina influències musicals molt diverses que podrem veure al concert, on presentarà temes del seu primer disc "Companyes". Podrem escolta temes colpidors i molt personals, de la veu d'una cantant que



inspira determinació i lluita però a la vegada molta tendresa i llum.

I d'Obeses, què hem d'explicar d'Obeses? Són, sense cap dubte, un dels grups de referència de la música pop-rock del nostre país. El grup osonenc, liderat per l'eclèctic Arnau Tordera, experimenta amb el públic des de dalt l'escenari, i crea unes vivències úniques a cada concert. Us garantim unes hores de música carregada de colors i matisos, sota el prisma tan personal d'Obeses.

I remataran la festa els Julay's, que arriben també des de l'Empordà. Són un sextet que presumeix d'una potent secció de vent i que interpreta versions de grans èxits de la música pop i rock nacionals i internacionals, a més de composicions pròpies. Ofereixen un directe solvent i desenfadat, i la seva proposta de mestissatge musical és garantia d'animació festiva. Vaja, una banda de luxe per arrodonir el cartell del Gran Ball de la Ratafia 2019.



ELS FLOWK, PAU RIBA I XIULA POSEN LA GUINDA A UN CAP DE SETMANA DE MOLT NIVELL MUSICAL

A banda del Ball de la Ratafia també podreu gaudir de la música de grans bandes, repartides durant tot el cap de setmana. Seguiu bé la programació i no us perdeu els espectacles dels Flowk, Xiula o Pau Riba i l'Orchestra Fireluche.

La música celta dels Flowk omplirà la gran Vela de la Ratafia de la plaça Farners el dijous a les 22.30 h. Un trio que ofereix una sonoritat que s'endinsa en el món de l'harmonia com un mar de possibilitats. Flueixen com l'aigua i el seu nom combina un estil ben definit (el folk) amb una qualitat musical (el *flow* o fluïdesa) per oferir un so canviant i un repertori de gèneres de composició pròpia que us faran ballar encara que no vulgueu. Hi haurà un acompanyament de ball amb la Maria Sillero.

Un altre concert que ho petarà és el de Xiula. Seran al pavelló de la Nòria el dissabte a les

16.30 h amb un espectacle de gran format per fer gaudir a tota la família. Melodies modernes i lletres crítiques en un concert amb accions teatralitzades i on oferiran una mostra del seu gran repertori de música, humor i projeccions. L'entrada és gratuïta, però recordeu que l'aforament és limitat a 1.000 persones.



També el dissabte, en aquest cas a les 18 h a la Vela del Circ del pati de la Salle, els combos de l'Escola Municipal de Música Josep Carbó oferiran un concert. El mateix escenari on l'endemà diumenge, també a les 18 h i gairebé per anar acomiadant la Festa de la Ratafia, hi actuaran Pau Riba i l'Orchestra Fireluche, presentant el seu nou disc conjunt. Oferiran temes que van de la tendresa a la més gran exuberància que el grup instrumental de Cellera de Ter ha construït amb el músic mallorquí, set anys després de la publicació del primer tema conjunt de les dues formacions.



Informació i reserves:

Tel. 972 842 828 - judit@viatgesfarners.cat

corpas
assessors, sl

GESTIÓ IMMOBILIÀRIA

Compra - Venda de finques

Permutes

Lloguers

Administració

Vanessa Corpas

api col·legi
assessors
inmobiliaris

Col·legiada núm. 736
Alcat núm. 1600

ASSESSORIA

Fiscal

Comptable

Laboral

C. Centre, 39, 1r pis - Apartat 111 - 17430 Santa Coloma de Farners - Girona
T. 972 84 14 55 - F. 972 84 26 63 - info@fabiacorpas.com - www.fabiacorpas.com

fotofont

Tel. 630 310 610

Major, 6 - 17430 Santa Coloma de Farners
foto@fotofont.cat



CENTRE PODOLÒGIC FARNERS

D.P. PURI LLABATA CASTELLS
Col. 760

C. St Sebastià 104, esc. C, 1r 2a
SANTA COLOMA DE FARNERS

Dilluns matins, dijous i divendres tot el dia
Tel. 972 84 28 65



agència de transports
JOAN ESQUEU

Tel. 972 84 00 52 - 630 951 787

C/ F. Moragas, 50 - 17430 Sta. Coloma de Farners

LLOGUERS
PUIG

Nou telèfon: 660 546 243

Santa Coloma de Farners

GESTIÓ INTEGRAL DE SERVEIS PER A ESDEVENIMENTS

LLOGUER DE MOBILIARI

LLOGUER DE SERVEIS DE TAULA





Oxford House opens your world!

Cursos d'Anglès per a tothom

- Professor nadiu
- Més de 12 anys d'experiència com a examinador de Cambridge
- Un nou espai d'aprenentatge de l'anglès per a nens de 3 a 6 anys



Oxford House
estudis d'anglès

Passeig Sant Salvador 10 /1ºB
Santa Coloma de Farners - Girona
Tel. 972 84 20 81 - Mòbil 620 48 75 60



EN MANS D'EXPERTS



Servei 24 hores
609 47 95 23

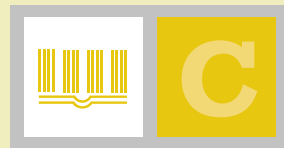
Ctra. de Sils, s/n. Pol. Ind. Can Simon
17430 SANTA COLOMA DE FARNERS
Tel. 972 84 04 69 - Fax 972 84 01 51 - pnefarners@grn.es



CLOS ASSESSORS **GRUP PROFESSIONAL** **D'ASSESSORAMENT**

ASSESSORIA FISCAL / COMPTABLE
LABORAL / JURÍDICA

C. Lluís Mon, 15 - 17430 **Santa Coloma de Farners**
T. 972 84 14 50 - info@closassessors.com



CLOS RIBAS **CORREDORIA** **D'ASSEGURANCES**

C. Lluís Mon, 15 - 17430 **Santa Coloma de Farners**
T. 972 84 14 50 - info@closribas.com

Carretera de Vic, 15
17176 **Sant Esteve d'en Bas**
T. 972 69 09 23

C. Vista Alegre, 7 - 17004 **Girona**
T. 972 224 849 - 972 224 850
F. 972 224 817

C. Àngel Guimerà, 17
17820 **Banyoles**
T. 972 584 105

www.closassessors.com

B B
▲

BRENDA BALLELL

Farmacèutica Col. 1662
Especialista en bioquímica clínica
Psiconeuroimmunòloga

La salut a través de l'alimentació i els hàbits de vida

www.brendaballell.cat • brenda@brendaballell.cat

C/del Delme, 4 · Santa Coloma de Farners
Tel. 972 11 29 30 · Mòbil 619 577 985

L'AST DE LA SELVA

Menjars per emportar
Rostisseria

Obert cada dia · Menú a 6€

Santa Coloma de Farners - Tel. 972 877 178
lastdelaselva@gmail.com · www.lastdelaselva.com



JOAN PLA
EMILI CAÑIGUERÀ

Pol. Ind. Can Simon - C/ Can Molins, nau E-4
17430 SANTA COLOMA DE FARNERS (Girona)
Tel. 972 84 26 91 - Fax 972 84 35 97 - metallpic@hotmail.com

la gazela

PASTISSERIA



C/ SANT SEBASTIÀ, 88
SANTA COLOMA DE FARNERS (GIRONA)
972 84 04 85

TOTTEX

UNIFORME POLICIAL - LABORAL

- Vestuari laboral
- Complements de seguretat
- Publicitat tèxtil (Estampats i brodats)
- Complements Policials
- Uniformes policials

C/Sant sebastià,77
17430 Santa Coloma De Farners
Tel: 972840389 Fax: 972842934
info@tottex.com

B A R C A F E T E R I A
SÍNOFOS

Esmorzars - Plats Combinats i Tapes

DIA

NIT

Molt Bona Festa de la Rotafia!

**Tapes - Pastes
Plats combinats**

Espai de copes

Obert de dilluns a divendres: de 6 del matí a 12 de la nit
Caps de setmana: de 8 del matí a 2 de la matinada
2 tipus de terrasses a l'aire lliure

**Carretera dels Banys, 73 - Tel. 972 841 047
17430 SANTA COLOMA DE FARNERS**

Tekinox
Disseny Industrial

Dissenyem, fabriquem i muntem maquinària industrial.
Manteniments i muntatges d'estructures per les fàbriques.
Soldem tubs per la indústria alimentària.
Fem portes, baranes y reixes a mida i gust dels nostres clients.

David Vidal Ruiz / T. 652 041 133 / dvidal@tekinox.es / www.tekinox.es



Sport & Health Nutrition



Per tu, Per tots.

STRIAS GROUP



0034 972 841 550



info@striasgroup.com



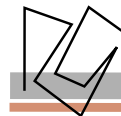
www.striasgroup.com

Ctra. St. Hilari, Km 0,7
17430 Sta. Coloma de Farners
Girona - Espanya



RESTAURANT .. *Vent d'aram* .. CAFETERIA

Carrer Pare Rodés 33
Sta. Coloma de Farners 17430
Tel. 972 84 42 44
info@ventdaram.com
www.ventdaram.com



Rambla Gestions, S.L.

ASSESSORIA

- FISCAL
- LABORAL
- COMPTABLE

ASSEGURANCES

C/ Moragues, 57 A - 17430 SANTA COLOMA DE FARNERS
Tel. i Fax: 972 87 73 35 - e-mail: info@ramblagestions.com



CARNISSERIES

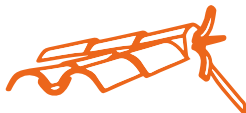
Borrell Tel. 972 84 07 45
Cecília Tel. 972 84 06 92
Mas-Vilà Tel. 972 84 08 39
Vendrell Tel. 972 84 08 38

Us desitgem molt bona FESTA DE LA RATAFIA

Peixateria
Selga



Verge Maria, 1 · Tel. 972 281 240
SANTA COLOMA DE FARNERS



Salvador Ciurana
Ferragutcases

construcció i reforma

c/ del Firal, 11 2-1 Santa Coloma de Farners - 669 079 219 - salvadorconstruccio@gmail.com

AUTOCARS



PLENACOSTA, S.A.

Sorraí, s/n.
(darrera Institut)
Tel. 972 84 07 86
Fax 972 84 29 01

17430 SANTA COLOMA
DE FARNERS
(Girona)



www.canvallsrestaurant.com

mumm

R E S T A U R A N T

www.restaurantmumm.com



SERVEI DE GASOILS A DOMICILI

Tels. 972 850 214 - 638 445 504

REFORMES

ALBERT ROS

C. Bernat Metge, 24 - 17430 SANTA COLOMA DE FARNERS - Girona
Tèlèfon 972 840 422- Mòbil 686 785 748
reformesalbertros@hotmail.com

GRUP TRANS

CATEURA

Tel. 972 84 17 56

c. Olot, 1 - Apartat 40 - 17430 Santa Coloma de Farners

Servei de grua i bolquet



**MADERERA
GERUNDENSE
SA**



**Classes de teatre
a partir dels 4 anys**

**DES DE L'ESCOLA US DESITGEM
UNA BONA FESTA DE LA RATAFIA**

c/ Firal, 10
Santa Coloma de Farners

LICENCIAT GUARDIAUERS
TAXI
SANTA COLOMA DE FARNERS
649 891 289
972 841 770
616 401 617
649 891 289
www.diaidelservo.com

SERVEI DE TAXI JORNADA COMPLETA
TAXI SCF
616 401 617
www.diaidelservo.com

NUTRISELVA
**PINSOS - ADOBS
GRANES
NUCLI ZOOLOGIC
FITOSANITARIS**
Carrer Firal, 44
17430 Santa Coloma de Farners
Tel. i fax 972 84 26 80

Adroher
www.adroherassessors.com
*Servei a
Santa Coloma de Farners*

- Autònoms
- Societats (constituïció, impostos/comptabilitat)
- Declaracions de renda
- Laboral
- Protecció de dades
- Juridic

Gran Via Jaume I, 64, 3r - 17001 GIRONA
gemmaadroherperez@gmail.com · info@adroherassessors.com
T. 647 747 761

International School
Anglès Grups reduïts
Francès
Alemanys

Plaça Farners, 4
Santa Coloma de Farners
www.academia-isch.com
mail: inter_sch@hotmail.com
telèfons 972 842 401
972 842 445
690 319 919

**CAMBRIDGE EXAM
PREPARATION CENTRE:**
(Ket - Pet - First - Cae - Proficiency)

FRANCÈS:
A1 - A2 - B1 - B2



CARME RUSCALLEDA AGAFARÀ EL RELLEU A MAGDA TOLOSA COM A CONFRARESSA D'HONOR

La xef Carme Rusalleda rebrà la distinció de Confraressa d'Honor de la 38a Festa de la Ratafia de Santa Coloma de Farners. Aquesta distinció li serà atorgada en el transcurs de la Nit de gala de la ratafia, quan també es donarà a conèixer la guanyadora del concurs d'aquest

licor després de les deliberacions del jurat d'experts, del qual la xef de Sant Pol de Mar també en formarà part. El de Confraressa d'Honor és la màxima distinció que atorga la Confraria de la Ratafia de Santa Coloma, i que els darrers anys també l'han rebuda la pastissera local Magda Tolosa, Faustí Bosch de Ratafia Bosch el president de la Generalitat Carles Puigdemont, el sommelier Josep Roca, el productor de ratafia Russet, Xavier Codina i el personatge radiofònic senyor Marcel·lí Virgili. En aquesta ocasió la Confraria de la Ratafia distingirà a

Ruscalleda, la primera xef a tenir tres estrelles Michelin, per la seva llarga i estreta relació amb productes elaborats amb ratafia, un ingredient que ha estat present a les seves cartes durant els 30 anys al capdavant del restaurant Sant Pau i que encara promociona al restaurant que dirigeix a Tòquio, al Japó.

El pavelló de la Nòria acollirà el sopar

Després de la bona acollida que va tenir l'any passat el canvi d'ubicació del tradicional sopar de la Ratafia, el pavelló de la Nòria es manté com a escenari d'aquest gran esdeveniment.

Durant el sopar es donaran a conèixer les ratafies guanyadores del 38è Concurs de la Ratafia, i clourà la vetllada l'espectacle d'humor **El Sr. Marcel·lí fa de Capri i el Sr. Bohigues... no**, amb un repertori dels millors gags de Joan Capri.

El sopar constarà d'amanida, primer i segon plats, postres, pa, vi i xarrup de ratafia. Preu: 15 €. El sopar serà servit per la Colla Gegantera. Els tiquets són numerats i es venen a Can Net, Papereria Roger i La Gasela. Hi haurà opció de menú per a persones vegetarianes o amb intoleràncies. Caldrà especificar-ho al moment de comprar el tiquet.





UN VEREDICTE QUE S'ANIRÀ COENT EN DIRECTE

En el transcurs del sopar arriba un dels moments més esperats de la Festa, com és desvetllar els guanyadors del concurs de ratafies. N'arriben des de racons de tot el país i un jurat expert s'encarrega de determinar quina és la més bona. És cert que en gustos no hi ha res escrit, però en qüestió de ratafia sí que hi ha unes pautes que només les més ben aconseguides saben obtenir. Parlem d'un aspecte general agradable, de color viu i una gran qualitat de

filtratge. Tot això entra per la vista. Aleshores el nas ha de percebre un equilibri d'olors i el paladar buscarà una dolçor no excessiva i una harmonia del gust. Finalment, l'experiència del tast i el record que deixa acabarà de puntuar cadascuna de les 10 ratafies que hauran arribat a la gran final.

Mentre avanci el sopar, els comensals podran anar seguint les evolucions dels tastos del jurat, una cerimònia que també es podrà seguir en directe per Internet pel canal Youtube de la Confraria.

El jurat de professionals experts d'enguany està compostat per:

Carme Ruscalleda
(xef)

Xavier Codina
(Ratafia Russet)

Clara Antúnez
(sommelier i nutricionista)

Ruth Troyano
(sommelier i periodista especialitzada)

Dani Martínez
(sommelier del Cellar de Can Roca)

El creador de la millor ratafia s'emportarà, a banda de la garrafa d'or, el premi d'un viatge, gentilesa de l'empresa Petroselva. De la seva banda, el premi a la millor ratafia local consisteix en l'edició especial i limitada de 200 ampolles que es vendran exclusivament a la primavera de l'any vinent al Mercat de les Herbes de la Ratafia 2020.

El procés de selecció de les ratafies finalistes ha començat el 2 de novembre a Can Pinxo, amb la primera fase del concurs. Allà, un grup de 40 experts ratafiaríes de tot Catalunya, ha tastat totes les ratafies participants per fer la tria de les 10 finalistes. El jurat, amb paritat entre homes i dones, compta amb productors de ratafia, enòlegs, sommeliers, periodistes gastronòmics i amants de la ratafia amb llarga trajectòria i coneixements.

Concurs de ratafies patrocinat per:



L'HONOR DE SER PREMIAT AL CONCURS DE LA RATAFIA

L'Imma Calderón Bermúdez va néixer el 22 de juny de 1978. Va ser la primera filla, de dos, d'en Josep (de Granada) i l'Imma (de Santa Coloma). El seu germà petit es diu Josep. La seva àvia materna era la Carme de can Cantó, bona coneixedora d'herbes i remeis. Feia aigua d'herbes sovint. La parella de l'Imma és en Jordi Rovira, de cal Cisteller, amb qui ha tingut les seves filles Carla i Arlet.

La seva primera ratafia la va fer l'any 2012. Va participar en el talleret que s'organitza a Santa Coloma i va seguir fidelment les instruccions i els ingredients que s'hi varen donar. Després de tastar-la i descobrir que li havia quedat molt bona -i així li ho deia també la gent del seu entorn-, va decidir presentar-la a concurs. "Va ser una gran sorpresa i una gran alegria obtenir el premi a la millor ratafia local, no m'ho esperava; vaig quedar molt parada, ja que era el primer any que en feia. Però al mateix temps em va fer molta il·lusió".

I sis anys després, l'Imma va tornar a guanyar el premi a la millor ratafia local. Va ser l'any passat, i per això durant els darrers 12 mesos ha tingut la custòdia del penó de la Festa i el llibre de la litúrgia. Amb ella, l'any passat també van pujar a l'escenari els guanyadors del premi a la millor ratafia. L'Esther Vendrell, de Centelles, va ser la guanyadora absoluta del 37è Concurs de la Ratafia de Santa Coloma.



I el segon premi també va anar a parar a la mateixa localitat osonenca, en aquest cas a mans de Jaume Guinovart. Finalment, Joaquim Carreras, de Campllong, va obtenir el tercer premi.

De la ratafia de l'Imma Calderón, com a guanyadora local, se'n va fer una edició especial i limitada de 200 ampolles que s'han venut exclusivament al Mercat de les Herbes de la Ratafia que s'ha fet aquesta primavera.

SEGUEIX EN DIRECTE LA FESTA A TRAVÉS DE RATAFIA TV

Són dies de trepitjar carrer, de perdre's pels carrers i places de Santa Coloma i participar de la Festa de la Ratafia de la manera que més us plagui. Però per si no ho podeu fer seguir tot, el que passi aquests dies us ho explicarem a través del canal de youtube de la Confraria de la Ratafia, o bé entrant a www.ratafia.cat/tv.

La primera emissió en directe es farà durant el sopar i la gala del divendres, amb entrevistes als membres del jurat, als assistents, a Carme Ruscaledla, confraressa d'honor d'enguany, i coneixerem el guanyador del concurs de la ratafia. Durant el cap de setmana tindrem el plató ubicat a la plaça Farners (a la mateixa zona que l'any passat, al costat de Can Panxo), on anirem entrevistant als protagonistes de la Festa per saber una mica més d'ells i del món ratafiaire. A través de Ratafia TV també podreu gaudir de la música en directe i dels diferents actes que tindran lloc arreu del municipi.

Ratafia TV va néixer l'any passat, durant la celebració de la 37a edició de la Festa de la Ratafia. A través d'aquest canal volem facilitar l'accés a la informació a tots aquells que no poden ser-hi presents. El 2018 vam estrenar Ratafia TV cobrint el sopar i la gala en directe, que va acabar sent el moment de màxima audiència de tot el cap de setmana amb més de 2.000 visualitzacions simultànies. Vam



continuar amb una sèrie d'entrevistes a tots als caps de cartell al plató i vam poder emetre en directe les xerrades i conferències que van tenir lloc a diferents punts de Santa Coloma.

Els resultats obtinguts, tant de visualitzacions com de comentaris positius, van demostrar que aquest canal era necessari. I ara hi tornarem, millorats i encara amb més ganes d'oferir-vos el millor d'aquesta 38a edició de la Festa.



ENTREVISTA A CARME RUSCALLEDA

La cuinera Carme Ruscalleda serà la Confratessa d'Honor de la Festa de la Ratafia 2019. Els seus lligams entre la terra i la gastronomia són sempre presents en les seves creacions culinàries, i la ratafia sempre ha format part del seu extens receptari que ha donat a conèixer arreu del món.

“La recepta de ratafia és com una partitura, i cada músic hi posa la seva ànima”

Fins i tot al teu restaurant de Tòquio (Japó) hi tens bombons amb ratafia?

I tant, i tenen un èxit espectacular! Nosaltres no hem deixat mai d'anar de bracet amb els productes del país. I els *petits fours* amb ratafia sempre els hem tingut molt presents.

Li deu donar un toc d'exotisme i originalitat.

És que en tots els treballs has de ser original, com la nostra cultura que ho és molt. Seriem molt cabuts si giréssim l'esquena a la ratafia, podem dir que ens n'aprofitem d'ella, i tant que sí!

Anem al principi Carme, als teus orígens. No et queden gens lluny de Santa Coloma de Farners, per cert.

Ben a prop, el meu pare era de Martorell de la Selva (Maçanet de la Selva), i tenim molt lligam amb la comarca. Vinc de tradició agrícola i de pagesia, vinc de casa d'un pagès que feia vi, ja et pots imaginar moltes coses amb això.

M'imagino una família mimant la seva terra tot l'any.

Exacte, i aprenent el valor de les estacions de l'any que canvien el camp i també la taula, per descomptat, i això és un valor que sempre m'acompanya.

Orgullosa de ser de pagès?

Tu diràs! I és important ser de pagès perquè respectes a l'equip humà, tot suma. La pagesia sempre valorava molt les dones. Cuidaven la canalla, el bestiar, ajudaven a sembrar, a collir, a vendre... Eren el pal de paller. A mi sempre m'ha ajudat molt el “fora mandra!” i “tots a una”.

Has treballat molt amb la ratafia, però potser no n'has fet mai...

Doncs no. He sentit l'impuls moltes vegades però no n'he fet mai. Faig altres coses, vins amb alcohol d'alta graduació i fruites que estrenem per Nadal, però d'aquí al Maresme la ratafia se n'escapa una mica.

Mai és tard per fer-ne.

Ho sé, ho sé! I valoro que la gent la faci amb el que té a l'entorn, la ratafia és un reflex del que som. És un producte amb molta personalitat, aquesta és la gràcia.

Això amb la cuina també passa oi?

I és clar. Tu dones els mateixos productes a dos cuiners diferents, que treballaran amb el mateix foc i el mateix cassó i el sabor serà diferent.

S'explica que a la ratafia, a més de nous verdes i herbes també s'hi posen records.

I és així. Perquè tu hi poses aquella herba que hi posava la teva àvia, tot i que la terra d'avui és diferent, l'aire també, l'aigua... Però el gust et trasllada al sabor d'infància. El gust i els aromes és com la música, que t'emociona.

Explica'ns en quines ocasions fas servir ratafia als teus plats.

Ui, a molts llocs! Al món salat en vinagretes, marinats i rostits. I al dolç per fer reduccions per acompanyar formatges, per donar un toc diferent. Una crema catalana quan està a punt d'acabar, hi poses mitja copeta de ratafia i és una altra crema!

Tot això també ho portes al Japó?

I tant, tot el que fem aquí arriba a Tòquio. I també oferim ratafia a clients que demanen un digestiu especial. Els japonesos coneixen molt la cultura la catalana, més del que ens imaginem.

Deies en el pròleg d'un llibre que la ratafia són licors de glops amables de cultura mediterrània.

Sí, perquè crec que és el pare o la mare del vermut, o potser el cosí germà. És mediterrània, i molt d'aquesta part de la riba, som uns afortunats d'haver nascut aquí nosaltres. I els glops amables ho dic perquè és fàcil de prendre. La pots posar en un suc de taronja, amb fruits vermells... la fa una beguda llarga i agradable.

La cuina viu en una evolució frenètica, i potser la ratafia no segueix aquest ritme no?

En els dos casos hem de defensar els valors de terra i gastronomia que ens fan diferents, en un món molt competitiu, molt creatiu. Les receptes

venen de molt lluny i la ciència ens ajuda a polir-les. Abans també hi havia ratafies més brutes, ara són més elegants i refinades perquè hem avançat, sabem més coses.

Parlem d'un viatge evolutiu?

Sí, un viatge que cal protegir i que ens ha de fer millorar. És aquest el compromís que hem de tenir, el mateix passa amb la cuina. Abans tot era més espès, més greixós i ara sabem que això no ens interessa, els plats han de ser més lleugers i hem d'arribar a la queixalada justa.

I el sucre? Les ratafies industrials encara en posen molt, mentre que a les casolanes es tendeix a reduir-lo.

Ja ho seguiran, ja veuràs, perquè la societat sap que hem de reduir la ingesta de sal i sucre. I quan redueixes el sucre fas que apareguin altres coses, nous aromes. I el sucre et fatiga més, fixa't que el món de la restauració cada vegada lluita més per oferir zero sucres, per la salut i pel plaer.

Creus que una de les virtuts de la recepta de la ratafia és que cadascú la interpreta com vol?

Segur, això enriqueix molt. Hi ha una partitura i el músic hi posa l'ànima, això és fantàstic. I que hi hagi tanta gent amateur que en faci vol dir que és viva. M'agrada que es faci a casa, amb secrets familiars... això hi posa molta poesia.

I cada vegada hi ha gent més jove que també en fa.

Això és fantàstic, així no es perdrà mai la memòria.



Vas tancar el restaurant Sant Pau però no pares quieta...

De cap manera, ara dic que visc en constants vacances. Abans quan descansava el restaurant era tancat i feia altres cosetes, però ara que el Sant Pau és tancat definitivament he obert molts altres projectes. Però tinc la sort que ni jo ni el meu home no necessitem gaire vacances, ens divertim molt treballant.

Vau tancar ara fa un any, quan estàveu a dalt de tot. No devia ser fàcil dir prou, no?

Vam decidir tancar quan portàvem 30 anys de servei al Sant Pau, i ja en dúiem 20 més abans, o sigui 50 anys al món laboral. I saps que vindrà una baixada, no s'escapa a ningú això perquè som de carn i ossos. Però volíem plegar amb força i il·lusió, mai cansats ni derrotats, sinó amb ganes de continuar.

I heu continuat, cap a les escoles, entre d'altres projectes?

Sí, hem creat una nova eina per treballar la nutrició i l'alimentació amb els escolars, m'enriqueix molt envoltar-me de mainada.

Els transmetes la teva passió per la cuina?

Ho provo. Estimo aquest país, la originalitat del seu menjar i tenim la sort que mengem d'una manera que és una dieta aconsellable a tot el món. Doncs fem-ne pedagogia!

Text: Francesc Solà

Fotos: Xavi Amat



L'APARICIÓ DE JOVES PRODUCTORS REVELA LA BONA SALUT DEL SECTOR

Quina prova de la bona salut que passa el sector de la ratafia! La nova fornada de productors que està traient el cap amb molt força, hereva de la saviesa i la tradició, aposta per la innovació i proposa noves ratafies artesanes amb un model de negoci ben orientat.

Un d'ells és **La Sobirana Cooperativa**, que us presentem a continuació en una entrevista. Però també apareixen, i de quina manera, alguns productors que per poc que puguen aquests dies heu d'anar a veure a la Vela de la plaça Farners:

Artesana de Licors

Un projecte liderat per en Joan Carbó, que havia impulsat el projecte *Ars Natura Líquida* del Celler de Can Roca. Ha fet una ratafia amb ingredients de proximitat però que es modifiquen cada any. Està feta amb aiguardent propi, destil·lat pel propi Carbó.

Licors Quevall

Una empresa familiar amb molta història a Bellpuig (Lleida), que ara ha estat reimpulsada per una parella jove i que l'ha traslladat a Llançà. Tenen un obrador molt bonic que podeu visitar, i a més de ratafia fan tot tipus de licors, sempre amb herbes recollides per ells mateixos.

Ca Roman

Una de les poques ratafies del sud, a Rasquera (Tarragona). La seva filosofia és radicalment artesanal, perquè a banda de les herbes que recullen ells mateixos, en el procés d'elaboració hi participa tota la família.



LA SOBIRANA COOPERATIVA

Al darrere d'aquest projecte hi trobem l'Ernest Morell, en Pau Torra i en Pau Pujol. Van engegar una campanya de micro mecenatge per finançar la producció de la ratafia La Penjada i el tronjó El Penjat, i amb més de 200 mecenes que hi han confiat han aconseguit sobradament l'objectiu. L'anireu a tastar aquests dies?

Què és La Sobirana Cooperativa?

Una iniciativa d'emprenedoria col·lectiva que hem impulsat tres amics per dedicar-nos al que ens agrada: difondre la cultura de l'elaboració artesana de destil·lats i licors des d'una perspectiva transformadora i professional alhora.

A la Festa d'aquest any presenteu El Penjat i La Penjada, dos licors amb taronja, però no totes dues són ratafies oi? Expliqueu-nos les diferències entre elles.

El Penjat és un tronjó, un licor que només té com a ingredients aiguardent, taronja, sucre i aigua. És diferent que altres licors de taronja perquè les taronges les pengem sobre l'aiguardent sense que hi entrin en contacte. La Penjada és una ratafia de nous verdes, però l'alcohol que fem servir, abans l'aromatitzem amb el mateix mètode.

Així doncs, la taronja del Penjat no arriba a tocar mai l'aiguardent?

Exacte, aquí hi ha part de la màgia... Igual que el fet d'haver recuperat una recepta que s'estava perdent i fer-ho en obrador compartit amb una altra cooperativa.

Qualsevol taronja és vàlida per fer La Penjada?

Nosaltres pensem que no, tant per qualitat com per model ens agrada apostar per ingredients de proximitat i de projectes compromesos social i ambientalment. En el cas de les taronges hem apostat per una explotació familiar de Terres de l'Ebre, el sucre és de comerç just, les plantes i espècies són ecològiques...





LES NOVETATS D'AQUESTA TEMPORADA, A LA CASA DE LA PARAULA

La Casa de la Paraula acollirà un espai per a la presentació de les principals novetats ratafaires d'aquesta edició de la Festa. Aneu-hi i descobrireu què ha arribat de nou, i d'aquesta manera podreu conèixer ratafies tan originals com la Penjada, la Clandestina, l'Hòstia, la d'Artesana de Licors, la Surrealista, la de Priorat-Lab i

la dels Carboners. I com ha anat succeint els darrers anys també tenim noves infusions, en aquest cas de la ratafia Roca Guillerà.

La mateixa Casa de la Paraula serà aquest any un espai de debat sobre les diferents estratègies de promoció de la ratafia. El dissabte a les 11 h s'hi farà la tertúlia "Sense segell", amb diversos productors que aposten per canals de negoci no tan reglamentats com el de la IGP (Indicació Geogràfica Protegida) Ratafia Catalana, que es presentarà el diumenge a les 12 h.

LA RATAFIA ROCA GUILLERA, ARA ACOMPANYADA DE LA NOVA INFUSIÓ

Una de les novetats de la Festa de l'any passat va ser la Ratafia Roca Guillerà. De la combinació de l'esperit jove de l'Agrupament Escolta, la recepta de la il·lustre ratafiàire Francisca Pastells, i la col·laboració de l'expert Xavier Codina "Russet" en va sortir una ratafia tant exquisida, que amb poc més de 24 hores se'n van esgotar les més de 600 ampolles que es van posar a la venda.

Aquest any, els nois i noies de l'Agrupament Escolta i Guia Roca Guillerà han tornat a recollir herbes com el tomanyí, el poniol, el plantatge, el romaní o la farigola, i un altre cop amb el suport d'en Xavier Codina, s'ha tornat a elaborar aquesta deliciosa combinació. La podreu adquirir a la parada que hi haurà a la Vela de la Plaça Farners. 700 unitats exclusives que ja es poden reservar a la web ratafiarocaguillera.wordpress.com



Enguany, però, la ratafia no serà l'únic producte Roca Guillerà que serà present a la Festa, ja que una de les novetats d'enguany serà la presentació de la nova infusió de Ratafia Roca Guillerà, basada també en la recepta de la Francisca Pastells.

Per fer-ho, els joves escoltes han comptat amb el suport de la Confraria de la Ratafia i l'assessorament expert d'en Pep Mascarós, de Tegust. El resultat, com és lògic, no podia ser millor. Tota una experiència sensorial, que serà apta per a totes les edats.

La nova infusió, que també es podrà adquirir a la Vela de la Plaça Farners, es presenta amb sobres de 10 unitats, llestes per a poder infusionar. En total, poc més de 400 sobres, que de ben segur s'esgotaran abans d'acabar el cap de setmana. També en podeu reservar a la web.



MÉS DE 120 DE PARTICIPANTS ALS TALLERETS DE RATAFIA D'AQUEST ANY

Una de les activitats estrella de l'any han estat els tallerets per aprendre a fer ratafia, que enguany la Confraria ha co-organitzat amb La Sobirana Cooperativa. N'hem fet cinc edicions i

una altra per explicar les tècniques per colar-la, i hi han participat més de 120 persones d'arreu de Catalunya interessades en aprendre a fer la seva pròpia ratafia. Aquesta activitat és un autèntic termòmetre de l'interès que desperta l'univers de la ratafia entre la població, i cada any aquest indicador demostra que a moltes llars colomenques s'hi respira afició per aquesta tradició, i bon gust per a provar de fer-ne.



10€

L'esperit de Ratafia
+ caixa Alma Home
Ratafia fórmula original



10€

2 Caixes
Alma Home
+ bossa soc alma



LA PRIMERA INFUSIÓ DE
**ratafia
ecològica**

DEL MERCAT

Nous packs per a
sorprendre familiars
i amics

20€

5 caixes Alma Home
Ratafia fórmula original



Aquest any,
els beneficis
de les vendes realitzades
es destinen íntegrament a
projectes socials d'incorporació
al mercat laboral.

www.almahome.cat

 **Caritas**
Diocesana de Girona

amb

alma
Hort & Botànica del Empordà

T'esperem a la parada d'alma!
a la carpa de la ratafia!

Noves instal·lacions



PRODUCTES I COMPLEMENTES
PER A LA NETEJA PROFESSIONAL



mCLEAN
premium laundry services

Bugaderia industrial **d'alta qualitat**



 Servei d'entrega i recollida

Unitat Química

Pol. Ind. Can Cuca - C/ Primer de Maig, 5
17410 Sils (Girona)

Tel. 972 84 28 69 - 972 84 24 95
info@unidadquimica.com
www.unidadquimica.com

Mclean

Pol. Ind. Can Cuca - C/ Primer de Maig, 5C
17410 Sils (Girona)

Tel. 972 84 22 12
comercial@mclean.es
www.mclean.es



Kids&Us.
school of english

Where Natural English happens



Bona Festa de la Ratatxa!

kidsandus.es

Kids&Us Santa Coloma de Farners
C/ Prat, 2 - 17400 Santa Coloma de Farners
T: 933 30 35 51 - info@kidsandus.es

636621047
www.baldiri.com



BALDIRI



Tel. 627 577 366

Plaça Firal, 21-22
17430 Santa Coloma de Farners



C. Major, 32 - 34
Santa Coloma de Farners - 17430 Girona
Tel. 972 84 36 93



Glòria Mata
Estilista



**Bona Festa
de la
Ratafia!**

📞 658 238 203 📱

C/ Noguer, 9-11 - Local B (Baixos)
17430 Santa Coloma de Farners

gloria@barberia.eu • www.barberia.eu



**SERVITEC
LA SELVA, SL**
antiga empresa SUCODAL

Tel. **972 841 151**
Mòbil **Toni 687 453 156**

C. Camprodón, 47
17430 Santa Coloma de Farners (Girona)
serviteclaselva@gmail.com

Casas,
Recuperació de Palets, S.A.



Tel. 972 42 20 34
www.casaspalets.com



Tallers 9 C
Polígon Industrial Bosc de Can Cuca
ES 17410 Sils (GIRONA)
Tel. +34 872 220 022
comercial@3Apack.com

CANTONERES DE CARTRÓ

Animals Brunyola
Meeting Park

872 000 139
685 644 203

AB



La Cellera de Ter
www.animalsbrunyola.com

CAN · MORAGUES

MELMELADES I CONSERVES · EL REBOST · EXPERIÈNCIES

www.canmoragues.org



DIBUIX · PINTURA · FANG · MANUALITATS
classes per infants i adults

Gemma Negre ★ 606403632

Cuina73
ESTUDI DE CUINA

Sant Ignasi, 37
Santa Coloma de Farners
972 877 626 · 646 948 663

info@cuina73.com

www.cuina73.com



DISSENY · CONSTRUCCIÓ I INSTAL·LACIÓ



Fem realitat la cuina dels teus somnis

Jordi



Bofill

Joieria i Relotgeria

C/ Frederic Clascar, s/n
17430 Santa Coloma de Farners
Tel. 972 84 13 03



Acadèmia d'idiomes
Infants, nens i adults

SUPORT I AMPLIACIÓ ESCOLAR
CASALS IN ENGLISH
MECANOGRAFIA
ALEMANY I ITALIÀ



687592741 - 972281115 | ger.goodson@gmail.com | C/ Campredon, 33 | Santa Coloma de Farners

Serralleria Inox i Ferro

Fusmer S.L.

972 87 73 36

Estructures Metàl·liques Ferro/Inox - Forja - Portes i Automatismes
Manteniment Comunitats i Indústria - Baranes - Tancaments
Barbacoes - Xemeneies - Estufes de Pellets

FUSMER S. L. va fabricar i instal·lar tot el sistema
d'escaleres, passarel·les i baranes
al Castell de Farners.



C/ Pere Costa, s/n 17430 Santa Coloma de Farners - Grància



ESTUDI DE JARDINERIA

Fem jardins per viure i somiar

C/ Gaudí, 6 - 17430 SANTA COLOMA DE FARNERS
Tel. 972 841 473 - Mòbils 646 510 493 - 629 779 666

info@estudidejardineria.com
www.estudidejardineria.com

El Raconet

de la Marta

- ROSTISSERIA -

Pollastres a l'ast i plats cuinats per emportar

Carrer del Prat, 3 (Santa Coloma de Farners)
Tel. 972 87 74 16

GRUP **GAMMA**

Ceràmiques Enric

Exposició de ceràmiques i banys

Polígon Industrial Can Simon, nau 3B · T. 972 84 27 27 · F. 972 87 74 03

Materials de construcció

Carretera de Sils, km 2 · T. 627 927 951 · 17430 Santa Coloma de Farners

www.cenric.com



CASALPRIMS S.L.

**NOVA
ADREÇA**

Centre, 17 - Tel. 972 84 03 20
casalprimsl@gmail.com
17430 SANTA COLOMA DE FARNERS

il·luminació LED
lampisteria
electricitat
calefacció
aire condicionat
electrodomèstics
energia solar

interllar

estudi de cuina

Ctra. Sils, Pol. Can Simon. nau 3D · Tel. 972 84 43 72
17430 Sta. Coloma de Farners

Plaça Catalunya, 14 · 17004 Girona · Tel. 972 908 997
www.interllarcuina.com

distribuidor

Miele
dica

bucalart
clínica dental

Dr. Jorge Antueno
T 972 10 90 56

Horari: de dilluns a divendres,
de 9.30 a 13.30 h i de 16 a 20 h

C/ Pere Costa, 39
17430 SANTA COLOMA DE FARNERS (Girona)
bucal-art@hotmail.com

pneumàtics laselva

www.pneumatics laselva.com

Pneumàtics nous des de 20 C, muntatge i equilibrat des de 10 C rodal

Telèfon **972 478 373** Whatsapp **644 412 483**

(Av/Mes Piers, 80 (17657) Riudellots de la Selva)

Obrim
els diumenges!



ESTANC GELADA

DES DE 1904

C/Sant Sebastià 58,
17430 Santa Coloma de Farners
Tel/Fax: 972 84 01 01
estancgelada@estancgelada.cat

WWW.ESTANGELADA.CAT

Tractament capil·lar de Talasoteràpia
Tractaments de Keratina
Diagnòstic capil·lar
Depilació làser

PERRUQUERIA LEO

C. Bernat Metge, 49 · 17430 Santa Coloma de Farners
Telèfon 972 84 17 51 (hores convingudes)



Pizzeria

nam nam

ARTESANS DE LA PIZZA

telèfon 972841100



Gestió Integral de Finques i comercialització de producte

Santa Coloma de Farners

C. Jacint Verdaguer, 3

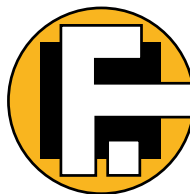
Tel. 972 84 27 08 / Fax 972 84 30 94

www.serveisforestals.cat





JORDI PARERA 609 85 36 33



**FUSTERIA
FARNERS, S. L. U.**

fusteriafarners@hotmail.com

**BONA FESTA
DE LA RATAFIA**

C. Josep Grabulosa, 52

Tel. 972 84 08 49

Mòbil Joan: 677 43 74 75

17430 SANTA COLOMA DE FARNERS

Taverna del Subirà

al cor de les Guilleries

☺ Obert divendres, dissabtes,
diumenges i festius

*També oferim altres serveis per encàrrec.

✉ tavernasubira@gmail.com

629 682 308 (Joel)

tavernadelsubira.cat

Situada a Santa Creu d'Horta, la Taverna pertany al terme municipal d'Osor. Si voleu utilitzar el vostre GPS per arribar-hi heu de dirigir-vos a les següents coordenades UTM: Longitud: 41.910889 Latitud: 2.574258

**AIRE CONDICIONAT - CALEFACCIÓ
ELECTRICITAT - AIGUA I GAS**



Carrer Progrés, 15

Tels. 972 840 107 - 677 490 359

17430 Santa Coloma de Farners

josepoliverastapias@gmail.com

euroestrellas
ter



Atenció al client:
972 11 85 11

El distribuïdor oficial de:



granini

Carrer Tallers, 18 bis - Polígon Industrial Bosc de Can Cuca - 17410 SILS - Girona

L'Argolla
HOSTAL

Hostal · Restaurant · Pizzeria

Carrer Firal, 36 · 17430 Santa Coloma de Farners

639 073 640 · info@argollahostal.com · www.argollahostal.com

el ninot

www.joguineselninot.com

c/ Sant Sebastià, 1 - Tel. 972 840 137
Santa Coloma de Farners

c/ Catalunya, 42
Tel. 972 875 728 - Vidreres



Aluminis en general i sistemes elèctrics S.L.

- Tancaments d'alumini
- Qualitat garantida
- Innovació amb sistemes elèctrics

*Us desitgem
una bona festa!*

Estudis econòmics i
pressupostos sense compromís

Reynaers
Experts

C/ Santiago Rusiñol, 94-96-98 - 17430 Santa Coloma de Farners (Girona)
Tel. 972 843 806 - info@aluminisalgese.com - www.aluminisalgese.com

Construccions i promocions

Joan Prunell s.l.

Compra-Venda de
finques rústiques i urbanes

c/ Centre, 39

Tel./Fax 972 87 73 03 - Mòbil 609 31 38 89

17430 SANTA COLOMA DE FARNERS

construccionsprunell@gmail.com

TERRA-FUST 2000, S.L.

Josep Tomàs i Montse Fornells

TERRES PER A JARDINERIA

PEDRERA DE SAULÓ

VENDA DE LLENYA

GESTOR RESIDUS VEGETALS

Can Mariano - Carretera d'Anglès, km. 4

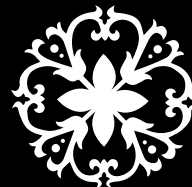
17441 BRUNYOLA - Girona

Tels. 972 84 27 93 - 639 30 56 45



Oferta

Cafè / tallat / cafè amb llet + pasta 2,20 €
mini 2,50 €



FARMÀCIA
Xell Vidal

OBERT
de dilluns a dissabte
- 8.30h a 20.30h -

Plaça Europa, 1 - Santa Coloma de Farners ☎ 640 803 817 ☎ 872 986 236

info@farmaciaxellvidal.com www.farmaciaxellvidal.com



XERRADES I TALLERS PER A TOTS ELS PÚBLICS

Aquests dies, mentre la ciutat fa olor d'herbes, si n'hi ha de coses per explicar de la ratafia! Per això us proposem un cap de setmana amb xerrades molt diverses, per conèixer-la des de tots els àmbits i amb explicacions adaptades a tots els públics. Perquè conèixer els secrets de la ratafia és gaudir intensament d'aquesta Festa, que vol compartir sensacions, emocions i coneixements de la ratafia i el seu inabastable univers.

Xerrada “Som llaminers de fa temps”

El periodista gastronòmic i comissari de l'Any del Xuixo, **Salvador Garcia-Arbós**, ens oferirà aquesta xerrada després de la inauguració de l'exposició de la confiteria farnesenca. Per

acabar hi haurà un tast de dolços colomencs i, com no, un brindis de ratafia.
Dijous 7 de novembre a les 19 h. Casa de la Paraula.

Xerrada “Cuina i natura 2.0”, amb Carme Rusalleda

Serà un privilegi escoltar a la primera xef amb tres estrelles Michelin, que abans de ser nomenada Confradesa d'Honor de la Ratafia farà aquesta xerrada en què posarà en valor els productes del territori i el paisatge de casa nostra a l'hora de presentar els plats a taula.
Divendres 8 de novembre a les 18.30 h.
Biblioteca Joan Vinyoli.

Tast filosòfic de licors i xocolates artesanes “Sense sobretaula no hi ha revolució”

Ens l'oferirà en **David Palau**, autor del llibre d'aforismes L'Espurna. En aquest taller encendrem consciències a través de la degustació de xocolates i licors artesans.
Dissabte 9 de novembre a les 20 h. Arxiu Comarcal. Places limitades. Inscripcions a 3 € a www.ratafia.cat

A més, per **aprendre a destil·lar aiguardent**, durant tot el dissabte a la Vela de la Ratafia hi trobareu els mestres aiguardenteres Joan Pujades i Tomàs Bosch, del Priorat i Terra Alta, que us faran demostracions explicatives.



S'han acabat els dubtes amb l'aiguardent

Ai l'aiguardent! Quantes vegades n'hem sentit a parlar però encara tenim tants dubtes, preguntes, mites per resoldre... Però no patiu, aquest any convidem a un dels millors experts del continent i autor del llibre "Aguardiente", que ha comptat amb col·laboradors de luxe. Parlem de Miguel Ángel Gómez, que vindrà expressament des de Galícia per parlar-nos de l'aiguardent i la seva vinculació, antropològica, del que el fa característic, de la seva evolució química i ens donarà algunes recomanacions de tast.

Us ho diem de debò, si hi ha algú que pot dir que és qui més en sap d'aiguardents, aquest és en Miguel Ángel.

Ei, l'activitat és gratuïta, però cal fer inscripció a www.ratafia.cat, i durant la xerrada es podrà tastar alguna sorpresa. Aforament limitat a 40 persones. Serà el dimecres 6 de novembre a les 19 h a l'Arxiu Comarcal.

Traslladem el paisatge de tardor a l'ampolla

Probablement l'Àstrid van Ginkel sigui una de les màximes expertes del país en tot el que fusiona el coneixement en profunditat de la botànica i els usos de les plantes. Aquesta farmacèutica i biòloga reusenca ha basat la seva experiència en les competències acadèmiques més acreditades científicament amb l'observació casolana i pacient del seu entorn natural. A poc a poc, al ritme que marca la natura, ha adquirit noves habilitats i perfeccionat les que a sabia, i ha recuperat aquest coneixement de les herbes tan antic i tan nostre.

Una amant i gran difusora dels usos de les plantes, que vindrà a Santa Coloma de Farners a parlar-nos com posar el paisatge català de tardor als licors casolans. Així doncs, descobrirem de la seva ma el medi natural que ens envolta i les plantes que integren el paisatge amb els seus fruits i llavors de tardor, per continuar revelant algunes de les seves receptes de licors i espumosos. Acabarem amb un tast per degustar un licor de paisatge català de tardor. Esperem que en podeu gaudir!

Dissabte 9 de novembre a les 11h a l'Arxiu Comarcal. Les places són limitades. Inscripcions a 3 euros a www.ratafia.cat





Capturem l'olor de la ratafia i el seu paisatge

La olor de la ratafia la teniu clara però, quina olor fa el seu paisatge? Com funciona el nostre nas, i per què ens desperta unes sensacions tan autèntiques? L'Ernesto Collado és un dels referents més importants de la creació escènica contemporània a l'estat espanyol, i el coneixement de les plantes i els seus usos i propietats l'han acompanyat des de ben petit. Instal·lat a l'Empordà, Collado impulsa Bravanariz, una empresa que captura l'essència dels paisatges més salvatges d'aquesta comarca a través de les seves plantes, per després destil·lar-les i crear aromes capaces d'evocar la natura mediterrània.

Collado és un captador d'aromes de paisatge, i en aquesta xerrada-taller olfatiu ens farà descobrir la ratafia i el seu paisatge natural des de les olors. Una perspectiva que segurament hem explorat poques vegades fins ara.

Diumenge 10 de novembre a les 11 h a l'Arxiu Comarcal. Les places són limitades. Inscripcions a 3 € a www.ratafia.cat

Descobriu el perquè dels rituals de l'elaboració de la ratafia

Moltes vegades expliquem que fem la ratafia a la nostra manera perquè els avis de casa ja la feien així, o perquè la mare ens ho va ensenyar o agafant-nos a una antiga recepta que no falla mai. I sinó falla, per què canviar-la, no?

El que no sabem és que per molt antics que siguin els nostres mètodes tots tenen una base científica que els sustenten, res és per casualitat. En aquesta xerrada en Pau Matias-Guiu, Doctor en enginyeria química, ens explicarà la tradició ratafiaire des de l'òptica científica, i desvetllarà el perquè de certs rituals que cada any repetim sense preguntar-nos perquè ho fem d'aquesta manera. Per què són 40 dies de sol i serena? Per què el filtratge de la ratafia ha de seguir una tècnica específica? Per què hi ha una quantitat d'ingredients òptima? La ciència i en Pau Matias-Guiu tenen les respostes.

Serà dissabte 9 de novembre a les 17 h a l'Arxiu Comarcal. Activitat gratuïta i aforament limitat a 25 persones. Inscripcions a www.ratafia.cat

Les herbes remeieres, amb la passió pel bosc de Martí Boada

En Martí Boada és un dels divulgadors científics més entusiastes que tenim en aquest país. Si no l'heu sentit mai us recomanem que vingueu a la conferència que farà a l'Arxiu Comarcal, no us deixarà indiferents. Viu i transmet com ningú la seva passió pel bosc, representada per uns coneixements científics impressionants i amb una visió molt didàctica i entenedora. Boada ens parlarà de les herbes remeieres i licoreres, de la seva singularitat i el pes que tenen cadascuna d'elles en l'elaboració d'una ratafia equilibrada i amb harmonia.

Martí Boada, que treballa com a assessor científic de la UNESCO i que va rebre el Premi Global d'aquesta organització de mans de Nelson Mandela, ha escrit més d'una seixantena de llibres de pensament i divulgació científica.

És un home savi, i el tindrem a Santa Coloma el diumenge 10 de novembre a les 11.30 h a l'Arxiu Comarcal. Activitat gratuïta



Què hem d'apreciar quan tastem una ratafia?

Com s'ha de prendre la ratafia per degustar-la al màxim? Quina aspectes hem de tenir més en compte per tal que aquell glop sigui autèntic plaer dins la boca? La sommelier i nutricionista Clara Antúnez ens ho explicarà en aquest tast **"Aprenem a tastar la ratafia i altres licors"**, on donarà les pautes per tal que aprenguem a degustar una ratafia a partir dels jocs sensorials i amb el tast de diferents tipus de licor d'herbes, i aprendrem a identificar els diferents aspectes clau de les fases visual, olfactiva i gustativa.

La Clara és experta en formació i té un ampli reconeixement com a sommelier. Nutrició, cuina, vins i licors es fusionen a les seves xerrades, sempre molt amenes, perquè aconsegueix fer arribar al seu públic els plaers del món del vi, la gastronomia i els beneficis de la bona alimentació.

Dissabte 9 de novembre a les 12.30 h. Arxiu Comarcal. Places limitades. Inscripcions a 3 € a www.ratafia.cat



Així doncs, gaudirem d'un triple maridatge amb licor, xocolata i literatura. Les xocolates que s'oferiran són de la pastisseria Cacau d'Olot i els licors seran de l'obrador compartit de Tres Cadires, a Arbeca. Hi podreu tastar el seu vi de nous, el tronjó El Penjat, la ratafia La Penjada i el licors d'aranyons Nyons.

Les places són limitades i podeu fer les inscripcions, a 3 €, a www.ratafia.cat

SENSE SOBRETAULA NO HI HA REVOLUCIÓ!

I és clar que no! Com voleu fer una revolució sense un dels grans palers de la vida com és la sobretaula? I, és clar, en aquesta no hi pot faltar una bona ratafia ni les irresistibles xocolates artesanes.

Per a posar-ho tot en solfa us proposem aquesta activitat que es farà el dissabte a les 20 h a l'Arxiu Comarcal, amb en David Palau, que és autor del llibre d'aforismes L'Espurna. Es tracta d'un tast filosòfic de licors i xocolates artesanes. I per què n'hi diem filosòfic? Doncs per què el tast anirà combinant el tast de productes amb les reflexions del llibre, i amb les conclusions de què podem aprendre de cada producte.



LA IGP RATAFIA CATALANA I ELS PRODUCTORS SENSE SEGELL

Un dels grans valors de la Festa de la Ratafia de Santa Coloma és que és un autèntic punt de trobada per a totes les sensibilitats del món de la ratafia. Prova d'això són les dues presentacions que es faran a la Casa de la Paraula i que contraposaran diferents estratègies de promoció de la ratafia.

El diumenge a les 12 h es farà la **presentació de la IGP** (Indicació Geogràfica Protegida) Ratafia Catalana. És un acte gratuït i obert a

tothom, en què es donaran a conèixer els tipus de control que garanteixen l'autenticitat de les ratafies agrupades sota aquest segell regulador.

No obstant, hi ha vida i molta ratafia de la bona mes enllà de la IGP. Per això el dissabte a les 11 h a la Casa de la Paraula hi haurà la tertúlia també oberta al públic **“Sense segell”**, en què diversos productors parlaran sobre la promoció de la ratafia a través d'altres canals no tan regulats com els de la IGP.



EXPOSICIONS PER ENTENDRE EL LLEGAT DE LA RATAFIA A SANTA COLOMA

El llegat del món de la ratafia a Santa Coloma de Farners és molt ampli, i ja veieu que cada any apareixen noves iniciatives que no fan més que engrandir l'estreta relació entre el municipi i l'elaboració d'aquest licor. Per explicar de forma pausada i documentada aquest fort lligam hi ha programades una sèrie d'exposicions que podeu visitar al llarg dels dies de la Festa. Són mostres per entendre d'on ve la tradició ratafière a casa nostra, qui n'ha format part i també per entendre que el futur que s'albira és molt esperançador.

Exposició “Rosquilles, bunyols, melindros i torrons. Confiteria farnesenca al s. XIX”

A la Casa de la Paraula.

Exposició “La Ratafia a Santa Coloma de Farners: els orígens i les persones”

Amb fotos i documentació dels inicis de la tradició de fer ratafia. Al local d'Òmnium Cultural.

Exposició “L'Univers de la Ratafia”

Al primer pis de la pastisseria Trias. Una completa mostra de la ratafia i el món que l'envolta, amb jocs olfactius i de memòria pels menuts, i amb l'Olimp del guanyadors, que recull els premiats amb la millor ratafia de totes les edicions. A la planta baixa de la pastisseria Trias, exposició dels cartells de la Festa de la Ratafia i de ratafies de diferents països.

Exposició “Fang”

Amb fotografies que el voluntari i fotògraf Jordi Oliver va fer als camps de refugiats de Calais i Dunkerque entre els anys 2015 i 2018. A L'Arxiu Comarcal.

Podeu complementar-la amb l'espectacle de circ itinerant **Petjades** de dissabte a la tarda, sobre els refugiats a Argelers després de la Guerra Civil.



VIATGE ALS ORÍGENS DE LA TRADICIÓ CONFITERA DE SANTA COLOMA

El dijous 7 de novembre a les 19 h s'inaugurarà, a la Casa de la Paraula, l'exposició "Rosquilles, bunyols, melindros i torrons. La confiteria farnesenca al s. XIX".

A molts llocs encara es parla de casa nostra com la "Santa Coloma de les galetes", sense saber que al darrere d'aquesta expressió hi ha una tradició confitera que es remunta fins al segle XIX. En aquells anys es troba l'origen d'un sector socioeconòmic que es consolida a inici del segle XX i que arriba fins a l'actualitat, i sobretot són tres els factors que expliquen l'aparició i la consolidació de confiteries al segle XIX: el mercat i les fires, la creació del Partit Judicial de Santa Coloma de Farners i l'establiment d'estiuejants.

Aquesta mostra, que us recomanem que visiteu amb curiositat al llarg de la Festa de la Ratafia, fa una pinzellada de l'activitat confitera a casa nostra, precursora de la riquesa pastissera actual i també destaca les llibretes de receptes de confiteria de Josep Rosquellas (fill del ratafiaire Francesc Rosquellas) i dels diferents establiments que van aparèixer a l'època.

El creixement del mercat local

Durant el segle XIX el mercat de Santa Coloma de Farners es va consolidar com un dels més importants del que més endavant seria la comarca de la Selva. I ja sabem que un mercat potent significa tenir accés a una gran varietat de productes i, a l'hora, una gran afluència de paradistes, comerciants i compradors, amb el corresponent impuls als serveis del municipi.



La plaça Farners en dilluns de mercat el 1891. L'estructura de les Mesures no hi és perquè en aquells moments se'n construïa una de nova.

Autor desconegut / ACSE, col·lecció Josep Prat Maynou

Capital de Partit Judicial

Els Partits Judicials es van crear el 1834 sota criteris geogràfics i comercials, entre d'altres, i el seu objectiu era impartir justícia en un àmbit territorial delimitat. Santa Coloma de Farners va ser capital d'un d'ells, i això va significar l'establiment d'institucions com un jutjat de primera instància o una presó, i va convertir el municipi en un centre administratiu. Això es traduïa en la presència de notaris, procuradors, advocats... grups socials que es podien permetre comprar productes aleshores de consum no tan habitual.

El poder adquisitiu dels estiuejants

Als seus inicis l'estiueig de mitjans del segle XIX era una activitat de lleure reservada a la burgesia i a les classes benestants, i en aquell



El Balneari Termes Orion el 1867.

Foto: Pere Borrell / Balneari Termes Orion

moment tenia una connotació sanitària i mèdica. La presència d'estiuejants tenia un ampli impacte als municipis on s'establia, i un dels sectors més beneficiats eren les confiteries, perquè els estiuejants compraven postres per a endolcir els àpats i com a record de la seva estada al poble.

La facilitat d'obrir una confiteria a casa

El desenvolupament de les societats industrials al llarg del segle XIX va comportar l'eclosió d'una sèrie d'oficis, i les confiteries en són un clar exemple. Eren petits establiments situats a la mateixa casa del propietari del negoci, i requerien una baixa inversió (un forn, de llenya en aquella època, era la infraestructura més important i cara) i per això, si no funcionaven, tampoc significava la ruïna de la família. Estem parlant de fa més de 180 anys quan Santa Coloma tenia 2.592 habitants (any 1838). Aleshores a Santa Coloma ja hi havia registrats 11 confiters.



La plaça Farners en dilluns de mercat a l'inici del segle XX.

Autor desconegut / ACSE, fons Vilallonga



Resseguint el padró, veiem que la majoria de confiteries comptaven amb un treballador, el confiter-propietari. També hi havia, per una banda, pastisseries on treballen diferents membres d'una família, normalment el pare i el fill o fills, o bé un matrimoni.

I sense moure's del món dels dolços i de les postres, al costat de les confiteries es troben, en menor mesura, les xocolateries. El 1838 n'hi havia 1 i el 1856, 3. Els propietaris de les xocolateries també n'eren de confiteries. De fet,



els dos establiments estaven situats al mateix local, i la xocolata es fabricava tant per a ser venuda com per a ser utilitzada per a les postres. La principal infraestructura era un molí de xocolata de tracció manual que consistia en una pedra i un rodet.

Les confiteries i de xocolateries estaven situades a la plaça Farners i els carrers Major, de Lluís Rodés, Hospital, Centre, de Josep Noguer i de Sant Sebastià. És a dir, en pocs carrers, a prop les unes de les altres i dins el nucli històric.



Pastissers de Santa Coloma amb altres persones vinculades al negoci i familiars, alguns amb estris propis de la professió.

Autor desconegut / Col·lecció Família Vila, ACSE

Les receptes de postres del fons Rosquellas

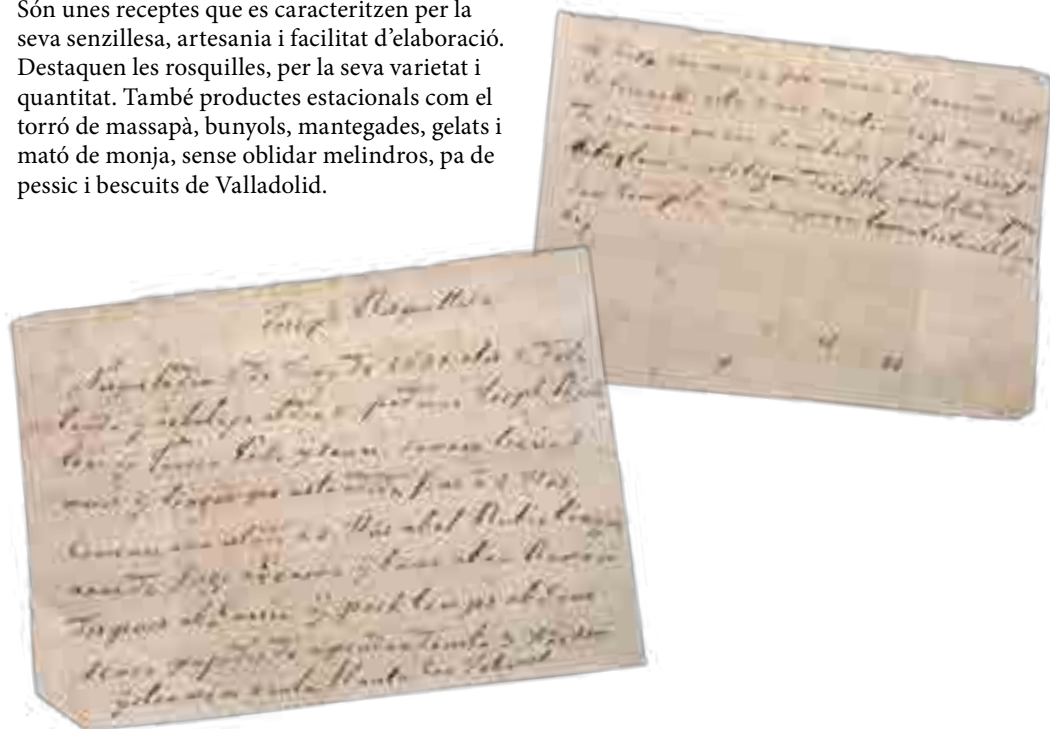
Una de les joies que podreu veure a l'exposició són les receptes de postres que es conserven al fons Rosquellas, dipositat a l'Arxiu Comarcal

de la Selva. Són receptes manuscrites en llibretes i en plec de fulls relligats o solts, escrites entre l'any 1832 i finals de segle XIX per diferents autors. Es conserven 94 receptes de licors, destil·lats, notes per a elaborar tints i coles, remeis per a malalties i postres. Respecte

a les receptes de postres, se'n troben 25, de les quals destaquen les 17 d'una llibreta que Francesc Rosquellas va escriure per al seu fill, Josep Rosquellas, l'any 1844.

Són unes receptes que es caracteritzen per la seva senzillesa, artesanania i facilitat d'elaboració. Destaquen les rosquilles, per la seva varietat i quantitat. També productes estacionals com el torró de massapà, bunyols, mantegades, gelats i mató de monja, sense oblidar melindros, pa de pessic i bescuits de Valladolid.

Es tracta d'una exposició que us transportarà a la Santa Coloma de fa un segle i mig, per entendre que en aquesta ciutat sempre n'hem sabut de llepar-nos els dits!



la Penjada i el Penjat



lasobirana.cat

Licors artesans
i guiatge en ratafia



La Sobirana
Cooperativa

RATAFIA
Malhivern



ALBERT

Pintura i decoració



Albert Brugarola

669 414 405

abrugarola@gmail.com

Santa Coloma de Farners



Ctra. Santa Coloma-Anglès, km 1
17430 Santa Coloma de Farners
Tel. 669 405 149
jmasterrerhoms@gmail.com



PODA D'ALÇADA
I TALA CONTROLADA

Guillem Soler Arboricultura
TÈCNIC EN JARDINERIA
TÈCNIC EN TREBALLS FORESTALS

T. 633 015 272
www.guillemsolerarboricultura.com
guillemsolerautonom@gmail.com



Bellesa i benestar

Estètica holística & Perruqueria · Frederic Clascar 5 · 639 51 86 88
· Especialització en núvies i events
· Especialització en tractaments facials i corporals
· LPG endermologie
· Coloracions capilars amb extractes naturals
· Reflexologia podal

@lessencia_bellesaibenestar

PERRUQUERIA
PER A HOMES

Joan

C. Francesc Moragas, 22
Tel. 972 84 29 22
17430 Sta. Coloma de Farners
Girona



tekla.io/ratafia

Digitalitzem el teu negoci



WEB

Programació web
Botigues online
Aplicacions web



GRÀFIC

Branding
Disseny editorial
Publicitat on/off line



MARKETING

Creació de contingut
Inbound marketing
Xarxes socials



CONSULTORIA

Assessoria tècnica
Seguretat cloud
Integracions

T

TEKLA

Escaneja el codi QR i aconsegueix la teva consultoria web gratuïta!

Passeig St. Salvador, 10-3B. Santa Coloma de Farners // info@tekla.io // 972 281 160 - 600 731 455

Clínica Dental FARNERS

Carrer Francesc Moragas, 22
Telèfon **972 877 769**
17430 Santa Coloma de Farners

RESTAURANT



ESPECIALITATS EN CARN A LA BRASA · FOC DE LLENYA

Urb. Santa Coloma Residencial - Av. de Farners, 8 · 17430 Sta. Coloma de Farners
Tel. 972 87 72 72 · Mòbil 630 04 69 76 · www.canmerla.cat · info@canmerla.cat

EXPLOSIÓN

FRANQUICIA · NEE A FARNERS

EXPLOSION MODA
FARNERS

ROBA & COMPLEMENTOS PER LA DONA

EXPLOSION MODA FARNERS · Tlf. 689 19 06 58

CARRER PARELLAN, 100, 18 BARCELONA

GERENT: COLOMA DE FARNERS

Coloma

www.explosionmodafarners.com

explosionmodafarners@gmail.com

FUSTERIA
EBENISTERIA
MOBLE A MIDA
CUINES
PARQUET

J. FONT FUSTERIA

C. Francesc Moragas, 3 bis
17430 SANTA COLOMA DE FARNERS
(GIRONA)

Tel. 665 46 99 00

*Bona Festa
de la Patatja*

Centre d'estètica

Olga Tornés



TERÀPIES CORPORALS · RITUALS DE BENESTAR · FACIALS
MANS I PEUS · DEPILACIÓ · DEPILACIÓ AMB LÀSER
TINT I PERMANENT DE PESTANYES

C/ Sta. Bàrbara, 41 · 17430 Sta. Coloma de Farners
olga-noulook@hotmail.com

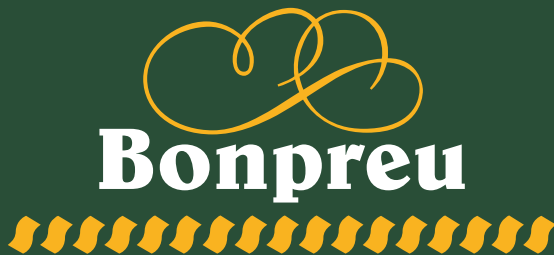
[facebook.com/noulookestetica](https://www.facebook.com/noulookestetica)
Tel. 972 841 963 · Mòbil: 605 107 564

Nova ubicació
a l'entrada
de Santa Coloma

venda de llenya
biomassa

soliva

Carretera de Sils, 109
17430 Sta Coloma de Farners (Girona)
Tel 972 84 31 78 - Fax 972 87 79 01
info@forestalsoliva.com
forestalsoliva.com

**Bonpreu**

SANTA COLOMA DE FARNERS

C. Francesc Moragas, cantonada C. Llobregat
Horari de venda: de dilluns a dissabte de 9.15 a 21.15 h



Physis
FISIOTERÀPIA i OSTEOPATIA

- Problemes músculo-esquelètics i esportistes
- Osteopatia per embarassades i per nadons
- Reeducació del sòl pelvià i hipopressius
- loga i gimnàstica postural
- Psiconeuroinmonologia

Hores convingudes 972 841 246 - 609 944 655
info@centrefhysis.com

c/ Francesc Camprodon, 81 - Local 3 - 17430, Santa Coloma de Farners

www.centrefhysis.com



CUIDAMOS DE TU COCHE Y DEL PLANETA

Centre de rentat **ecològic** de cotxes
Preus a partir de 12,99 €

C/ Firal, 29 - Santa Coloma de Farners · Tel. 642 902 254



restaurant

Carretera Nacional II, km 695
Autopista A-7 - Sortida 9
17410 SILS (Girona)
Telèfon 972 85 30 44

i TAVERNA LA GRANOTA

Telèfon 972 85 31 91



**Nova instal·lació de
planxa, pintura
i mecànica ràpida**

Taller de mecànica en general:
Carretera de Sils, 15 - 17430 Santa Coloma de Farners
tallerj2@gmail.com - T. 972 840 357 - M. 638 573 840

Taller de planxa, pintura i mecànica ràpida:
Polígon Industrial El Pla de Vidreres - 17411 Vidreres
planxa.tallerj2@gmail.com - T. 972 851 550 - M. 602 254 059

PERRUQUERIA

~ ONDES ~

**ESPECIALITAT EN
POSTISSERIA**



NIOXIN
productes sobre
la caiguda del cabell

C. Sant Sebastià, 35
Tels. 972 84 08 30 - 659 227 153
17430 Santa Coloma de Farners - Girona



**CENTRE PODOLÒGIC
RODÉS**

Alonso López Santamaría
PODÒLEG
Col·legiat núm. 799

Tractament d'afeccions al peu · Plantilles i ortesis personalitzades
Eliminació de berrugues, durícies, callositats
Ungles encarnades · Cura i tractament del peu diabètic
Ortopodologia esportiva · Podologia infantil

Hores convingudes:
Telèfon 972 84 24 69 - alonso_ls@hotmail.com
Trav. Verge Maria, 2-4, 1r, 2a - 17430 Santa Coloma de Farners

JORQUERA

Pintors

Pintura en general.
Tot en estucs, lacats i microciments.
Col·locació de parquet.

669 41 44 08
Vador

647 82 36 11
Quim

zorquerapintors@gmail.com



FONDA

Joan

Menú
Festa de la
Ratafia
17€
per persona

PÀRQUING GRATUÏT

Carrer del Prat, 9
Tel. 972 84 00 06 - Mòbil 649 066 015
Fax 972 93 50 41
17430 SANTA COLOMA DE FARNERS (Girona)
info@fondajuan.com
www.fondajuan.com



GASOILS
LA SELVA®

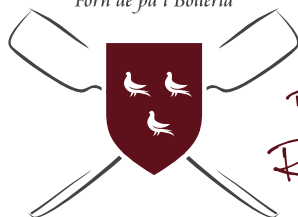
GAS-OILS A DOMICILI

Ctra. de Santa Coloma a Olot, km. 1
gls@gasoilslaselva.com
17430 Santa Coloma de Farners
www.gasoilslaselva.com

Tel. 972 84 35 55



Forn de pa i Bol·leria



CAN COROMINAS

*Pa artesà cuit amb llenya
Especialitat amb coca de llimona*

*Bona
Rotafia*

Plaça Firal, 3 - Tel. 972 84 31 59
17430 SANTA COLOMA DE FARNERS (Girona)

CENTRE

**E
S
T
È
T
I
C
A**



**E
S
P
E
C
I
A
L
I
T
Z
A
T**

PAQUITA

Des de l'any 1980

Passeig Sant Salvador, 8 Baixos
Tel. 972 84 19 36 HORES CONVINQUDES
SANTA COLOMA DE FARNERS



Amer

C/ Fira dels reis, 3 - T 972 43 06 45

Maçanet de la Selva

C/ Dolors, 35 - T 972 98 46 62

HORES CONVINQUDES

Entra a la web!

www.sbellesa.com

Hi trobaràs els nostres tractaments i novetats.
Consulta-hi les ofertes i promocions!

Segueix-nos a:   [estetica_sonia_bellesa](https://www.instagram.com/estetica_sonia_bellesa)

Barsport

Plaça Farners, 9
17430 Santa Coloma de Farners
T. 972 844 495



C. Francesc Moragas, 28
17430 Santa Coloma de Farners
T. 972 842 949

Can Panxo

RESTAURANT BAR

Plaça Farners, 13
17430 Santa Coloma de Farners
T. 872 223 000 - barpanxo@hotmail.com



**Festes d'Aniversari · Cafeteria
Disco i Cinema · Inflables
Pista Americana
Pista Infantil 0-4 anys**

info@parcinfantilbotiboti.com
www.parcinfantilbotiboti.com

C/ Sant Pere, s/n · 17430 Santa Coloma de Farners
Tels. 972877556 · 669344750 · 626473725



Festes d'escuma · Karaoke
Inflables · Toro mecànic
Disco Mòbil · Casaments
EMPRESA D'EVENTS

info@diversils.com · www.diversils.com

T

Marbres Taima

cuines, banys, escales
llars de foc, làpides...
tot en pedra. Silestone i porcelànic

C/ Banyoles, nau 4
Tel/Fax 972877390
Santa Coloma de Farners
info@marbrestaima.com
www.marbrestaima.com



DHORMA

instal·lacions

AGUA, ELECTRICITAT, CALEFACCIÓ, ENERGIA SOLAR, GAS,
CLIMATITZACIÓ, DOMÒTICA, SONORITZACIÓ, ALARMES, ANTENES.

www.dhorma.com

VIESSMANN

Servei Assistència Tècnica Autoritzada / Reparació / Manteniment



C. Sant Sebastià, 97 · Tel. 972 84 06 15 · 17430 SANTA COLOMA DE FARNERS (Girona) · info@dhorma.com



LA SOLEMNITAT QUE ES MEREIX UNA FESTA COM AQUESTA

Amb solemnitat i silenci, com mana la tradició, els confreres de la Ratafia seguiran la litúrgia que distingeix l'inici d'aquesta gran celebració. Cap detall és en va, i el simbolisme i la tradició són presents a cada pas dels membres de la Confraria, que sortiran en processó amb torxes i absolut silenci el dijous 7 de novembre a les 21 h des del carrer de la Malva. Allà hi viu l'Imma Calderón, guanyadora de la millor ratafia local de l'any passat i per tant custodi, qui entregará el penó de la Festa i el llibre de la litúrgia. Aquest volum conserva els escrits per convocar la Festa de la Ratafia, així com els noms dels guanyadors del concurs i custodis del propi llibre i el penó.

La comitiva seguirà en processó fins a la plaça Farners on es penjarà el penó a les Mesures,

donant el tret de sortida a la Festa de la Ratafia 2019 amb un brindis col·lectiu.

Seguidament es farà una cercavila pels carrers propers a la plaça Farners en la qual els membres de la Confraria aniran acompanyats dels geganters i grallers de Santa Coloma, amb els gegants Sol i Serena, els capgrossos d'en Francesc Rosquellas i d'en Francesc Fontdevila Panxo, els trabucaires de Cassà i els trabucaires d'en Serrallonga. Un cop finalitz la cercavila, a la mateixa plaça Farners, hi haurà un concert a càrrec del grup "Flowk".

Els membres de la Confraria apareixeran de nou durant el sopar popular del divendres 8 de novembre per proclamar els nous Confreres, la Confraressa d'Honor i per proclamar els guanyadors del concurs de la ratafia. Per tancar la litúrgia, diumenge al vespre despenjaran el penó i desapareixeran fins l'any que ve, una vegada l'hagin portat al nou custodi perquè el vetlli durant tot aquest temps.

LA LITÚRGIA DELS PETITS CONFRARES

Els més menuts de la Confraria també formen part de la litúrgia de la Festa i representen el present i el futur d'aquesta celebració carregada de simbolisme. El divendres a les 18 h, a les Mesures de la plaça Farners, Les Aromes comprovaran el compromís dels aspirants d'aquest any a entrar a formar part de la Petita Confraria de la Ratafia. Tot seguit, en Salvador i la Farners despertaran en Nou Verda i s'iniciarà una ruta per la plaça Farners. L'intercanvi anual d'herbes amb els petits confreres posarà punt final a aquesta activitat.

I per tancar la Festa, el diumenge a les 18 h, al Jardí de la Ratafia del carrer Lluís Món, s'hi farà la simbòlica transformació de les herbes dels Petits Confreres en l'essència de la Confraria Jove, per seguidament adjudicar les herbes als proclamats nous Petits Confreres. El Nou Verda els lliurarà els saquets d'herbes i el diari que els honorarà amb el seu nou títol. Per acabar, en Nou Verda es posarà a dormir fins la Festa de l'any vinent.





ELS INDRETS EMBLEMÀTICS QUE EXPLIQUEN L'ORIGEN DE LA FESTA DE LA RATAFIA

La Sobirana Cooperativa organitza aquesta visita que es basa en la que la Confraria de la Ratafia va crear en el 30è aniversari de la Festa, per descobrir els indrets de Santa Coloma que són clau per entendre la nostra vinculació amb la ratafia. La ruta inclou un tast de pastisseria a Can Tuyarro i la visita a l'exposició de l'Univers de la Ratafia a can Trias.

I és que a banda dels dies de la Festa, a Santa Coloma la ratafia s'hi viu tot l'any. Allò que va començar com un concurs de ratafies organitzat per una colla de joves a principis dels anys vuitanta, s'ha acabat consolidant com un tret distintiu del nostre municipi. Per això es va crear aquest itinerari que permet al visitant descobrir diferents indrets de Santa Coloma relacionats amb aquest licor i que proposa conèixer els llocs més emblemàtics que relacionen el nostre poble amb la ratafia. La cita és el dissabte a les 10 h a la plaça Farners. Preu de 10 €, que inclou el tast de pastisseria ratafies locals. Inscripcions a www.ratafia.cat. Aforament limitat a 25 persones.



MOLTES NOVETATS ALS RECORREGUTS DE LA CURSA DE LA RATAFIA

Si us pensàveu que amb les anteriors edicions de la Cursa de la Ratafia ja ho havíeu vist tot, doncs us equivoqueu! Per la 8a edició d'aquesta cita esportiva el Club Olímpic Farners ha redissenyat els dos circuits, el curt i el llarg, per oferir-vos nous trams i noves emocions.

La cursa llarga passa de 25 a 21 km, i amb 1.100 metres de desnivell positiu i és la que ofereix més novetats al seu recorregut. La modalitat curta, en canvi, serà un xic més llarga i tindrà

mig quilòmetre més dels 11 de l'any passat. Aquest recorregut seguirà passant pel turó dels Galls, el castell i l'ermita de Farners, el turó d'en Quadres i la baixada fins a la gorga d'en Vilà.

I com sempre, la Cursa de la Ratafia és un reclam per a atletes destacats del calendari internacional de curses de muntanya, que troben a la Festa de la Ratafia l'escenari ideal per a gaudir del seu esport preferit i mantenir el to que els exigeix el seu programa d'entrenament. Aquest any tindrem, entre d'altres, a l'Emma Roca i en Lluís Ruiz, que acaba de fer un molt bon paper a la Ultra Trail del MontBlanc.

FIRA DE LA RATAFIA

GAUDEIX-LA



pujadas[®]
A VOLLRATH[®] COMPANY



BONA FESTA DE LA RATAFIA

Plaça d'Europa, 4 - 17430 Santa Coloma de Farners
Tel. 972 84 27 40 - la23bodega@gmail.com

Anna Tornés

HAIRSTYLIST

NOU LOOK

INSTA | @noulook_estilistes

EMAIL | atboix@gmail.com

TEL | (+34) 626 145 303

MUNTATGES INDUSTRIALS



CANONADES · ESTRUCTURES · MANTENIMENTS
PORTES I BARANES INOX I FERRO

muntatgesindustrialsorpi@gmail.com

☎ 692 02 01 47 · 615 17 31 63

**CONSTRUCCIONS
SILTAB**

SILVA TABERNER SL

**Manel Silva Silva
Lluís Taberner Bassas**

Paleteria en general

**Pressupost
sense compromís!**

C. Vent, 39
17430 Santa Coloma de Farners
siltabscp@hotmail.com

Mòbils 620 088 690 i 620 088 691

ART DECÔ

ESTILISTES

C. Pere Costa, 6
17430 Santa Coloma de Farners

T. 972 84 22 29

*Bona festa
de la ratatfia!*



LIMPERTRANS DEL GIRONES S.L.

Transport de Mercaderies

Ctra. d'Anglès C-152 Km 2,4 Mas Bou
17430 Santa Coloma de Farners (Girona)
limpertransdg@hotmail.com



ARTS & YOU
MATERIAL DE BELLES ARTES

LA TEVA BOTIGA DE MATERIAL PER PINTURA I DIBUIX

PINTURES ACRÍLIQUES · OLI · AQUAREL·LES · PINZELLS · ESPATULES · PAPERS · LLENÇOS ·

MATERIAL DE BELLES ARTS / PAPERERIA / LLIBRERIA / COPISTERIA

CARRETERA DE SILS, 51, 17430 SANTA COLOMA DE FARNERS

www.artsandyou.es

TAVERNA de CASTANYET

A 5 kms de Santa Coloma de Farners
Telèfons 602 801 860 - 972 877 559
CASTANYET - Santa Coloma de Farners

AMANIDES - ESCALIVADA
CARN A LA BRASA



Farners DÖNER KEBAB

C/. Noguera, 10
(plaza del Firal)
Santa Coloma de Farners

**HORARIO
RESTAURANTE:**
Abierto todos los días,
de 11.00 a 23.30 h.



Tel.
972 877 559
632 760 686

LA MERCERIA
ART & COSTURA

Productes de merceria

Recanvis i reparació de màquines de cosir

Arranjaments roba i pell, customitzacions

Cintes termoadhesives per marcar roba

Tallers de costura

C. Sant Sebastià, 68 · Santa Coloma de Farners
T. 972 073 015



QualitySuber

Agrupació de productors:
Comprem el suro
i el venem conjuntament
per donar-te el millor preu

info@qualitysuber.com · T. 972 84 27 08
c/ Jacint Verdaguer, 3 - Santa Coloma de Farners 17430
www.qualitysuber.com



TONI BROTO SERRAT

Tel: 606 368 704



- Pintura d'Exteriors i Interiors
- Pintura Decorativa
- Comunitats

HOTEL PINXO

Menú Festa de la Ratafia 2019

25 €

(IVA inclòs)

Entrants tipus pica a pica

- Amanida de formatge de cabra amb vinagreta de ratafia
- Torrada amb foie i melmelada de gerds
- Les nostres croquetes de bolets
- Zamburiña amb caramel de ratafia

Segons plats a escollir

- Peus de porc amb salsafins
- Costelló a la brasa amb agredolç de ratafia
- Galta de porc desossada amb llit de patata
- Bacallà amb muselina d'all tendres i ratafia

Postres

- Gelat de torró amb ratafia
- Flam d'ou amb ratafia
- Crema catalana amb caramel de ratafia

Inclou pa, vi i aigua

Prova també

els nostres pinxos de ratafia 2 €

pinya colada amb ratafia 2 €

C/ Hospital, 1
(darrera l'Església)
Tel. 972 84 01 24
Fax 972 87 78 63
17430 SANTA COLOMA DE FARNERS
www.hotelpinxo.com





- Retolació de vehicles · Disseny gràfic
- Aparadors · Vinils personalitzats · Lones
- Cartells · Impressió de gran format

Especialistes en retolació de carreres

Motocross, enduro, quad, buggy, rallye, motos velocitat

www.extremegraphics.es

☎ 684 173 052

- Neteja xemeneies
- Serveis sorrejats
- Manteniment piscines
- Abrillantament terres
- Cuines i campanes d'hostaleria



SANTI NET

www.santinete.es

T. 626 215 037

EL KELLER

CAFÈ · MENÚ · TAPES

ESMORZARS, BERENARS, TAPES
MENÚS CASOLANS A 9,90 €

Tel. 690 603 685

C. Noguer, 3 · Santa Coloma de Farners

laguarda flors

www.florslaguarda.com

C/ Josep Grabulosa, 2

Tel. 972 84 15 02

17430 **Santa Coloma de Farners**
(Girona)

*Bona Festa de la
Ratafia*

Una festa més



a sol i serena

Zonatic solucions
informàtiques

c. Francesc Moragas, 107
17430 Santa Coloma de Farners

info@zonatic.cat
tel. 972 84 34 88

tegust®



TEGUST, ELS CREADORS DE **LA PRIMERA** **INFUSIÓ DE RATAFIA**



 @tegustinfusions  @te.gust.nature  @TeGustInfusions

COMPRA ONLINE A
 **TEGUST.COM**



NATURAL T. 972 84 24 62
C. Sant Dalmau, 21 | Sta. Coloma de Farners

NATURALMENT T. 972 41 21 88
C/ Hortes, 13 | 17001 GIRONA

Caliu
BAR CAFETERIA

VARIETATS DE CARN A LA BRASA

Plaça Farmers, 18, Santa Coloma de Farners



T. 972 84 35 12
www.prefabricatsplanas.com



Ctra. de Sils, 1
17430 Sta. Coloma de Farners
☎ Tel. 972 84 11 95
farmacia@suredafarmacia.cat
www.suredafarmacia.cat

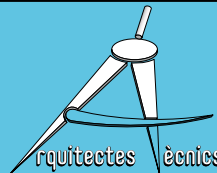


easyLook

Horari:

De dilluns a divendres de 9.30 a 19.30 h
Dissabte de 9 a 19 h (no tanquem al migdia)

c. Pare Lluís Rodés, 22 · 17430 Santa Coloma de Farners
T. 872 22 03 70 · easylookscf@gmail.com



Salvador CASADEVALL PLA

salvadorcasadevall@aparellador.cat

Pere DANÉS i CASADEVALL

pere.danes@aparellador.cat

*DIRECCIONS D'OBRA NOVA
PROJECTES DE REFORMA i PISCINES
CÈDULES HABITABILITAT
CERTIFICATS EFICIÈNCIA ENERGÈTICA
TOPOGRAFIA i AIXECAMENT DE PLÀNOLS
ASSESSORAMENT TÈCNIC*

C/ Dr Trueta, núm 32 17430 SANTA COLOMA DE FARNERS

Telèfons 619 48 84 50 / 699 13 19 01

1918

2018

CANTALozella

cent anys

Verge Maria, 30 · 17430 Santa Coloma de Farners
info@cantalozella.cat · Tel. 972 84 03 50

ressò

bustia@resso.cat



WWW.PICNICELSAVETS.COM







TRIAS PASTISSERS

Carrer Centre 45
17430 - Santa Coloma de Farners
972 84 00 77 - info@triaspastissers.com

www.triaspastissers.com

GALETES TRIAS

Carretera de Sils, 36
17430 - Santa Coloma de Farners
972 84 12 13 - trias@triasbiscuits.com

www.triasbiscuits.com

ANUNCIANTS

3A Pack	80
4 Passos	31
A. Pou.	46
Adroher Assessors	61
Albert Pintura i Decoració	98
Alfic Assessoria	31
Algese	85
Alma 1	27
Alma 2	77
Aluminis Albert	32
Animals Brunyola	80
Anna Tornés hairstylist	111
Aparthotel Can Gallart	54
Argentus	124
Art Decò Estilistes	112
Arts & You	112
Arts Gràfiques Cantalozella ..	117
Autocars Plenacosta	60
Autoescola APSA	47
Autoescola Farners	35
Baldiri vins	79
Bar Angelines	32
Bar Companys	43
Bar Si No Fos	58
Bar Sport - Bar Tocs - Can Panxo	105
Blackbruc	41
Bonpreu	101

Boti Boti - Diver Sils.	105
Brenda Ballell.	57
Calçats Bayé	42
Calendari de l'Ermità 2020	49
Caliu	116
Can Corominas	104
Can Farriol	28
Can FontdeGlòria	32
Can Merla	100
Can Moragues	80
Carnisseries	59
Casa Vilella	33
Casalprim	82
Casas Palets	80
Catalurb	45
Centre Ayurveda - Chus	30
Centre d'estètica Nou Look ..	100
Centre Podològic Farners	54
Centre Podològic Rodés	102
Ceràmiques Enric	82
Cerveseria La Pedrera	35
Clarel	42
Clínica Dental Bucal Art	82
Clínica Dental Dr. Del Val	47
Clínica Dental Farners	100
Clos Assessors	56
Comercial Puig	46
Condis supermercats	48
Consorci Forestal de Catalunya	28

Construccions Joan Prunell	85
Construccions Siltab	111
Constructora Columba	46
Corpas Assessors	54
Cortines Puig	48
Country bikes	48
Cuina 73	80
D'Art centre de dansa	48
Destaca Tintoreria	34
Dhorma	105
Discar Oil	60
Draulicfren	123
EasyLook	116
Egar 365	47
El Caixer Bar	85
El Keller	114
El Mini	79
El Ninot	85
El Niu - Factory Glass - DGP Estampació	79
El Racó de Farners	30
El Racó de l'Artista	80
El Raconet de la Marta	81
Electromecànica Miquel	44
Els Avets	117
Estació de servei Llavari	47
Estanc Gelada	83
Estètica Paquita - Centre d'estètica Sònia	104
Estudi de Jardineria	81

Euroestrellas Ter	84
Explosión Moda Farners	100
Extreme Graphics	114
Farmàcia Joanmiquel-Solà	43
Farmàcia Sureda	116
Farmàcia Xell Vidal	85
Ferran Droch pintura decorativa	28
Fincabia	35
Finques Farners	33
Finques Martorell	34
Fonda Joan	103
Forestal Soliva	101
Forn Farners	41
Fotofont	54
Fusmer	81
Fusteria Farners	84
Fusteria J. Font	100
Gasoils La Selva	103
Girojet	40
Gisela Muga	45
Goodson Language school	81
Gourmet Farners	31
Granja Sant Jordi	33
Guillem Soler Arboricultura	99
Hostal de la Granota	102
Hotel Pinxo	113
Insmator	48
Insta-llar	33
International School	61

Ivik Jardiniers	28	Metàl·liques Orion	41	Ramilans	42	Te Gust.	115
J2 Tallers Multimarca	102	Metàl·liques PiC.	57	Ratafia Malhivern	98	Tekinox.	58
Joieria Comas	41	Muntatges Industrials Orpi	111	Recader Josep Riera.	30	Tekla.	99
Joieria i rellotgeria Jordi Bofill.	81	Natural	116	Reformes Albert Ros.	60	Terra-Fust 2000.	85
Jordi Parera	84	Nutriselva.	61	Residència Ca l'Oller	79	Toni Broto Serrat	113
Jorquera Pintors	103	Òptica Milent	46	Ressò.	117	Tot a granel	44
Katy-net	43	Òptica Rueda	42	Restaurant Can Gurt	45	Tot Bo croissanteria	42
Kids&Us.	78	Orion Assessors	35	Restaurant Can Valls -		Tottex	57
L'Argolla Hostal	84	Oxford House	56	Restaurant Mumm	60	Transports Cateura	60
L'Ast de la Selva.	57	P. Oliveras	84	Restaurant Vent d'Aram	59	Transports Joan Esqueu.	54
L'Espigol.	47	Papereria Roger.	43	Rètols Martorell.	44	Trias	119
L'Essència - Montse Jubany	99	Peixateria Selga.	59	Rostisseria Ca la Teresa	48	Tuyarro.	29
L'Estel Blau.	35	Perruqueria Joan.	99	S. Trias.	58	Twoo	102
La Barberia	79	Perruqueria Miquel	47	Saballs Gestió	33	Unidad Química.	78
La Bodegueta	111	Perruqueria Ondes	102	Sal i J3 escola de teatre	61	Viatges Farners	54
La Gasela pastisseria	57	Perruquerria Leo	83	Salamaña Grup	44	Viatges Noves Rutes.	42
La Merceria	113	Physis Fisioteràpia		Salvador Casadevall -		Vivers Massaneda.	46
La Sala de Farners.	30	i Osteopatia	102	Arquitectes tècnics	116	Wondernow	40
La Segà 1640	31	Pintura i lacats la Selva.	45	Salvador Ciurana		Zonatic solucions	
La Sobirana Cooperativa	98	Pizzeria Ñam Ñam.	83	construcció i reforma	59	informàtiques	114
Laguarda Flors.	114	Planas Prefabricats.	116	Santi Net	114		
Learn & Fun	43	Plataformes Mòbils.	99	Serveis Forestals.	83		
Limpertrans del Girones.	112	Pneumàtics Farners	56	Servitec La Selva	79		
Lloguers Puig.	55	Pneumàtics La Selva.	82	Setdedisseny.	34		
Madegesa	61	Puba.	45	Speak Up	33		
Mapfre	44	Pujadas	110	Tancament 9	46		
Marbres Taima.	105	Quality Suber.	113	Taverna de Castanyet -			
Marc Casals.	35	Rahitel	34	Döner Kebab	112		
Marina Perruqueria	32	Rambla Gestions.	59	Taverna del Subirà.	84		
				Taxi SCF.	61		

Il·lustració portada:

Mel Campí

Edita:

Confraria de la Ratafia

Textos:

Confraria de la Ratafia

Imprimeix:

AG Cantalozella

Fotos:

Xavi Amat

Donem les gràcies a tothom que ha fet possible l'edició d'aquesta publicació, així com també als anunciants, sense la col·laboració dels quals no podríem haver-la editat.

www.festaratafia.cat

www.scf.cat

Segueix-nos a:



@Confrariaratafia



@Conf_ratafia



youtube.com/confrariaratafia



@Confrariaratafia

#38festaratafia

Organitza:



Ajuntament de
Santa Coloma de Farners



**CONFRARIA
RATAFIA**
SANTA COLOMA DE FARNERS

Amb el suport de:



Diputació
de Girona

Patrocinat per:

alma®
TEAS & HERBAL INFUSIONS

Col·labora:



tegust®

Sabadell



Mitjà oficial:

ara.cat

Partner tecnològic:

catveu

DRAULICFREN



BARCELONA - SABADELL - GAVÀ - GRANOLLERS - PALAFOLLS
FOURNELS DE LA SELVA - GLOT - SANTA LLOGAIA D'ALGUERMA - LLERDA - SILLA

Tel: 972 47 67 27 - admin@draulicfren.com



EL SEU
SOMRIURE ÉS
L'OBJECTIU DE LA
NOSTRA FEINA



TEL. 972 84 23 73 / PASSEIG SANT SALVADOR, 10 BAIXOS
17430 SANTA COLOMA DE FARNERS / GIRONA
WWW.CLINICADENTALARGENTUS.COM