



Ajuntament de
Santa Coloma
de Farners



**CONFRARIA
RATAFIA**
SANTA COLOMA DE FARNERS



Diputació
de Girona

41a Festa de la Ratafia

Santa Coloma de Farners
10 — 13 / novembre / 2022
festaratafia.cat
scf.cat



FESTIVAL CONCURS DE LA PATATA - SANTA COLOMA DE FERRANERS
152

188

ÍNDEX

PRESENTACIÓ DE LA FESTA

Benvinguda, 5
Programació 2022, 7

ESPAIS I FORMATS

Un cap de setmana previ
amb regust de les primeres festes, 24
Es consolida el nou format de fira a la plaça Farners, 25
Tornen les degustacions amb copa de vidre i tiquets, 26
L'Espai Familiar es trasllada al pati de la Llar de Jubilats, 27

ACTIVITATS

La música, consolidada com un dels actius de la Festa, 34
“Quaranta llunes, quaranta sols”,
novetat editorial de la Festa, 36
Exposició a cel obert sobre la ratafia i Santa Coloma, 37

A L'ENTORN DE LA FESTA

Litúrgies i tradicions per no perdre l'essència de la Festa, 44
La Cursa de la Ratafia arriba a la desena edició, 46
Ratafia TV celebra el cinquè aniversari, 47

RECONEIXEMENTS

Torna el sopar popular durant
la Nit de Gala de la Ratafia, 54
Astrid Van Ginkel Confraressa d'Honor 2022, 55

COMMEMOREM

Es crea una edició limitada
de la Ratafia 1842 - especial 25è aniversari, 66
Vint-i-cinc anys de Ratafia 1842, 67

PERSONATGES

La colomenca Carme Barbé,
guanyadora del Concurs 2021, 76
Entrevistem a la Carme Barbé i la Siseta Camps,
dues mestres ratafiaires com poques, 77

RECORDEM

En record a dues grans ratafiaires, 88

RATAFIEM!

La Ratafia Malhivern obre el seu propi obrador, 98
Una primavera amb molta activitat ratafiaire, 99
Neix la Carta de Ratafies de Santa Coloma, 100
Albert Pons és l'autor del cartell de la Festa, 101

Índex d'anunciants, 108



BENVINGUDA

Sigueu molt benvinguts a la 41a edició de la Festa de la Ratafia de Santa Coloma de Farners! Tots aquells que ja coneixeu aquest esdeveniment d'anteriors edicions podreu comprovar, un cop més, com mantenir-se fidel a les tradicions més nostrades és compatible amb introduir innovacions en el món de la ratafia. I per tots aquells que tasteu la Festa de la Ratafia per primera vegada, trobareu tot un poble bolcat per convertir un beuratge ancestral en una manifestació cultural, lúdica, gastronòmica i participativa de primer ordre.

L'edició limitada commemorativa dels 25 anys de la Ratafia 1842, seguint la recepta original d'en Rosquellas, és un bon exemple d'aquest esperit de combinar tradició i innovació. Vull agrair també l'esperit participatiu de les entitats i el teixit comercial colomenc, oferint aparadors i locals per exhibir murals sobre la ratafia, així com la col·laboració de bars i restaurants per introduir la carta de ratafies colomenques amb notes de tast incloses. Tot això és possible gràcies a la magnífica tasca dels voluntaris que al llarg dels anys heu contribuït a l'èxit de la Festa de la Ratafia, i que de forma anònima o organitzada sou la peça clau per assolir el ressò que ara mateix la ratafia té arreu del nostre país i internacionalment, així com als elaboradors ratafiaires que heu donat forma comercial a

un producte artesanal fet amb el cor. Gràcies a la Confraria de la Ratafia i a totes les entitats i persones que anteriorment heu fet possible arribar fins avui amb aquest vigor i energia!

Ara bé, la ratafia és molt més que la beguda i la festa. Per als colomencs, la ratafia és la raó perfecta per fer conèixer la importància del cicle natural dels nostres boscos i les herbes que hi creixen, per entendre el valor de la preservació del patrimoni natural que ens envolta i ens defineix, per comprendre la importància de la transmissió del coneixement entre generacions, i per saber apreciar el valor de compartir taula i ratafia amb amics i coneguts, amb companys i convidats, tot enraonant i debatent amb passió sobre tot allò que és transcendent i el que no ho és tant. La ratafia és saviesa entre àvies i nètes, és lluita contra la MAT, i és diàleg constant entre persones civilitzades que lluitem pel progrés i millora de la nostra societat.

Gaudiu i assaboriu de tot allò que la ratafia representa per Santa Coloma de Farners i els colomencs.

Salut i ratafia!

Joan Martí i Bonmatí

Batlle de Santa Coloma de Farners



Dissabte 5 de novembre

Durant tot el dia
Mesures
Plaça Farners

Mostra de ratafies de Santa Coloma, on podreu trobar la **Col·lecció de ratafies 1842** (Clàssica, Nou Verda, Vuit Porrons i de Cireres) i l'edició especial de la Clàssica 1842 en motiu del **25è aniversari** de la seva reproducció; així com la Ratafia **Corriols**, la **Roca Guillera** i la **Penjada**.

10.30 h
Jardí de la Ratafia

Taller familiar “Jardineres Remeieres”, plantada d'herbes de de la ratafia a les jardineres del Carrer d'en Joli. A càrrec d'Espai Can Mir.

10.30 h
C. Centre 37

Visita guiada a l'obrador de La Sobirana Cooperativa, l'obrador de ratafies i licors de Santa Coloma de Farners.
Preu: 3€; inscripcions www.ratafia.cat o a l'app **Ratafia** (hi haurà visita a les 10.30 h i a les 11.30 h)

12.00 h
Ajuntament

Penjada del domàs de la ratafia al balcó de l'Ajuntament, amb la participació de la **Colla Castellera els Guillats de la Selva**. Tot seguir, **batucada de la Confraria Jove** fins la Plaça Farners.

12.30 h
Plaça Farners

Presentació dels principals actes i novetats de la 41a Festa-Concurs de la Ratafia i lliurament dels **premis del Concurs d'Aparadors de la Ratafia**.
Tot seguit **concert-vermut amb Emma Yuzz Duo**, amb un repertori basat en composicions pròpies i alguna versió d'altres artistes, tot creant un ambient íntim i acollidor.

15.00 h
Can Pinxo

Primera fase del jurat del 41è Concurs de la Ratafia. Es seleccionaran les 10 ratafies que passaran a la fase final del concurs. Activitat oberta al públic.

17.00 h
Plaça Farners

Compromisos de la Petita Confraria. Les Aromes de la Ratafia acompanyaran als infants per ser nomenats petits i petites confreres. Tot seguit, **“El despertar d'en Nou Verda”**, en què els petits confreres despertaran de la letargia en Nou Verda i ho celebraran amb una cercavila pels carrers del centre, acompanyats de la Colla Gegantera de Santa Coloma.
Tot seguit, **Intercanvi d'herbes de la Petita Confraria**, en què es lliurarà a cada petit confrere la planta que hauran de custodiar durant la propera temporada ratafiaire.

18.30 h
Plaça Farners

Castanyada popular, a càrrec de la Confraria de la Ratafia.

Dijous 10 de novembre

19.00 h

Casa de la Paraula

Inauguració de l'exposició "**Els estiuejants i el Baleari. La petjada dels visitants a Santa Coloma de Farners (1850-1950)**". Amb la presència de **Joan Martí**, alcalde de Santa Coloma de Farners; **Joaquim Carreras**, director de l'Arxiu Comarcal de la Selva; **Narcís Figueras**, professor de la UOC i autor de recerques sobre l'estiueig; **Sergi Torrent**, responsable dels continguts i **Oriol Piferer**, responsable del disseny gràfic i el marc expositiu.

21.00 h

Plaça de La Pau

Inici de la processó de la Confraria de la Ratafia, que anirà a recollir el penó de la Festa i el llibre de la ratafia a casa de la Carme Barbé, premi a la millor ratafia local i general de l'any 2021. Tot seguit, la processó continuarà fins la Plaça Farners.

21.30 h

Plaça Farners

Litúrgia d'inici de la Festa amb la penjada del penó, lectura dels textos que figuren al llibre de la Ratafia, i brindis amb ratafia de l'Àliga de Sant Pere Cercada. Tot seguit tindrà lloc la **Ruta de la Ratafia**, acompanyada pels Geganters i Grallers de Santa Coloma, la Batucada de la **Confraria Jove**, els gegants Sol i Serena i els capgrossos d'en Rosquellas i en *Panxo*; i amb la participació de fleques i pastisseries.

22.15 h

Plaça Farners

Concert amb Les Salvatges, presentant el seu disc de debut **El caliu i la cendra**. El trio format per Clara Pinya, Gemma Busquets i Aitor Nieve proposen un punk-rock melòdic i fan la música que els agradaria sentir. "*Una guitarra, un baix, una bateria i una veu que ens canti a la cara. No demanem tant.*"

Divendres 11 de novembre

18.00 h Plaça Farners	“L’últim clau”, activitat de la Petita Confraria de la Ratafia. En Nou Verda s’enfronta a uns nous personatges de la Festa de la Ratafia. Com aconseguirà que el Clau i altres espècies no li arruïnin la ratafia?
19.00 h Casa de la Paraula	Xerrada “La ratafia com a font d’inspiració”, a càrrec de la Confradesa d’Honor d’enguany, Astrid van Ginkel.
21.00 h Pavelló de la Nòria	Nit de Gala de la Ratafia, amb sopar popular dinamitzat per l’ humorista Neus Rossell . En el transcurs del sopar, un jurat format per experts seleccionarà les ratafies guanyadores del 41è Concurs de la Ratafia . Els membres del jurat són Audrey Dore (sommelier Celler de Can Roca), Siseta Camps (ratafiaire farnesenca), Pau Matias-Guiu (dissenyador de begudes i autor del llibre <i>90 Licors Catalans Casolans</i>), Carles Aymerich (sommelier Celler de Can Roca) i Xavier Codina (Ratafia Russet). Tot seguit, la Confraria de la Ratafia procedirà nomenament de nous i noves confreres i de la Confradesa d’Honor d’enguany, l’experta en etnobotànica Astrid van Ginkel . El moment culminant de la gala serà quan es donin a conèixer les ratafies guanyadores del concurs. Menú del sopar: amanida amb embotit, pollastre rostit i postre de ratafia. Preu: 15€. Servei de sopar a càrrec de la Colla Gegantera de Santa Coloma. Els tiquets són numerats i es venen a: Can Net i La Gasela. Hi haurà menú especial per a persones amb intoleràncies. Caldrà especificar-ho al moment de comprar el tiquet.

Dissabte 12 de novembre, durant tot el dia

Plaça Farners

Fira de ratafies i altres productes artesans, on es podran degustar i adquirir la majoria de ratafies comercials del país.

Per fer les degustacions caldrà comprar tiquets, copa i portacopes a l'estand oficial de la Festa (ubicat a les Mesures). També es podran adquirir elements de marxandatge de la Festa i hi haurà una **demonstració de destil·lació d'aiguardent** a càrrec dels mestres Joan Pujades i Tomàs Bosch (Priorat - Terra Alta).

Plaça del Firal

Ratafiàrium a l'aire lliure, fira on es podran degustar i adquirir **aliments elaborats amb ratafia** (patisserie, melmelada, xocolata,...) de la mà de pastisseries i productors de Santa Coloma i d'arreu.

Pati Llar de Jubilats

Espai Familiar, amb diversos espais de joc per infants i un escenari per espectacles i concerts per a totes les edats.

Hi haurà un espai de jocs de fusta i activitats dinamitzades per **Sol Solet Rialles** durant el matí.

Casa de la Paraula

"Els estiuejants i el Balneari. La petjada dels visitants a Santa Coloma de Farners (1850-1950)", exposició de l'Aixiu Comarcal i l'Ajuntament que repassa la importància que des del s. XIX ha tingut la vinguda d'estiuejants a Santa Coloma a partir de les innovacions i transformacions urbanístiques i memòria col·lectiva que ha perdurat fins els nostres dies. El Balneari Termes Orion, les "teules", el passeig de Sant Salvador o el llegat Joan Vinyoli en són bones mostres.

Seu Òmnium Cultural

Exposició de cartells històrics de la Festa-Concurs de la Ratafia de Santa Coloma de Farners. Durant el matí, **parada de l'Oncolliga** amb els productes solidaris de **Gatzara**.

Dissabte 12 de novembre, matí

10.30 h
Can Fontdeglòria

Inauguració de l'exposició "Aparadors de Ratafia. Santa Coloma de Farners" una mostra d'imatges de gran format exposades en locals buits que mostren la relació entre la ratafia i la nostra ciutat durant tot l'any.

11.00 h
Espai Familiar-
Llar Jubilats

Activitat familiar "Fem el mural de la ratafia", a càrrec de **Sol Solet Rialles**.
Entrada lliure.

11.00 h
Seu Òmnium
Cultural

"Cuida't amb el cap i amb el cor": presentació dels **productes naturals de Gatzara cosmètics**, a càrrec de Núria Izquierdo. Descobreix els ingredients naturals que cuiden la teva pell. Tots els beneficis es destinaran a la lluita contra el càncer de la **Fundació Oncolliga Girona**.

11.00 h
Jardí de la Ratafia

Visita 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 ratafia.
Preu: 10€; inscripcions www.ratafia.cat o a l'app Ratafia.

11.30 h
Casa de la Paraula

Presentació del llibre "Quaranta llunes, quaranta sols", obra de l'escriptor colomenc **Josep Solà** editada per la Confraria de la Ratafia amb la col·laboració d'Òmnium Cultural.

12.00 h
Plaça Firal

Actuació de la Colla Castellera Guillats de la Selva, amb els Minyons de Santa Cristina com a colla convidada.

12.00 h
Espai Familiar-
Llar Jubilats

Espectacle familiar **"Vull ser com"**, que combina titelles, teatre d'objectes, dansa i música, a càrrec de la farnesca **Cristina Noguera i Domènec Bohigues** (Orquestra Fireluce).
Entrada lliure.

12.00 h
Bar Llar de Jubilats

Presentació-tast del llibre "90 Licors Casolans Catalans" (Farell Editors) a càrrec del seu autor, **Pau Matias-Guiu**. Coneixarem les històries que hi ha darrera d'aquest extens recull de receptes, que suposa un abans i un després a la bibliografia licorera del país. Tot plegat acompanyat d'un tast d'alguns dels licors que hi apareixen, que l'autor ha elaborat expressament per l'ocasió.
Activitat gratuïta; inscripcions www.ratafia.cat o a l'app Ratafia.

Dissabte 12 de novembre, tarda

16.30 h
Pavelló de La Nòria

Concert familiar “De cap per avall” amb el grup **Ambauka**. Un concert participatiu, pensat per a tota la família. Combinant festa, tendresa, reflexió i molta música, Ambauka us convida a capgirar-ho tot i posar el món #Decapperavall!
Aforament limitat a 1.000 persones.

16.30 h
Llar de Jubilats

2n Torneig d'escacs de la Ratafia, organitzat pels Amics dels Escacs Farners.
Bases i inscripcions a www.ratafia.cat o a l'app Ratafia.

16.30 h
Arxiu Comarcal

Tast-tertúlia de ratafies casolanes singulars. Posem en valor l'elaboració de ratafia a casa amb quatre ratafies molt especials, per descobrir que el més interessant del món ratafiaire es fa des dels marges. Amb **Jaume Prim (Ratafia Rabosa)**, **Òscar Sanz (El Pacte)**, **Tresa Amat (Àvies Remeieres de la Garrotxa)** i **Carles Bargalló**. Dinamitzat per La Sobirana Cooperativa.
Activitat gratuïta; inscripcions www.ratafia.cat o a l'app Ratafia.

17.30 h
Pavelló de La Nòria

Plantada dels Gegants de Santa Coloma de Farners i inici de la **cercavila** pels carrers del poble, amb les colles convidades de Riudarenes, La Bisbal d'Empordà, Riera de Vic i Navàs. Final de la cercavila i ball a la Plaça 1 d'Octubre.
Tot seguit, batucada amb la **Confraria Jove** fins la Plaça de la Pau.

18.00 h
Espai Familiar-
Llar Jubilats

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

20.00 h
Plaça de la Pau

Ball de purificació de les herbes de la **Confraria Jove**.
Tot seguit **ball de diables** amb els **Diables d'en Pere Botero**.

21.00 h
Cercle Jove

3r Sopar de joves de la ratafia
Menú: amanida, paella vegana, pa, vi, aigua, galetes i xarrup de ratafia. Preu: 12€.
Ho organitza La Bulla. Reserva tiquets a www.ratafia.cat o a l'app Ratafia.
Tot seguit, **batucada de la Confraria Jove** fins al Ball de la Ratafia.

23.30 h
Pavelló de la Nòria

Ball de la Ratafia, amb **Germà Negre**, **Maluks** i **Pelukass** (entrada gratuïta).
Servei de barra a càrrec de la Colla Castellera Guillats de la Selva.

Diumenge 13 de novembre, durant tot el dia

Plaça Farners

Fira de ratafies i altres productes artesans, on es podran degustar i adquirir la majoria de ratafies comercials del país.

Per fer les degustacions caldrà comprar tiquets, copa i portacopes a l'estand oficial de la Festa (ubicat a les Mesures). També es podran adquirir elements de marxandatge de la Festa i hi haurà una **demonstració de destil·lació d'aiguardent** a càrrec dels mestres Joan Pujades i Tomàs Bosch (Priorat - Terra Alta).

Plaça del Firal

Ratafiàrium a l'aire lliure, fira on es podran degustar i adquirir **aliments elaborats amb ratafia** (patisserie, melmelada, xocolata,...) de la mà de pastisseries i productors de Santa Coloma i d'arreu.

Pati Llar de Jubilats

Espai Familiar, amb diversos espais de joc per infants i un escenari per espectacles i concerts. Hi haurà un espai de jocs de fusta i activitats dinamitzades per **Sol Solet Rialles** durant el matí.

Casa de la Paraula

“Els estiuejants i el Balneari. La petjada dels visitants a Santa Coloma de Farners (1850-1950)”, exposició de l'Arxiu Comarcal i l'Ajuntament que repassa la importància que des del s. XIX ha tingut la vinguda d'estiuejants a Santa Coloma a partir de les innovacions i transformacions urbanístiques i memòria col·lectiva que ha perdurat fins els nostres dies. El Balneari Termes Orion, les “teules”, el passeig de Sant Salvador o el llegat Joan Vinyoli en són bones mostres.

Local Òmnium Cultural

Exposició de cartells històrics de la Festa-Concurs de la Ratafia de Santa Coloma de Farners.

Diumenge 13 de novembre, matí

- 8.00 h
Parc de St. Salvador
10a Cursa de la ratafia amb un recorregut curt (12 km) i un de llarg (24 km). Ho organitza el Club Olímpic Farners.
La Cursa Kids serà a les 11.00 h.
Inscripcions a www.ratafia.cat o a l'**app Ratafia**.
-
- 10.00 h
Plaça Firal
Scape Room a l'aire lliure organitzat per **Farners Jove**, ambientat en l'Univers de la Ratafia.
Activitat gratuïta amb grups de 2 a 6 persones; inscripcions a www.ratafia.cat o a l'**app Ratafia**.
-
- 10.30 h
Espai Familiar-Llar Jubilats
Activitat familiar “Fem un mòbil de tardor”, a càrrec de **Sol Solet Rialles**.
Entrada lliure.
-
- 11.00 h
Jardí de la Ratafia
Visita 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 ratafia.
Preu: 10€; inscripcions www.ratafia.cat o a l'**app Ratafia**.
-
- 11.00 h
Bar Llar de Jubilats
Presentació i tast de la Carta de Ratafies de Santa Coloma. Es tracta d'un projecte conjunt entre la Confraria de la Ratafia i La Sobirana Cooperativa, per fer que les ratafies locals siguin presents, amb una bona presentació, a tots els establiments de restauració de Santa Coloma. Primera sessió.
Activitat gratuïta; inscripcions a www.ratafia.cat o a l'**app Ratafia**.
-
- 11.30 h
Espai Familiar-Llar Jubilats
Espectacle familiar “Quimera”, amb Butai Produccions. Els personatges d'aquesta història viatgen a l'illa de Quimera per passar unes vacances idíl·liques, però rebran una visita inesperada: una criatura dolça i entranyable, però famèlica, juganera i imprevisible; com ho superaran? Entrada lliure.
-
- 12.00 h
Jardí de la Ratafia
Espectacle de dansa “Enartar” a càrrec del **D'Arts Espai de moviment i creació**; primera sessió.
Coreografia sobre a seqüència dansada dels moviments emprats per elaborar la ratafia. Amb el cos fem visible el recipient, l'acte de xinxollar, el ritual d'olorar, mirar, beure i enartar-nos. Ens enartem conjuntament, cada paladar a la seva manera, perquè no hi ha cap paladar ni ratafia igual.
-
- 12.30 h
Obrador La Sobirana C. Centre 37
Tast guiat de ratafies del món, a càrrec de **La Sobirana Cooperativa**. En l'última edició del cicle *La Sobirana al carrer* d'enguany, descobrirem que la ratafia no s'acaba als Pirineus i, en un viatge per França, Itàlia, Suïssa i Croàcia, tastarem fins a sis ratafies que ens faran ampliar la nostra visió sobre aquest licor.
Activitat gratuïta; inscripcions www.ratafia.cat o a l'**app Ratafia**.
-

Diumenge 13 de novembre, tarda

- 16.30
Casa de la Paraula
- Xerrada “Consells i drets energètics per passar aquest hivern”**, a càrrec d’**Enric Riera**, voluntari i assessor energètic, compromès amb la transició energètica, sostenibilitat i medi ambient com a voluntari a Som Energia, Greenpeace o al Punt d’Assessorament Energètic de Càritas Blanes. Activitat impulsada per No a la MAT Selva.
-
- 17.00 h
Arxiu Comarcal
- Demostració i tast **“Fer ratafia a la tardor: descobrim la ratafia de codony”** a càrrec de **Carme Bosch**. Tot seguit, fila zero i sobretaula amb la **Carme Moner**, que portarà diversos licors casolans de tardor i l’Isaac Castelló de **Licors Quevall**, que ens deixarà tastar la Ratafia de Codony que elaboren a Llançà.
Activitat gratuïta; inscripcions www.ratafia.cat o a l’**app Ratafia**.
-
- 17.00 h
Espai familiar
(Pati Llar de Jubilats)
- Hora del conte** amb “Riu al Niu”, a càrrec de la narradora **Patricia McGill**. Contes que xiulen, mengen cucs i fan niu.
Entrada lliure.
-
- 17.00 h
Jardí de la Ratafia
- Espectacle de dansa “Enartar”** a càrrec del **D’Arts Espai de moviment i creació**; segona sessió. Aquesta coreografia neix de la seqüència dansada dels moviments emprats per elaborar la ratafia. Amb el cos fem visible el recipient, l’acte de xinxollar, el ritual d’olorar, mirar, beure i enartar-nos. Ens enartem conjuntament, cada paladar a la seva manera, perquè no hi ha cap paladar ni cap ratafia igual.
-
- 18.00 h
Pavelló La Nòria
- El gran alambí, transformació de les herbes de la Petita Confraria 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, la Farners posarà a **dormir en Nou Verda** fins a l’any vinent.
-
- 18.00 h
Casa de la Paraula
- Visita guiada** a l’exposició **“L’estiueig a Santa Coloma de Farners”** a càrrec de Narcís Figueres i Sergi Torrent.
-
- 18.30 h
Pastisseria Trias
- Tast de la Carta de Ratafies de Santa Coloma**, amb degustacions de les ratafies 1842 (Clàssica i Nou Verda.) La Penjada, Corriols i Malhivern
Activitat gratuïta; inscripcions www.ratafia.cat o a l’**app Ratafia**.
-
- 20.30 h
Plaça Farners
- Litúrgia de tancament de la 41a edició de la Festa de la Ratafia** amb la despenjada del penó i recorregut fins a la casa del custodi (guanyador/a del premi a la millor ratafia local d’enguany).
-



UN CAP DE SETMANA PREVI AMB REGUST DE LES PRIMERES FESTES

Tal com es va fer l'any passat, el cap de setmana previ a la Festa de la Ratafia servirà per escalfar motors amb diverses activitats centrades al voltant de la Plaça Farners, que durant tot el dissabte 5 de novembre acollirà una mostra de ratafies de Santa Coloma.

Serà una bona ocasió per adquirir les primeres ampolles de l'anyada 2022 de ratafies com la Corriols, la Penjada o la Roca Guillerà, a banda de les que formen part de la col·lecció de Ratafies 1842.

A més, el mateix dissabte al migdia es farà la presentació dels actes de la Festa, en el marc

d'un concert vermut a la mateixa Plaça Farners, i havent dinat un jurat format per experts ratafiaríes d'arreu del país participaran en la primera fase del concurs de ratafies, que tindrà lloc a Can Pinxo.

A la tarda, també a la Plaça, hi haurà diverses activitats organitzades pels petits confreres i la Confraria Jove, abans que les castanyes i el vi novell tornin a omplir d'aroma de tardor el casc antic de Santa Coloma, amb la clàssica Castanyada popular.

Un cap de setmana, doncs, per recordar les primeres Festes de la Ratafia dels anys vuitanta, encara poc massificades i en què la gent de Santa Coloma podia gaudir d'activitats de tardor sense el bullici de la Festa actual.



ES CONSOLIDA EL NOU FORMAT DE FIRA A LA PLAÇA FARNERS

Després que l'any passat les limitacions de la pandèmia obliguessin a dissenyar un model de fira prescindint de la tradicional Vela de la Ratafia de la Plaça Farners, enguany es consolidarà el format de parades a l'aire lliure, que tan bona acollida va tenir i que li dóna un caire innovador però, alhora, càlid a la Festa.

D'aquesta manera, els productors de ratafia tornaran a ubicar-se en estands individuals amb casetes de fusta al mig de la Plaça, on els visitants podran degustar i adquirir les diferents ratafies elaborades arreu dels Països Catalans i que són presents a la Fira.

Al seu voltant, la Plaça s'omplirà d'altres paradistes d'alimentació i artesanía que, com cada any, ofereixen els seus productes als milers de visitants que arriben Santa Coloma atrets pel món de la ratafia i tot allò que l'envolta.

A la Plaça del Firal tampoc hi faltaran el tradicional Ratafiàrium, amb una desena de productors alimentaris que mostraran les seves especialitats gastronòmiques elaborades amb ratafia, a banda d'altres paradistes i artesans repartits arreu de la plaça.



El got col·leccionable no faltirà a la Festa

A banda d'aquestes copes de degustació, aquest any tampoc faltirà el got commemoratiu de la 41a edició de la Festa-Concurs de la Ratafia, que també es podrà adquirir a l'estand oficial de sota les Mesures. Són moltes les persones que cada any col·leccionen el got, que ja s'ha convertit en un clàssic de les diferents edicions de la Festa.

TORNEN LES DEGUSTACIONS AMB COPA DE VIDRE I TIQUETS

Amb l'objectiu de reduir el malbaratament dels milers de gots de plàstic que cada any s'utilitzen per tastar les diferents ratafies presents a la Fira, l'any passat es inicià un nou model de degustacions, més ordenat i sostenible, a través de tiquets i copes de vidre.

Vista la bona acollida que va tenir aquesta iniciativa, enguany es tornarà a repetir aquesta fórmula. Per poder degustar les ratafies presents a la Fira caldrà adquirir una copa de vidre i un portacopes a l'estand oficial de la Festa que hi haurà sota les Mesures de la Plaça Fanrers, on també es podran adquirir els tiquets per fer aquests tastets.

El preu del pack que inclou una copa, el portacopes i 4 tiquets serà de 5 euros.





L'ESPAI FAMILIAR ES TRASLLADA AL PATI DE LA LLAR DE JUBILATS

Una altra de les novetats de la Festa d'enguany és el trasllat de l'Espai Familiar al pati de la Llar de Jubilats, en substitució del pati de la Salle, que en els darrers anys havia acollit bona part de les activitats infantils que s'organitzen durant aquests dies.

Amb aquest canvi d'ubicació, l'Espai Familiar s'integra encara més a l'epicentre de la Festa, a mig camí de la Plaça Farners i la del Firal, amb l'objectiu d'omplir de caliu i il·lusió els carrers del centre de Santa Coloma.

Jocs, titelles i contes per als més petits

D'entre les activitats que acollirà el nou espai en destaquen, per exemple, les del dissabte 11 de novembre al matí, amb una pintada d'un mural ratafiaire organitzada per Sol Solet Rialles, o

els *Jocs d'aquí i arreu* que ha cedit el Centre d'Animació i Esplai de Manresa.

Més cap al migdia, l'actriu colomenca Cristina Noguera presentarà el seu espectacle de titelles «Vull ser com» i, havent dinat, els Combos de l'Escola de Música no faltaran a la seva cita anual per donar color i ritme a la Festa.

De cara a diumenge, Sol Solet ens ensenyarà com fer un atrapasomnis de tardor, una bona idea per acompanyar el son dels més petits durant les nits d'hivern i, cap a migdia, Butai Produccions presentarà el seu espectacle Quimera, un maridatge entre el llenguatge de les titelles i el clown.

Finalment, a la tarda, la contacontes Patricia McGill tancarà les activitats de l'Espai Familiar amb un recull de contes que xiulen, mengen cucs i fan niu.

Per tant, una graella d'activitats variada i diversa per tal que els més petits participin i gaudeixin, un any més, de la Festa de la Ratafia.



LA MÚSICA, CONSOLIDADA COM UN DELS ACTIUS DE LA FESTA

Dels seus orígens, la Festa de la Ratafia ha anat lligada a la música i als balls populars. De fet, el Ball de la Ratafia ha estat present en les 40 edicions de la Festa i enguany no faltará a la cita, consolidat com un dels atractius més esperats del cap de setmana.

Dos concerts més serviran per mantenir i consolidar l'essència musical i cultural a la Festa:



Emma Youth

Concert-Vermut amb Emma Youth

Dissabte 5 de novembre, a les 12.30h a la Plaça Farners

El primer glop musical ens l'oferirà l'artista gironina Emma Youth, en format de duo. Ritmes jamaicans amb un toc d'electrònica per endolcir el migdia i donar escalfor caribenya al primer cap de setmana de la Festa.

Les Salvatges, punk rock per la nit del dijous

Dijous 10 de novembre, a les 22.30h a les Mesures de la Plaça Farners

El grup barceloní **Les Salvatges**, que s'autodefineix com a *punk rock d'amistat, amor i odi*, oferirà melodies breus i accelerades que beuen de la tradició punk americana més clàssica, amb sonoritats que ens recorden a Ramones, NOFX o els primers Green Day. Energia vital amb aquest power trio d'alta intensitat.

Ball de la ratafia amb Germà Negre, les Maluks, i Pelukass

Dissabte 12 de novembre, a les 23.30h al Pavelló de la Nòria

Germà Negre obrirà el Ball de la Ratafia amb el seu folk festiu. Quan van visitar-nos el 2016, els de Banyoles tot just havien publicat el seu primer disc, i ara tornen per celebrar el seu 10è aniversari amb quatre obres al sac i moltes ganes de fer-nos-ho passar bé. La diversió està assegurada.

Tot seguit, les **Maluks**, quatre noies de Benimaclet, al País Valencià, seguiran animant el ball amb peces que combinen i barregen el reggae, la cúmbia, el *drum & base* i el *dancehall*. Bones vibracions perquè no pari la marxa la nit més llarga de la Festa.

La vetllada es tancarà amb els **Pelukass**, una banda de versions sense complexes ni vergonya, que combinen música i cançons de tots els estils i èpoques, interpretades amb passió i energia que serviran per cremar la ratafia que portem a dins.



Germà Negre



Maluks

“QUARANTA LLUNES, QUARANTA SOLS”, NOVETAT EDITORIAL DE LA FESTA

Una de les novetats de la Festa d'enguany és la presentació de la novel·la “*Quaranta llunes, quaranta sols*”, obra de l'escriptor colomenc Josep Solà, i que està editada per la Confraria de la Ratafia i compta amb la col·laboració d'Òmnium Cultural.

La novel·la, centrada en la Santa Coloma de mitjans de segle XIX, explica la trama d'una sèrie de masoveres dels entorns de Santa Coloma, expertes en l'elaboració de ratafia, que acaben organitzant un concurs per determinar quina d'elles la fa més bona. Tot això, amb el cafè regentat per Francesc Rosquellas com a epicentre social de la novel·la, i amb les seves famoses receptes de ratafia com un dels elements centrals de la trama.

Enveges, traïcions i secrets ratafiarieres perfectament guardats són alguns dels elements que Josep Solà ha volgut incorporar a la novel·la, que es presentarà el dissabte 12 de novembre, a les 11 del matí, a la Casa de la Paraula.

La novel·la, que té un preu de 12 euros, es podrà adquirir a l'estand de la Confraria de la Ratafia tant el cap de setmana previ a la Festa, en el marc de la Mostra de Ratafies de Santa Coloma, com durant el cap de setmana del 12 i 13 de novembre.



EXPOSICIÓ A CEL OBERT SOBRE LA RATAFIA I SANTA COLOMA

Seguint la iniciativa engegada l'any passat per l'Arxiu Històric Comarcal amb l'Exposició "Temps en Blanc i Negre", feta a base de fotografies gegants exposades en aparadors buits dels carrers del centre del poble, la Festa d'enguany comptarà amb la inauguració d'una nova exposició a cel obert basada en la ratafia i Santa Coloma.

L'objectiu d'aquesta mostra és ensenyar al visitant les diferents vinculacions del municipi amb tot allò que envolta la ratafia: des de les herbes remeieres fins a la Festa del novembre, passant per imatges dels tallers de ratafia, les activitats lúdiques i festives que s'organitzen al seu voltant, el patrimoni cultural i natural que es posa en valor, la tradició i les persones, etc.

Una vintena d'aparadors seran els expositors d'aquesta mostra gràfica, que anirà acompanyada d'eslògans com *Tu també xinxolles?*,

La farigola no té wifi, A sol i serena o Santa Coloma, terra de ratafia.

L'objectiu d'aquesta iniciativa és que les fotografies quedin exposades de forma permanent en aquests aparadors, i que les persones que visitin Santa Coloma al llarg de l'any trobin diferents elements visuals que els permetin identificar fàcilment que es troben a la capital mundial de la ratafia.

Exposició sobre l'estiueig a la Casa de la Paraula

Durant els dies de la Festa, la Casa de la Paraula acollirà també una exposició sobre l'estiueig a Santa Coloma, una iniciativa impulsada per l'Arxiu Històric Comarcal, i que pretén mostrar les diferents formes i costums dels estiuejants que durant el segle XX escollien el nostre municipi per gaudir de les seves vacances d'estiu.

Igualment, a la primera planta de la Pastisseria Trias es podrà visitar l'exposició permanent "Univers de la Ratafia", un recorregut pel món de la ratafia i la vinculació d'aquest licor ancestral amb Santa Coloma de Farners.





LITÚRGIES I TRADICIONS PER NO PERDRE L'ESSÈNCIA DE LA FESTA

Un any més, les litúrgies de la Confraria de la Ratafia seran un de les activitats més emblemàtiques i emotives de la Festa, tant les que s'organitzen des de la Petita Confraria com les processons dels confreres, que inclouen la visita a casa dels custodis.

La primera de les litúrgies tindrà lloc el cap de setmana previ a la Festa. Així, els petits confreres despertaran en Nou Verda el dissabte 5 de novembre a la tarda, i ho celebraran amb una processó pels carrers del centre de Santa Coloma, acompanyats per la batucada de la Confraria Jove.

Més endavant, el dijous 10 de novembre, els confreres aniran en processó a buscar el llibre i el penó de la Festa a casa la Carme Barbé, millor ratafia local en el concurs de l'any passat, i que els ha custodiat des d'aleshores.

Ratafia de l'Àliga de Sant Pere i pastisseria colomenca

Una vegada recollits llibre i penó, els Confreres els portaran a la Plaça Farners per donar inici a la 41a edició de la Festa, que es farà amb un brindis de la ratafia que raja de l'Àliga de Sant Pere Cercada.

Construïda per en Nona l'any 1999 i inspirada en un tapís del monestir de Sant Pere Cercada, aquest element del bestiar festiu català és l'antecessora de l'actual Àliga de la Faràndula

Colomenca, un dels elements culturals més actius de Santa Coloma i que per Festa Major protagonitza diverses cercaviles molt concorregudes.

A partir d'aquí, començarà la Ruta de la Ratafia, que tornarà a comptar amb pastisseria de quilòmetre zero, ja que al llarg del recorregut diferents pastisseries de Santa Coloma obsequiaran als participants amb tastets de les seves millors especialitats. La ruta comptarà amb la batucada de la Confraria Jove i l'animació de la Colla Gegantera, a banda dels mateixos confreres que aniran repartint Ratafia 1842.



Retorn del penó i el llibre a casa el nou custodi

Divendres 11, durant la Gala de la Ratafia, la Confraria continuarà amb la seva litúrgia amb el nomenament dels nous confreres i la confrare d'honor de la Festa d'enguany, abans de donar a conèixer les ratafies guanyadores del concurs d'enguany.

Finalment, el diumenge 12 al vespre es despenjarà el penó de la Festa de la Plaça Farners, i es portarà en processó fins a casa del guanyador/a del premi a la millor ratafia del concurs d'enguany, per tal que el custodii fins l'any que ve.





LA CURSA DE LA RATAFIA ARRIBA A LA DESENA EDICIÓ

El diumenge 13 de novembre tindrà lloc la 10a edició de la Cursa de Muntanya de la Ratafia, una fita poc esperada quan a principis de 2012 una colla d'entusiastes corredors del Club Olímpic Farners van decidir organitzar una cursa pels racons de les nostres contrades on entrenaven.

En una època en què començaven a sorgir les primeres curses de muntanyes, des del Club Olímpic es va voler implantar un model de cursa en què l'atleta, des del més professional fins al més amateur, fos el centre d'atenció, sentint-se mimats des del minut zero. Aquesta filosofia ha permès que la Cursa de la Ratafia es mantingui dins un calendari atlètic cada cop més selecte i exigent, amb un públic fidel que ha sabut apreciar i valorar tot el què hi troba. La cursa discorre en un entorn privilegiat, i durant aquests 10 anys s'ha pogut gaudir de recorreguts variats, entretinguts i exigents, sempre en el marc de la Festa de la Ratafia, que

l'embolcalla de cultura, tradicions i costums dels territoris.

Atletes de renom i premis a dojo

Durant aquests deu anys, per la cursa hi han passat atletes com Pau Capell, guanyador de l'Ultra Trail del Montblanc, Toti Bes, Jordi Gamito o Emma Roca, molts d'ells pioners i referents d'aquest esport, però també altres atletes anònims com en Jordi, la Pilar o en Sebas, que de manera individual o en grup han vingut a gaudir de Santa Coloma i el nostre entorn. Estem parlant de gairebé 5.000 participants, 1.650 litres de ratafia repartits en forma de record pels corredors, 4.000 botifarres cuites, i un munt d'històries i anècdotes viscudes per tots els participants.

Des del Club Olímpic Farners es vol agrair a tots els participants, administracions i col·laboradors la confiança mostrada durant tots aquests anys, esperant poder gaudir durant molts més anys de la Cursa de la Ratafia.

Salut, km i Ratafia!





RATAFIA TV CELEBRA EL CINQUÈ ANIVERSARI

Un any més, i ja en van cinc, Ratafia TV serà present a la Festa de la Ratafia per tal de poder seguir, tranquil·lament des de casa, els principals actes de l'edició d'enguany. Aquesta oferta televisiva ha anat creixent amb el pas de les edicions, amb un notable esforç i un gran desplegament tecnològic que permet veure amb una gran qualitat d'imatge i so, alguns dels actes més singulars de la programació. Més enllà dels continguts que s'editaran i estaran disponibles de forma permanent a través del canal de Youtube de la Confraria, els següents actes s'emetraran en directe via streaming a través del portal www.ratafia.cat:

Dissabte 5 de novembre

15.00h 1a fase del jurat del Concurs de la Ratafia, des de Can Pinxo

Dijous 10 de novembre

21.00h Litúrgia d'inici nament de nous confreres i la confraressa d'Honor i el veredict del jurat on es donaran a conèixer les ratafies guanyadores de l'edició d'enguany.

Dissabte 12 de novembre

- 11.00h Presentació del llibre “*Quaranta llunes, quaranta sols*” de Josep Solà. Tot seguit, presentació de l'Exposició a cel obert “Santa Coloma, terra de ratafia”
- 12.00h Presentació-tast del llibre “*90 Licors Casolans Catalans*”, de Pau Matí-Guiu
- 16.30h Concert familiar “*De cap per avall*” amb el grup Ambauka
- 18.00h Tast- tertúlia de ratafies casolanes singulars
- 23.00h Ball de la ratafia, amb els grups Maluks, Germà Negre i Pelukass

Diumenge 13 de novembre

- 11.00h Presentació i tast de la Carta de Ratafies de Santa Coloma
- 17.00h *El gran alambí*: transformació de les herbes de la Petita Confraria en l'essència de la Confraria Jove. Tot seguit, espectacle amb en Nou Verda
- 20.30h Litúrgia de tancament de la Festa i processó fins a la casa del custodi



TORNA EL SOPAR POPULAR DURANT LA NIT DE GALA DE LA RATAFIA

Després que la pandèmia impedisís organitzar-lo en les edicions del 2020 i 2021, enguany la Nit de Gala de la Ratafia comptarà amb una de les activitats més emblemàtiques i concorregudes de la Festa com és el sopar popular, que tindrà lloc al Pavelló de la Nòria el divendres 11 de novembre.

La Nit de Gala començarà amb la presentació dels membres del jurat del Concurs de la Ratafia, que a partir d'aquell moment tastaran a dalt de l'escenari les 10 ratafies finalistes per determinar quines són les 3 guanyadores i quina s'endú el premi a la millor ratafia local.

Enguany, el jurat estarà format per Carles Aymerich i Audrey Doré (sommeliers del Celler de Can Roca), Xavier Codina (Ratafia Russet),

Pau Matias Guiu (enginyer i sommelier) i la colomenca Siseta Camps.

Mentrestant, el sopar popular servirà perquè el pavelló de la Nòria s'ompli d'aquell caliu tant característic de la Festa, en un àpat que serà cuinat pels Arrossaires de la Tieta Rosa i servit per la Colla Gegantera de Santa Coloma.

Els tiquets pel sopar tenen un preu de 15 euros i es poden adquirir a l'Estanc Can Net i a la Patisserie La Gasela.

Neus Rossell dinamitzarà la Gala

L'humorista Neus Rossell, coneguda com a Neusssi, serà l'encarregada de dinamitzar la primera part de la vetllada, mentre la gent sopi i el jurat estigui tastant les ratafies i deliberant el seu veredict.

A partir de llavors, la Confraria de la Ratafia agafarà el relleu de la Gala, amb les tradicionals litúrgies de la Festa. Entre d'altres, es farà l'acte de nomenament dels nous confreres i es nomenarà a l'Astrid Van Ginkel, experta en etnobotànica, com a Confradesa d'Honor de la Ratafia 2022.

Finalment, arribarà el moment més esperat de la nit, quan es donaran a conèixer les ratafies guanyadores del concurs i, per tant, el o la millor ratafiaire de l'any 2022.



ASTRID VAN GINKEL CONFRARESSA D'HONOR 2022

El divendres 11 de novembre, la Confraria de la Ratafia nomenarà a l'Astrid Van Ginkel com a Confraressa d'Honor de la Festa, en el marc de la Gala de la Ratafia que tindrà lloc al Pavelló de la Nòria.

D'aquesta manera, passarà a formar part del selecte grup de persones que han rebut aquesta distinció com és el cas de Xavier Codina, Josep Roca, Carme Rusalleda, Carles Puigdemont, Quim Torra, Magda Tolosa, Àngel Portet o Faustí Bosch.

Àstrid Van Ginkel és Llicenciada en Farmàcia, especialitzada en Productes Naturals, i té un Màster en Biologia en l'especialitat Botànica-Ecologia per la UAB. A nivell professional és assessora tècnica independent per a la indústria, formadora i directora de l'empresa Fitomón. Des de fa 30 anys està especialitzada en els usos i aplicacions de les plantes, tant a nivell casolà com a nivell industrial, en tots els processos de producció.

A banda d'un currículum espectacular i una polivalència en molts àmbits, ha esdevingut un referent per a tothom que té alguna relació amb les plantes. I és que la seva vessant divulgativa li ha permès conèixer tots els racons d'aquest país (i de mig món), i és una de les ànimes de



la meca de les fires de les herbes: el Mercat de les Espècies d'Argençola, un mirall per la Confraria de la Ratafia a l'hora d'organitzar tant el Mercat de les Herbes com la Festa de la Ratafia.

Parlem amb ella sobre la ratafia i com valora el fet de ser nomenada Confradesa d'Honor.

El teu currículum diu que ets biòloga?

Jo vaig estudiar biologia i després vaig fer farmàcia amb l'interès de combinar el éssers vius, la natura, amb una mica de la part més alquímica de la farmàcia. M'han interessat sempre ambdós vessants. Vaig tenir la sort de poder treballar a nivell professional amb empreses relacionades amb el món de les plantes i al 2007 vaig començar amb Fitomón amb dues activitats molt bàsiques: per una banda una consultoria cap a la indústria que fa servir plantes com un ingredient dels seus productes (té, infusions, espècies dels complements alimentaris, cosmètica...) i la part més de

difusió, divulgativa, de passar missatge que m'agrada molt.

I de ratafia en fas?

A mi m'encanta fer ratafia, cada any en faig una recepta diferent i, és clar, surt diferent. Ara mateix estic bevent la del 2015.

És la teva marca personal?

En realitat si tu analitzes una ratafia, si preguntes a 25 persones, cadascuna tindrà una especificitat única, en l'elaboració, en el tipus de plantes que la componen... Cada casa té una manera i uns ingredients determinats alhora de fer-la; una tradició...

La teva recepta és secreta?

No pas, però la vaig canviant. La recepta seria més o menys aquesta: marilluïsa, orenga, poníol, espígol, farigola, flor de saüc, fonoll, sajolida, romani, espernallac, llorer, salvia, regalèssia, hisop calèndula, safrà... 5 nous verdes amb la pela. 3 peles de taronja i 1 de llimona. De les espècies hi poso anís estrellat, comí, cardamom, claus, flor de macis, nou moscada, angèlica, vainilla, canyella, dictam de creta, gingebre. Ho barrejem tot en un pot de vidre gran i afegeixo l'anís a 40 dies a sol i serena.

I la fas amb aiguardent o anís?

Vaig fent proves. Normalment barrejo anís i aiguardent.

Què és per tu la ratafia?

La ratafia és cultura i és poesia perquè està plena de colors, sabors. La cultura tradicional dona respostes al present, i ens ajuda a

interpretar les transformacions actuals. Té un pes i bagatge que significa passat, present i futur perquè la ratafia de l'any vinent no sabem com serà.

I a banda de ratafia també fas alguna beguda més?

Sí, a mi també m'agraden els licors casolans, jugar amb ingredients únics, de manera que quan el tastis diguis "uau, licor de figues!" i realment notis les figues. Darrerament he fet proves. El licor de codonys i el de serves em semblen excepcionals.

És allò del paisatge dins una ampolla?

Exactament. A Catalunya tenim catalogats més de 135 paisatges diferents, això vol dir molta diversitat de plantes i saviesa per elaborar un licor. Quan tu analitzes un paisatge des de fora el més interessant és llegir i interpretar, entrar dins el paisatge i saber identificar les espècies que integren les utilitats que tenen ara, o el significat que han tingut en el passat, si han format part d'una activitat professional del bosc, si tenen usos i aplicacions medicinals o per fer un licor.



Havies sentit a parlar de la Festa de la Ratafia de Santa Coloma de Farners?

La primera vegada que vaig estar a la Festa de la Ratafia va ser al 2015, vaig formar part del jurat amb en Josep Roca, en Xavier Codina, la Carme Picas i l'Empar Moliné. Ja tenia moltes ganes de venir i com que em van convidar va ser l'oportunitat perfecte.

Quan vas venir devies pensar: estan sonats aquests colomencs!

Em va agradar molt, és una festa increïble. Totes les persones que l'organitzen (a qui felicito), són una gent apassionada, molt treballadora, és un grup intel·ligent, perquè treballen exponencialment.

Has vingut altres vegades a Santa Coloma, oi?

Sí, he participat en diverses ocasions com a ponent i fent sortides de descoberta de plantes a l'entorn del Mercat de les herbes els anys 2016, 2020 i 2021 i a la Festa Ratafia 2019. També em van convidar a fer un mòdul del curs de Guies de ratafia, l'any 2017.

I et sembla que anem pel bon camí?

Si tu organitzes una festa que està bé, acabes tenint gent. Aquesta Festa sempre va millorant. A més, la Festa de la Ratafia em sembla una iniciativa molt divertida i molt iniciàtica. Penso que a la societat, als grups socials intel·ligents, els són molt interessant aquestes festes, són una excusa per cohesionar-se, per crear, per no ser boicotejadors... si no per recordar per rememorar, per agafar cultura.

A Argençola, i a l'Anoia, hi ha tradició ratafiaire?

Sí! i tant. L'any de la pandèmia, 2020, vam dedicar el Mercat de les Espècies a la ratafia. Des de fa molts anys s'organitza un concurs de ratafies a Igualada. Ara fa uns anys vaig fer la xerrada el dia de l'entrega dels premis.

Què suposa el nomenament de Confrassera d'honor? Com et fa sentir?

Molt sovint un premi es valora per qui el dona i no pas per qui el rep. Venint de la Confraria de la Ratafia, el valor es multiplica.

Porto 30 anys dedicada a divulgar la importància dels vegetals. He intentat col·laborar en tot el que m'han demanat, projectes, activitats, lluites, establint vincles d'unió positius, tant professionals com emocionals. He treballat amb les plantes i per les plantes, amb total llibertat de pensament i opinió, i mai vinculada a res que no em permetés ser lliure.

Agraeixo enormement tot allò que vingui de les plantes. Agraeixo enormement aquesta distinció que em fa una il·lusió particularment especial. Honorant-me a mi, honoren moltes altres dones, honoren les habitants ancestrals que han utilitzat les plantes durant segles i que generosament s'han dedicat a passar missatge a les següents generacions.

Tant "Trementinaire d'honor 2015" com ara "Confrassera d'honor de la ratafia 2022" han estat dos reconeixements de gran vàlua per a mi.

En el meu cas, aquest premi gaudeix d'un triple valor. En primer lloc en valoro que sigui una entitat com és la Confraria de la Ratafia de



Santa Coloma de Farners, compromesa amb la cultura, en divulgar l'ànima d'una beguda catalana, una entitat amb ànim de continguts de qualitat, vinculada a la protecció del medi ambient, a formar, a traslladar un coneixement ancestral als menuts, i tota una colla de qualitats destacables.

Queden encara un parell de motius?

I tant! En segon lloc valoro que l'honor vingui de la Ratafia pel que significa, una beguda espirituosa, catalana, genuïna i tradicional que barreja paisatge local i espècies del tròpic. Hi han costums que no cal perdre, com pot ser començar a collir les nous verdes al juny per acabar bevent una ratafia casolana després de dinar.

En tercer lloc valoro poder posar el meu nom al costat de confreres d'honor tant il·lustres que han rebut aquest honor. I a la vegada, que d'entre tantes altres persones que el mereixen, m'hagin escollit a mi. No en sé certament els motius objectius ni tan sols si ho mereixo.

I quart perquè em fa feliç qualsevol reconeixement que posi en valor la relació de les persones i les plantes. El fet que una beguda com la ratafia, que ens arriba del passat i ens permet brindar en el present, serveixi d'inspiració i estímul pel futur. Crec que els vincles que establim al voltant de la ratafia són fermes i indestructibles. Aprofitar la professió i afició per convertir-los en lligams d'amistat deixen pòsits impagables.

Accepto doncs amb satisfacció aquest honor i em comprometo a portar la ratafia com estàndard i a merèixer i honorar la distinció que m'heu atorgat.

Com veus l'evolució i l'estat actual de l'univers de la ratafia?

La ratafia és molt més que una beguda. És cultura i tradició. És la força d'un paisatge posada en una ampolla. Passat portat al present. Creació, experiència i experimentació.

La ratafia es troba en un moment àlgid. Cada vegada és més coneguda gràcies, en part, a la feina realitzada per la Confraria de la Ratafia i a les seves activitats de difusió, d'educació, formació. Entre aquestes accions podem anomenar la Festa-Concurs de la Ratafia ara al novembre, el Mercat de les Herbes del maig, tallers i els cursos de formació, i moltes altres... Ens trobem en un moment professional potent, amb nombroses marques noves al mercat. Altrament, la gent té ganes de recollir les plantes i per tant identificar-les correctament. Hi ha un desig de fer el licor amb recepta pròpia o la fórmula familiar, que omplirà de sentit tots els brindis i celebracions. Fa una il·lusió particular trobar o seguir la recepta de la família, i a la vegada, provar amb plantes noves i diferents combinacions. Es desitja saber què passa en una damajuana durant la maceració, i cal treballar la paciència per esperar a obrir l'ampolla. Així doncs, llarga vida a la ratafia!





ES CREA UNA EDICIÓ LIMITADA DE LA RATAFIA 1842 - ESPECIAL 25è ANIVERSARI

Una de les grans novetats de la Festa de la Ratafia d'aquest any és l'edició limitada de la Ratafia 1842 -especial 25è aniversari, que s'ha elaborat a l'obrador de la Sobirana i de la qual se n'ha fet un tiratge únic i numerat de 500 exemplars.

Aquesta ratafia segueix la fórmula original de Francesc Rosquellas que es va recuperar l'any 1997, i que actualment es comercialitza com a Ratafia Clàssica de la Col·lecció 1842. L'edició especial, però, ha estat envellida amb fusta de castanyer, que li ha acabat donant l'essència característica de la 1842 Clàssica, però amb aquest toc de fusta envellida.

El disseny de l'ampolla ha anat a càrrec d'Oriol Piferrer, de la Fonda Gràfica, i hi ressalta el número 1842 en xifres romanes sobre tinta platejada, en concordança amb l'aniversari de plata que representa l'efemèride.

Aquesta ratafia de col·leccionista es podrà adquirir a l'estand de la Confraria de la Ratafia a la Plaça Farners, tant el dissabte 5 de novembre durant la Mostra de Ratafies Locals, com el cap de setmana del 12 i 13 de novembre durant la Fira.

VINT-I-CINC ANYS DE RATAFIA 1842

A meitats dels anys noranta, l'Arxiu Històric Comarcal va rebre diferents documents que formaven part del fons de la família Rosquellas, fruit de les donacions del fons familiar de la Maria Camós, i de documentació diversa que havia trobat en Josep Albroser abandonada en un contenidor, i que no va dubtar a portar a l'Arxiu perquè no es perdés.

En un treball conjunt entre en Xavier Pérez (l'arxiver d'aquell moment), en Marc Alsina (membre del Kul-Actiu Jove, entitat que aquella època organitzava la Festa de la Ratafia), i en Ricard Dilmé (aleshores regidor de Joventut i Festes de l'Ajuntament), es van recuperar algunes de les receptes de ratafia que Francesc Rosquellas havia anotat en una llibreta datada de l'any 1842, que es trobava entre tota aquella paperassa.

Rosquellas era el propietari del Casino Circulo de la Unión Farnense, ubicat a l'actual edifici de Can Panxo de la Plaça Farners, i va anar anotant en una llibreta tots els coneixements que va anar adquirint en aquesta *"Fonda, café de boilleria"*, entre les quals s'hi troben diferents receptes de licors i infusions.

Una d'elles és la que ell anomenava *"Ratafia"*, amb ingredients com la menta romana, la maria lluisa, la nepta, la tarongina, el fonoll o clavells blancs, entre d'altres.

També s'hi recollia la *"Ratasia de nueces"*, una recepta de *"Ratafia per 8 porrons d'aiguardent"* i una ratafia de *"guindas"*. A banda de ratafia, hi havia referències d'un licor anomenat *"Mai moris"* i altres beuratges i infusions casolanes de l'època.

Neix la Ratafia 1842

Amb tot aquest material ratafiaire, considerat el més antic que s'ha trobat escrit a Catalunya, l'any 1997 els organitzadors de la Festa de la Ratafia van decidir recuperar la primera de les receptes, la que Rosquellas anomenava *"Ratafia"* i se'n va encarregar l'elaboració a en Xavier Codina, de Ratafia Russet d'Olot.

D'aquesta manera naixia la primera ratafia comercial de Santa Coloma, que es va anomenar 1842 rememorant la data en què Francesc Rosquellas en va escriure la recepta. L'artista colomenc Quim Cantalozella va ser l'encarregat de fer el disseny de l'etiqueta de l'ampolla, en què hi apareixia el Castell de Farners i la marca Ratafia 1842.

La 1842 va ser la gran novetat de la Festa de la Ratafia d'aquell any 1997, i l'èxit que va tenir va ser rotund, esgotant-se totes les ampolles que es van posar a la venda.



Per aquest motiu, molts comerços de Santa Coloma es van interessar en la seva comercialització, i des d'aleshores aquesta ratafia ha esdevingut un dels productes més representatius de Santa Coloma, i compra obligada per part de tots els visitants que venen a casa nostra, juntament amb les tradicionals galetes Teules.

La Nou Verda entra en acció



Amb la Ratafia 1842 plenament consolidada, l'any 2002 l'entitat "La Nou Verda" va voler recuperar una altra de les receptes de Francesc Rosquellas i va encarregar a en Xavier Codina l'elaboració de la "ratasia de nueces".

Es tracta d'una ratafia molt original, ja que la seva fórmula només inclou aiguardent, nous verdes i espècies com la nou moscada, el clau o la canyella, a banda del sucre. Com no, la ratafia es va anomenar "La Nou Verda", convertint-se així en la segona ratafia Rosquellas que es recuperava.

Santa Coloma, doncs, comptava ja amb dues ratafies pròpies, que tant es podien adquirir a la Vela de la Plaça Farners durant la Festa de la Ratafia, com al llarg de l'any en diferents comerços del municipi.

Amb la Vuit Porrons ja en són tres

L'any 2014, en plena efervescència del món ratafiaire, la Confraria de la Ratafia va decidir recuperar la tercera de les receptes de Francesc Rosquellas, l'anomenada "Ratafia per 8 porrons d'aiguardent".

Es tracta de la recepta més complexa, però alhora més equilibrada de totes, ja que per la seva elaboració Rosquellas va enumerar fins a 25 ingredients diferents. Fruit d'aquest equilibri d'herbes i espècies, la Vuit Porrons s'ha convertit en una ratafia molt ben valorada.

A més, com que només es comercialitza durant la Festa de la Ratafia, són molts els ratafiarier d'arreu que esperen cada any l'arribada del mes de novembre per poder adquirir l'edició anual de la Vuit Porrons.

Coincidint amb la comercialització d'aquesta tercera recepta, el mateix any 2014 es va aprofitar per unificar la imatge de les tres ratafies Rosquellas (l'original 1842, que des de llavors s'anomena Clàssica, la Nou Verda i la Vuit Porrons), amb un mateix tipus d'ampolla i un etiquetatge comú, obra del dissenyador gironí Oriol Piferrer, de la Fonda Gràfica.

La Ratafia de Cireres tanca la col·lecció

Vist l'èxit de les altres tres ratafies, l'any 2015 la Confraria va decidir elaborar la quarta de les receptes escrites l'any 1842 per Francesc



Rosquellas, la que ell anomenava “*de guindas*”, tancant així el cercle de ratafies colomenques.

Amb un color més vermellós i amb menys presència de nou verda, la Ratafia de Cireres representa el contrapunt a la resta de la col·lecció, ja que el seu gust recorda més a begudes com el pacharan o els licors de la regió italiana de l’Abruzzo.

Amb l’aparició d’aquesta quarta de les ratafies originàries de Francesc Rosquellas, l’any 2015 també es va presentar el pack *Ratafies 1842*, que amb un format de fusta incorpora les quatre ratafies de Santa Coloma, i que és un dels béns més preuats dels ratafiarier de tot el país.

La Sobirana agafa el relleu

Després que durant molts anys les quatre ratafies 1842 s’elabressin a Olot, per part d’en Xavier Codina, de Ratafia Russet, l’any

passat la Cooperativa colomenca La Sobirana va agafar-ne el relleu i la col·lecció 1842 va començar-se a elaborar a Santa Coloma.

Així, i amb l’assessorament permanent del mateix Xavier Codina a l’hora d’elaborar-les, el 2021 es tancava el cercle i aquelles receptes escrites a la Santa Coloma de mitjans del segle XIX es tornaven a elaborar a sota el rocar, tal com Francesc Rosquellas feia en el seu “café - botilleria” fa gairebé 200 anys.

Per això, per commemorar aquests 25 anys de la recuperació d’aquest petit - gran tresor colomenc, per la Festa de la Ratafia d’enguany es podrà adquirir una edició limitada de la Ratafia 1842 com la que es va elaborar l’any 1997, amb una ampolla exclusiva i numerada que tot bon ratafiarie ha de tenir a casa seva.





LA COLOMENCA CARME BARBÉ, GUANYADORA DEL CONCURS 2021

La ratafiaire colomenca Carme Barbé es va proclamar guanyadora de la 40a edició del Concurs de la Ratafia, que va tenir lloc l'any passat i que va comptar amb la participació de més de 200 ratafies arribades d'arreu del país.

Després d'una primera fase del concurs que es va fer a Can Pinxo el cap de setmana abans de la Festa, van ser deu les ratafies que van passar a la gran final, que es va fer durant la Gala de la Ratafia al Pavelló de la Nòria.

En un acte encara marcat per la pandèmia i en el qual no es va poder organitzar el tradicional sopar popular, un jurat format per 5 sommeliers i experts ratafaires va determinar que la millor de les ratafies presentades a concurs era la de la Carme Barbé.

Feia molts anys que el primer premi del concurs no es quedava a Santa Coloma, de manera que el veredict del jurat va ser molt celebrat pel públic assistent a la Gala. En segon lloc va quedar la ratafia presentada per la Montse Lladó (Mont-ras) i el tercer premi va ser per a Afra Xandrich (Sant Dalmai).

La Carme ha custodiat el penó i el llibre de la Festa

Lògicament, Carme Barbé també va rebre el guardó com a millor ratafia local, de forma que la Confraria de la Ratafia va portar-li a casa seva el llibre sagrat i el penó de la Festa, per tal que els custodiés durant tot l'any.

Llibre i penó seran recollits a casa seva el dijous 10 de novembre, donant així inici a la Festa d'enguany, i onejaran a la Plaça Farners fins el diumenge 13 al vespre, quan seran portats a casa el guanyador/a de la millor ratafia local d'aquest any.



ENTREVISTEM A LA CARME BARBÉ I LA SISETA CAMPS, DUES MESTRES RATAFIAIRES COM POQUES

La Siseta Camps i la Carme Barbé són dues de les persones amb més bagatge ratafiaire de Santa Coloma. Totes dues han rebut la distinció com a ratafiaire de mèrit per part de la Confraria de la Ratafia, i són moltes les persones que han après a fer ratafia al seu costat. Són veïnes i avui ens trobem amb elles a casa la Siseta, al carrer Moragas, un espai que cada

any, al mes de juny, es converteix en una escola de fer ratafia i d'on n'han sortit nous ratafaiers que han guanyat diversos premis en el concurs de ratafies casolanes de Santa Coloma de Farners.

Carme, Siseta, què és per vosaltres la ratafia i com vau aprendre a fer-ne?

Siseta: Per mi, la ratafia ara és vida. En vaig aprendre de molt jove, de la meua mare i la meua sogra, i ara tinc la sort de poder ensenyar a fer-ne a molta gent del poble. Per aquesta casa hi han passat moltes persones, grans i petites, i n'hi ha que fa molts anys que venen a fer-ne.

Carme: En el meu cas, la ratafia és una distracció. En vaig aprendre de la Siseta, perquè

jo abans no en feia. Però al ser veïnes i en veure que ella en sabia tant, m'hi vaig anar aficionant i ella m'anava guiant. De mica en mica en vaig anar aprenent i altra gent de la família també en va començar a fer. I aquí estem ara, és una manera de passar-ho bé, estar juntes i fer coses entretingudes. A més, guanyar el concurs de l'any passat em va fer tanta il·lusió que no sabia com explicar-ho. Ara la ratafia és una cosa imprescindible per mi.

Què és el que fa més especial el ritual de fer la ratafia?

Carme: Fer ratafia és una manera de viure i una cosa que, ara, ens dóna vida i distracció. Estàs tot l'any pensant en anar arreplegant herbes, vas caminant a certs llocs a recollir flors o plantes, prepares tots els estris per fer la barreja... Com que som grans i tenim temps, fer ratafia ens ajuda a passar-ho bé. A més, quan s'acosta el temps de fer-ne, aquesta casa s'omple de vida, de gent amunt i avall, i això és molt maco.

Siseta: Sí, sí, a mi el que m'agrada és que casa meva s'omple d'alegria. Gent de tot el poble i de totes les edats em venen a veure, em demanen consell, fan la ratafia amb mi. Em fan sentir estimada i em donen l'alegria de poder-los ensenyar el que jo vaig aprendre de la meva mare i la meva sogra. Saber que tot aquest coneixement seguirà i no es perdrà em fa molt feliç.

Quina és l'herba, espècie o flor que preferiu?

Siseta: La farigola! Sempre ha sigut una herba molt especial. Per suposat que la nou verda és un element imprescindible, però una bona farigola li dona a la ratafia un gust i una olor especial que no li dona cap altre ingredient.



Carme: Veus, a mi m'agrada molt l'herba de Sant Joan. No hi pot faltar! N'hi ha moltes que són importants, però no sé perquè, l'herba de Sant Joan li dona un punt com cap altra.

Ara mateix, la Siseta i la Carmeta sou un referent per tots els ratafiaires del poble. Per què?

Carme: No ho sé! Jo n'he après de la Siseta (riu...) . Suposo que haver guanyat el concurs farà que la gent pensi que en sé molt. Mirarem d'ensenyar-ne tant com puguem, a qui vulgui. El més important és que no es perdi la tradició i que se'n continuï fent tant o més que fins ara.

Siseta: Ves a saber! Potser el fet d'obrir casa meva i ensenyar-los com ho faig jo... Sempre he volgut que el nostre coneixement no es perdi i que, qui vulgui, pugui fer la ratafia com l'hem fet sempre a casa, sense secrets. Però també és important la feina que heu fet a la Confraria, que heu donat propaganda i heu fet visible aquesta feina que molta gent fa a casa seva.

Ha canviat molt ratafia i tot el que l'envolta des que en vau començar a fer?

Siseta: I tant, molt ha canviat! Abans ho fèiem amb les herbes que teníem a mà i com una feina més de les de casa. Ara, fer ratafia és més una diversió, un hobby. La gent la fa a partir d'una fórmula, amb quantitats molt mesurades i tot molt científic. Jo sóc més de fer-ho com abans, per intuïció i experiència. La meua mesura es basa en grapats, grapadets i polsims.

Carme: Jo sempre ho he fet més o menys igual, tal com em va ensenyar la Siseta, però ara veig que hi ha tanta gent que ha començat a fer ratafia que fa molt de goig. A Santa Coloma, gràcies a la Festa de la Ratafia, s'han recuperat les ganes de fer-ne i cada cop hi ha més gent que s'hi atreueix. És molt maco veure nens i nenes que vénen a veure la Siseta i li pregunten coses sobre herbes, sobre com posar-les a macerar, etc. Això és un dels canvis més macos, veure



que la tradició es recupera i ja comença pels petits.

Com l'heu viscuda aquesta evolució de la Festa de la Ratafia i la consolidació del món ratafiaire a Santa Coloma?

Siseta: A mi em fa molta il·lusió veure com està tot el tema de la ratafia al poble. Quan van començar en Francesc Pla, en Josep Maria Casas, en Pep Solà, en Masó i tota la colla del principi, ens va agradar que agafessin la ratafia com una cosa a festejar. Llavors la ratafia era una cosa molt oblidada. Gràcies a ells es va tornar a revifar i des de la Confraria encara ho heu popularitzat més. La veritat és que quan s'acosta la Festa, ens anirem molt. Per nosaltres és el millor moment de l'any, i cada edició és millor.

Carme: Ara mateix, la ratafia és la cosa més important que té el poble. Parles de Santa Coloma i tothom pensa en la ratafia i la Festa. Com diu la Siseta, son els millors moments de l'any, el poble s'omple de gent, la gent està contenta i durant tres dies tothom para per fer gresca. I ja no parlo de l'any passat, guanyant el concurs... em va fer tanta il·lusió que no sé ni explicar-ho.

Com veieu, doncs, el futur de la Festa i la ratafia en general?

Carme: Jo ho veig molt bé. Crec que això creixerà més. Cada vegada hi ha més gent que coneix la ratafia, que li agrada beure'n i que en vol fer. Si la Confraria segueix treballant com fins ara, segur que aviat ens coneixeran a tot arreu i cada vegada vindrà més gent al poble. Espero que la ratafia serveixi també per portar



Carme: És que, al final, el secret és fer el que t'agrada i tenir una bona mestra com la Siseta. I també molta pràctica, anar fent ratafia cada any, mirar què pots fer millor i anar ajustant la teva recepta. També he de dir que la terrassa de la Siseta ha de tenir alguna cosa màgica. Molta gent deixa la seva ratafia a sol i serena en aquesta terrassa, i no són poques les que han guanyat premis...

En fi, la conversa podria durar hores, perquè la saviesa d'aquestes dues mestres ratafiaires no té límits. Gràcies Carme i Siseta per aquesta estona.

gent durant tot l'any, no només per la Festa o el Mercat de les Herbes.

Siseta: Jo ho veig igual, la cosa segur que anirà més amunt. Des de fa uns anys, com a Confraria heu sabut agafar aquesta Festa i tot el que envolta la ratafia i posar-ho a dalt de tot. Cada any hi ha més gent i el poble fa més festa.

Ja per acabar, ens podeu explicar algun secret que tingueu ben guardat per fer la ratafia més bona?

Siseta: La veritat és que no hi ha secrets. La meva recepta l'he donada a tothom que me l'ha demanat i n'he ensenyat a fer a tothom que ha volgut. Recordo una vegada, els primers anys de la Festa, que un productor de ratafia em va sentir explicar com feia la meva ratafia a una senyora i que també li passava la meva recepta, que és la de la meva mare i la meva àvia. Quan vaig acabar, em va venir a veure i em va dir que allò no es feia, que les receptes eren secretes i que no s'havien de donar. Jo li vaig dir que ell fes el que volgués, però que jo volia compartir el que sabia i no volia que la meva recepta es perdés.



EN RECORD A DUES GRANS RATAFIAIRES

Aquest any 2022 el món de la ratafia ha vist com dues de les dones amb més bagatge ratafiaire de Santa Coloma ens deixaven, després d'una vida marcada per la seva passió per les plantes remeieres i l'elaboració de la ratafia.

La Lola Badia i la Paulina Boada, guanyadores de diferents guardons en el Concurs de la Ratafia i nomenades totes dues com a "Ratafiaries de Mèrit" per part de la Confraria, són dos exemples de persones que, des de la seva humilitat i amor per la terra, ens deixen un llegat que les noves generacions de ratafiaries poden tenir com a referents.

Dolors Ribas Carreras

La Dolors Ribas Carreras, coneguda com la *Lola Badia*, va néixer a Sils el 21 d'agost de 1929, en una família de quatre germans. Va treballar durant molts anys al Parador de la Selva i allà va conèixer en Pitu Badia, amb qui es va casar i va venir a viure a Santa Coloma.

Van tenir una filla, la Farners, i dos néts, la Carlota i en Domènec, amb qui fins no fa gaire encara elaborava ratafia. Va quedar segona classificada al Concurs de Ratafia de Santa Coloma de l'any 1991, més endavant va guanyar el guardó com a millor ratafia local l'any 1995 i 1996, i finalment va guanyar el concurs l'any 1998. Va participar en moltes entrevistes a la



ràdio i a la televisió parlant de la ratafia i de la Festa, entre les quals la del programa Divendres de TV3.

La Lola va aprendre a elaborar ratafia veient com la feien altres dones, com la Maria Fontanella o la Consol Peracaula, i xerrant amb elles. A casa seva no n'havien fet mai, però quan no es trobava bé, li agradava fer-se infusions amb les herbes que trobava quan anava a caminar, i per això en coneixia les seves propietats. Sempre deia: "He corregut molt amb les herbes, jo"

Com que li encantava passejar pel bosc, els diumenges a la tarda agafaven el cotxe amb en Pitu i anaven pels voltants de Santa Coloma,

Argimon i Sils per trobar herbes noves, que olorava i tastava, i si li agradaven, les posava a la ratafia. Així mai no li sortia igual, ja que variava segons el que trobava.

Li va fer molta il·lusió rebre el premi a la millor ratafia l'any 98, però va ser igual d'intens estar al sopar, al ball amb l'alcalde... "M'agrada molt la Festa de la Ratafia, molt! Hi ha molta emoció, és una festa popular, familiar; jo hi trobo moltes persones conegudes. És molt maca, especial, i penso que s'ha de conservar. No és com la Festa Major, que a tots els pobles és igual", deia.

A llarg de la seva vida va donar la seva recepta i va ensenyar a fer ratafia a molta gent, sobretot als joves. "No hi ha cap secret; la ratafia no és saviesa, és passió." Reconeixia que "el que costa més és filtrar-la, ja que les herbes es desfan i s'han de colar unes quantes vegades, és a dir, s'ha de tenir paciència".

El que li agradava més de fer ratafia és que, quan arribava Nadal, en regalava a la família. "Aquest és el regal més especial que els puc fer." La seva germana viu a Anglaterra i cada any, quan la visitava, se n'emportava una ampolla cap a casa seva.

L'any 2018 va ser nomenada Ratafiaire de mèrit en el transcurs del Mercat de les Herbes de la Ratafia. La Lola ens va deixar el 30 d'abril passat, a l'edat de 92 anys.



Paulina Boada Pastells

La Paulina Boada Pastells va néixer el 5 de juny de 1933, al carrer Sant Dalmau. Era la segona de quatre germans: en Pere, la Paulina, en Joan i en Josep. La seva mare va ser una de les més grans ratafiaires de Santa Coloma, la Francisca Pastells, que va pujar sola els quatre fills perquè l'Andreu, el seu home, va haver de fugir a França després de la guerra. La Paulina estava casada amb en Jaume Roca i van tenir quatre fills: l'Albert, la Dolors, en Jordi i en Joan.

La infantesa de la Paulina, i la dels seus germans, va ser molt dura. En plena postguerra, l'escassetat d'aliments li va fer desenvolupar fins al límit el sentit de la supervivència i

l'esforç. Havia anat a demanar per les cases i entre els germans hi havia rivalitat per menjar la poca cosa que rebien –ous crus, patates... També ajudava la mare a vendre rams de llor el dia del Ram.

El seu interès per les herbes li venia bàsicament de la seva mare. “Em preparava aigua d’herbes pel mal de panxa, i un cotó amb oli pel mal d’orella, i sovint anava bé.” Tot i que l’ajudava a fer ratafia, la Paulina en va anar aprenent amb el pas dels anys, ja que la Francisca no va escriure ni va explicar mai la recepta.

Va començar a preparar-la tal com la feia la mare, però amb algunes adaptacions als seus propis gustos, fins que l’any 2000 va guanyar el premi com a millor ratafia local. Deia que “En un principi em pensava que me’l donaven perquè era filla de la Francisca, però després vaig veure que els devia haver agradat, la meva ratafia. No sé pas com ho fan per trobar la més bona entre tantes ratafies.”



Des d’aleshores va participar en diferents programes de televisió, entrevistes a mitjans, i també va representar la comunitat ratafiaire allà on se la reclamava. La Paulina coneixia tots els racons de l’entorn de Santa Coloma. “M’encanta el Rocar, és un lloc molt especial per a mi”.

Encara que no tenia el costum de beure ratafia, en donava sempre als altres, especialment a la seva família quan no es trobaven bé. Li agradava la complicitat que hi ha entre tots els que fan ratafia, ja que deia que “s’estableix una comunió i un vincle amb la gent que, quan et veuen, et pregunten si ja tens totes les herbes, si ja l’has colat, o com t’ha quedat aquest any”.

De la Festa de la Ratafia li agradaven les parades que envolten la vela de la Plaça Farners, sobretot “aquelles parades d’artesans i aliments bons”, i l’ambient que s’hi aplega.

L’any 2018 va ser nomenada Ratafiaire de mèrit. La Paulina ens va deixar aquest 13 d’agost, a l’edat de 89 anys.





LA RATAFIA MALHIVERN OBRE EL SEU PROPÍ OBRADOR

Des del passat mes de maig, la Ratatfia Malhivern compta amb un obrador propi situat a Cassà de la Selva, des d'on s'elabora aquesta ratatfia d'arrel colomenca i que està gestionat per l'Eduard Pla.

La Malhivern és una ratatfia que va néixer fa uns anys com a homenatge a en Francesc Pla, ratatfiaire colomenc i que va ser una de les ànimes de la Festa de la Ratatfia durant els anys vuitanta.

Els seus fills, l'Eduard i la Maria, varen recuperar una de les receptes del seu pare, que havia nascut a Can Malhivern, i li van encarregar la producció a Licors Portet, de la Pobla de Segur, que fins ara l'ha estat elaborant.

La creixent demanda de la Malhivern ha portat als seus impulsors a crear un obrador propi, i poder augmentar-ne així la producció, per tal de poder donar resposta a les comandes cada cop més nombroses que reben.

Tot i estar situat a Cassà, amb la Malhivern ja són dues les empreses colomenques que han obert el seu propi obrador de ratatfies, ja que la Sobirana també gestiona el seu propi espai de producció al local que tenen al carrer del Centre.

Una mostra més, doncs, del bon moment pel qual passa el món de la ratatfia a Santa Coloma, que a banda de la vessant artesana, ara compta també amb iniciatives empresarials que n'ajudaran a dinamitzar la seva vessant més comercial.



UNA PRIMAVERA AMB MOLTA ACTIVITAT RATAFIAIRE

Després d'uns anys marcats per la pandèmia i la conseqüent frenada de l'activitat social, aquesta primavera va tornar a ser plenament activa a Santa Coloma a nivell ratafiaire, gràcies al Mercat de la Herbes i a l'organització de nombrosos tallers per aprendre a fer ratafia.

El primer cap de setmana del mes de maig va tenir lloc la desena edició del Mercat de la Herbes de la Ratafia, que cada any dóna el tret de sortida al procés d'elaboració del licor. Enguany el Mercat va recuperar del tot la seva presencialitat, amb diverses parades d'herbes i plantes remeieres a la Plaça Farners, sortides a la natura, xerrades i tallers, etc.

A més, el Concurs i Exposició de Flors, que es fa l'Església de Sant Sebastià, no va faltar a la seva cita anual, de manera que els visitants van

poder gaudir de les mostres florals aportades per moltes famílies de Santa Coloma. Amb aquesta són ja 69 edicions del concurs, un dels més antics de Catalunya.

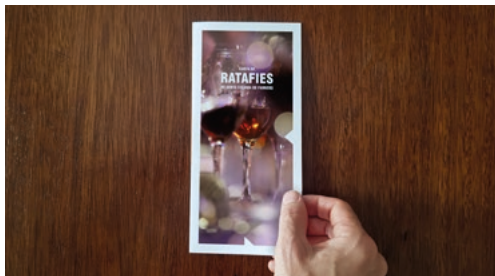
Rècord de participants als tallers de ratafia

El següent punt de parada de l'agenda ratafiaire de Santa Coloma va ser el mes de juny, quan tradicionalment tenen lloc els tallers d'elaboració de ratafia. Aquest any ha sigut de rècord, amb un total de 300 persones participants.

En col·laboració amb la Confraria de la Ratafia, la Sobirana Cooperativa va organitzar una desena de tallers a la Llar de Jubilats i a Can Moragues, que van comptar amb la participació de persones vingudes d'arreu de Catalunya.

A més, la Confraria també va organitzar un taller a Stuttgart (Alemanya), en col·laboració amb el Casal Català de la ciutat, i Aarchot (Bèlgica), en col·laboració amb l'entitat Sota de Casa.





NEIX LA CARTA DE RATAFIES DE SANTA COLOMA

Una de les novetats de la Festa d'enguany serà la presentació de la Carta de Ratafies de Santa Coloma, fruit d'un projecte col·laboratiu entre la Cooperativa La Sobirana i la Confraria de la Ratafia.

La carta està formada per 5 ratafies amb receptes originals de Santa Coloma que s'han recuperat els darrers anys i que actualment s'estan elaborant i comercialitzant tant per la mateixa Sobirana com a l'Obrador Malhivern. El dissabte 5 de novembre a les 10.30 del matí, en el marc de la Mostra de Ratafies de Santa Coloma, es farà la presentació oficial de la Carta al mateix Obrador de la Sobirana, al carrer del Centre, que inclourà una degustació de les 5 ratafies que hi estan incloses.

Ratafies incloses a la Carta

1842 Clàssica

És la primera de les receptes que es van recuperar de la llibreta de Francesc Rosquellas i

està datada de l'any 1842. Actualment s'elabora a l'Obrador de la Sobirana per encàrrec de la Confraria de la Ratafia.

Nou Verda

Inclosa també a la col·lecció 1842 i originària de Francesc Rosquellas, aquesta ratafia es caracteritza per contenir només nous verdes i espècies. S'elabora a la Sobirana per encàrrec de la Confraria.

La Penjada

Recepta originària de la família Torra recuperada pels seus descendents, que formen part de la Cooperativa la Sobirana, i que s'elabora des de fa uns anys juntament amb el Penjat, el licor de tronjó de la mateixa col·lecció.

Corriols

Partint d'una recepta de la colomenca Anna Selga, la Plataforma No a la MAT promou aquesta ratafia elaborada amb herbes del territori a l'Obrador de la Sobirana, i que té per objectiu fer visible la riquesa natural del nostre entorn i recaptar fons per la lluita contra els projectes de molt alta tensió que amenacen Santa Coloma.

Malhivern

Aquesta ratafia va néixer com a homenatge al colomenc Francesc Pla, ratafiaire i un dels impulsors de la Festa de la Ratafia, i que han recuperat els seus fills a partir d'una recepta del seu pare, fill de Can Malhivern. S'elabora a l'Obrador que ells mateixos han obert aquest any a Cassà de la Selva.

ALBERT PONS ÉS L'AUTOR DEL CARTELL DE LA FESTA

L'autor del cartell d'aquesta 41a edició de la Festa de la Ratafia és el colomenc Albert Pons. Graduat en comunicació i relacions públiques, és autodidacta i apassionat del disseny gràfic, i l'autor de moltíssims cartells d'activitats i serveis municipals, com a coordinador del Centre Municipal d'Educació de Santa Coloma. Com a freelance també ha treballat per diferents empreses que li han confiat l'autoria del seus dissenys.

De ben petit ja tenia curiositat per les imatges i els cartells, però sobretot pels anuncis, que repensava i imaginava per tornar-los a fer segons les seves idees. És un fan dels cartells de la Festa i fins i tot l'any del 25è aniversari, en què es va fer un concurs de cartells, va participar-hi amb una proposta.

“Estic molt orgullós que la Confraria de la Ratafia hagi pensat en mi per fer el cartell de la Festa. El repte em fa respecte, gairebé vertigen, per saber si la gent entendrà el cartell. Per mi, és una responsabilitat enorme crear una imatge que representi bé aquesta festa tan nostra. El meu objectiu ha estat que el missatge del cartell arribi el més clar possible a tothom: la Festa és un espectacle de diversitats, que s'uneixen per un fi i espai comú.”



Il·lustració portada:

Albert Pons

Edita:

Confraria de la Ratafia

Textos:

Confraria de la Ratafia

Imprimeix:

AG Cantalozella

Fotos:

Xavi Amat i autors diversos

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

#41festaratafia

#FestesSCF

Organitza:



Ajuntament de
Santa Coloma de Farners



**CONFRARIA
RATAFIA**
SANTA COLOMA DE FARNERS

Amb el suport de:



Diputació
de Girona

Patrocinat per:



Partner tecnològic:

