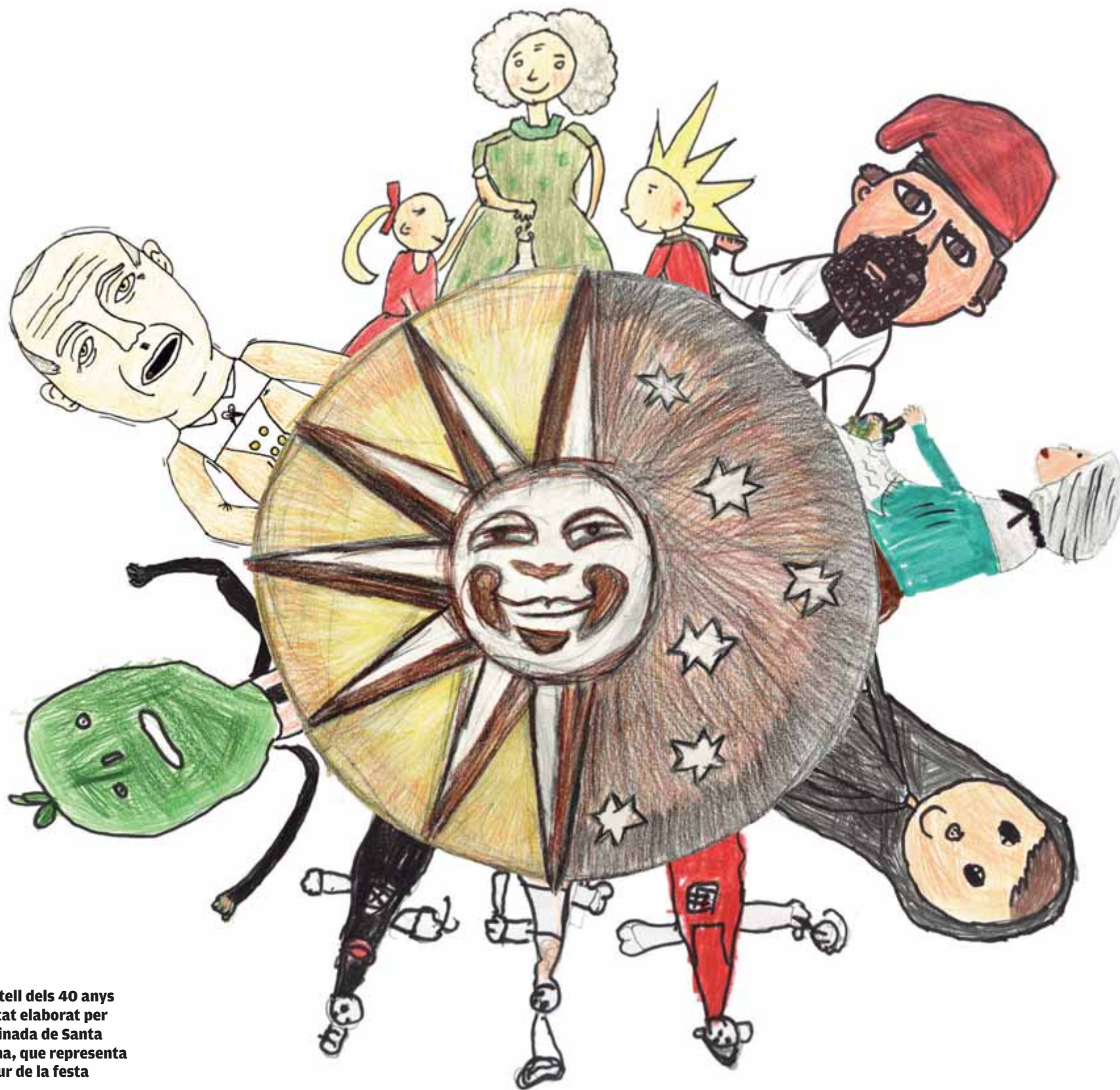


EL PUNT **AVUI**+

40a FESTA DE LA RATAFIA

Dijous
11 de novembre del 2021



El cartell dels 40 anys
ha estat elaborat per
la mainada de Santa
Coloma, que representa
el futur de la festa



FINQUES MARTORELL

*Vols vendre la teva finca?
Cap problema!*

Tel. 972 84 01 76

*Bona Festa de la
Ratafia!*

c/ del Prat, 2-4 baixos · 17430 Santa Coloma de Farners (Girona) · fm@finquesmartorell.com

Santa Coloma de Farners ofereix un programa que va des de la fira de ratafies fins als balls o les exposicions, per celebrar els quaranta anys del primer concurs

La ratafia, l'ànima d'una festa dolça, amb molt esperit de vida

Pau Lanao / Miquel Torns
SANTA COLOMA DE FARNERS

I els joves van dir prou! Tenien entre 20 i 25 anys, havien viscut els dies de la Transició i estaven molt farts de l'antic règim, representat per les famílies de tota la vida, que controlava el batec de Santa Coloma, i que quan arribava la festa major, els socis del Cercle, el "Círcol" per als habituals, fidels a una tradició anacrònica que es va allargar gairebé noranta anys (1898-1983) segons la qual determinada diversió no era per als pobres, organitzessin el batec com un selecte ball de societat a la sala Dingo. La seva era una pel·lícula dolenta, potser no s'havien assabentat que els temps canviaven, potser mai havien escoltat en Bob Dylan, però després de la celebració del carnestoltes, el Sant Jordi i la festa major de Castanyet –un veïnat dominat aleshores pel que la bona societat coneixia com a progressia i hippisme– les cartes estaven jugades i l'Ajuntament no va tenir altra sortida que escoltar el grup de joves per muntar una festa paral·lela en què no tan sols es va reivindicar el ball i la diversió, sinó que es va fer un pas més en fer combregar el gaudi amb la vida. I l'instrument va ser un licor proper, modest, fill de la tradició, la natura i el misteri, en què el saber popular es confabulava amb el sol i la serena, conegut com a ratafia i present a la majoria de les cases de pagès els dies de grans celebracions.

Va néixer com una proposta humil però alhora trencadora, i l'èxit va ser tan gran i immediat que només tres anys després del primer concurs els organitzadors i les institucions van considerar que la celebració ja tenia entitat pròpia i no tan sols la van canviar de data sinó que la van omplir de propostes, concursos i actes populars.

Com va escriure Pep Casas al pròleg del llibre *25 anys de la festa de la Ratafia*, escrit per Marc Alsina, "varen bastir una primera celebració divertida, a la qual es va donar continuïtat sense que en aquell moment es pretingués transcendir més enllà de l'àmbit local", i 40 anys després,



Imatge de la carpa de la Ratafia a Santa Coloma el 2019 ■ MANEL LLADÓ



Un licor proper, fill de tradició, la natura i el misteri, en què el saber popular es confabulava amb el sol i la serena



En aquesta edició del 2021 us proposem una nova experiència sensorial i col·lectiva per compartir amb colomencs i visitants

aquella aposta lúdica i juvenil ha trencat condicionants i fronteres i avui és un potent motor comercial i publicitari.

Santa Coloma de Farners s'ha rebatejat com la capital de la ratafia i ha esdevingut un referent nacional i estatal en la comercialització i difusió d'un licor que s'ha convertit en ambaixador d'una manera d'entendre la vida i ha aconseguit fer-se un forat en el menú, ja que són molts els cui-

ners que l'utilitzen per confeccionar nous plats.

De l'11 al 14 d'aquest mes, la capital de la Selva rep amb els braços oberts a qui s'hi vulgui acostar. Malgrat la situació de postpandèmia, com ha escrit l'alcalde, Joan Martí, en el programa de la festa, en aquesta edició del 2021 ens proposem "una nova experiència sensorial i col·lectiva per compartir amb colomencs i visitants".

40a FESTA DE LA RATAFIA

118084-1251046L



Dijous 11 de novembre

19:00 h. Casa de la Paraula

Inauguració de l'exposició “Volem Ratafia” i presentació del col·leccionable de postals commemoratives. Tot seguit taula rodona sobre les 40 edicions de la Festa amb la presència de Pep Cases, Josep Maria Puig, Ricard Dilmé i tothom que hi vulgui participar.

Activitat gratuïta; inscripcions www.ratafia.cat o a l'app Ratafia

21:00 h. Plaça Can Xumetra

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 Isabel Roqueta, premi a la millor ratafia local de l'any 2020. Tot seguit, la processó continuarà fins a 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, els capgrossos d'en Rosquellas i en Panxo i els Trabucaires d'en Serrallonga. Hi haurà intervencions d'en **Lluís Bayés i Circ a foc lent**, amb música i circ a càrrec d'Agustí Margarit i Magda Peralta.

22.15 h. Plaça Farners

Concert amb Andrea Pachà, jove formació selvatana nascuda a Brunyola que ofereix un repertori transgressor que servirà per tancar la jornada inaugural de la festa.

Divendres 12 de novembre

18:00 h. Plaça Farners

Activitat de la Petita Confraria. 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?

18:30 h. Casa de la Paraula

Xerrada “Un país dins d'una ampolla”, a càrrec del Confrare d'Honor d'enguany, el MHP Quim Torra i Pla.

Activitat gratuïta; inscripcions www.ratafia.cat o a l'app Ratafia

22:00 h. Pavelló de la Nòria

Gala de la ratafia, dinamitzada per l'actor i humorista Fel Faixedas. Durant l'acte, un jurat format per experts en el món de la ratafia seleccionarà les guanyadores del 40è Concurs de la Ratafia. Els membres del jurat seran: Montse Molla (responsable del Mas Molla de Calonge i enòloga)

Iolanda Bustos (cuinera especialitzada en cuina biodinàmica i experta ratafiaire)

Gemma Roig (sommelier de Mas Llunes i la fàbrica de licors empordanesa Roicom)

Xavier Codina (Ratafia Russet)

Francisco López (director del postgrau de licors i destil·lats de la URV i soci d'Àlquia)

Josep Maria Natta (Herbes Túnel, autor del llibre Les Herbes de Mallorca).

Tot seguit, la Confraria de la Ratafia procedirà al **nomenament del Confrare d'Honor d'enguany**, el MHP Quim Torra i Pla. El moment culminant de la gala serà quan es donin a conèixer les ratafies guanyadores del concurs.

Activitat gratuïta, reserva d'entrades a www.ratafia.cat o a l'app Ratafia

Dissabte 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 hi haurà demostracions de destil·lació d'aiguardent i es podran adquirir elements de marxandatge de la festa.

Plaça del Firal

Ratafiàrium a l'aire lliure, fira d'aliments elaborats amb ratafia (coca, melmelada, xocolata...).

Pati de La Salle

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

Hi haurà un espai per a la creativitat i imaginació amb les **peces Kapla**. (De 10:30 a 13:30 h i de 15:00 a 18:30 h)

Local Òmnium Cultural

Exposició dels dibuixos fets pels alumnes de les escoles Sant Salvador d'Horta, Castell de Farners i La Salle que han participat en la realització del cartell de la festa.

Llar de Jubilats

V Congrés de Licors i Aiguardents Casolans “Sobretaula”, per a productors i elaboradors:

9:30 h: Presentació, a càrrec del periodista gastronòmic Salvador Garcia-Arbós.

10:30 h: **L'alcohol, aquell menystingut**, a càrrec de Carles Bargalló i Francisco López (Facultat Enologia-Univ. Rovira Virgili). Es parlarà de l'alcohol, les seves propietats i característiques, amb pinzellades dels seus orígens, l'evolució en els sistemes d'obtenció, i com el procés d'elaboració

PROGRAMACIÓ 40a FESTA-CONCURS DE LA RATAFIA 2021 Santa Coloma de Farners

n'afecta la seva qualitat. Es tastaran alcohols de diferents matèries primeres i diferents procediments de destil·lació.

11:30 h: **Els sucres en els licors**, a càrrec de Jordi Montserrat (Teichenné SL.)

Es donarà una visió dels diferents tipus de sucre en funció del seu origen, i les seves característiques i aplicabilitat en licors. També es parlarà d'edulcorants i la seva funció en l'elaboració dels licors, acabant amb un petit tast de diferents productes.

13:00 h: **Les herbes en els destil·lats i licors: del remei a l'hedonisme**, a càrrec de Segundo Ríos, professor de botànica i investigador de la Universitat d'Alacant.

14:00 h: Dinar degustació a càrrec del col·lectiu Eixarcolant (preu: 10 euros).

16:00 h: **Sobretaula** amb diversos destil·lats i licors artesanals dels assistents al Congrés.

Tot seguit, conclusions i tancament del Congrés.

Inscripcions www.ratafia.cat o a l'app Ratafia

Dissabte 13 de novembre, matí

11:00 h. Pati de La Salle

Primera sessió de l'espectacle de titelles **“Poesia a la masia”** a càrrec la companyia **Pamipipa**.

Titelles, rimes, música i cançons per gaudir de la veu i les paraules recitades i cantades. Un recital poètic especialment pensat per a petits infants de 0 a 3 anys.

Entrada gratuïta

11:00 h. Casa de la Paraula

Visita guiada a l'exposició “Volem Ratafia” a càrrec de la Confraria de la Ratafia.

Activitat gratuïta; inscripcions www.ratafia.cat o a l'app Ratafia

11.30h. Casa de la Paraula

Presentació de la ratafia Volem, commemorativa de la 40a edició de la Festa de la Ratafia, amb Xavier Codina (Russet) i La Sobirana Cooperativa.

Activitat gratuïta; inscripcions www.ratafia.cat o a l'app Ratafia

12:00 h. Casa de la Paraula

Taller de cuina amb ratafia a càrrec d'Eva Olivares, del canal de YouTube Evacuïnera. Aprendre a fer un bon aperitiu amb la ratafia com a ingredient.

Preu: 3 euros; inscripcions www.ratafia.cat o a l'app Ratafia

12:30 h

Pati de La Salle

Segona sessió de l'espectacle de titelles **“Poesia a la masia”** a càrrec la companyia **Pamipipa**.

Entrada gratuïta

Dissabte 13 de novembre, tarda

17:00 h. Pati de La Salle

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

Entrada gratuïta

17:00 h. Casa de la Paraula

Presentació del treball de recerca de batxillerat “Els colors dins d'un got” de **Carla Casadevall**.

Activitat gratuïta; inscripcions www.ratafia.cat o a l'app Ratafia

17:30 h. Plaça Firal

Plantada dels Gegants de Santa Coloma de Farners i inici de la **cercavila** pels carrers del poble, amb les colles convidades de Caldes de Malavella i Riera de Vic. Final de la cercavila i ball a la plaça 1 d'Octubre.

Tot seguit, **batucada de la Confraria Jove** fins a la plaça de la Pau.

17:45 h. Casa de la Paraula

Visita guiada a l'exposició **“Volem Ratafia”** a càrrec de la Confraria de la Ratafia.

Activitat gratuïta; inscripcions www.ratafia.cat o a l'app Ratafia

18:00 h. Casa de la Paraula

Xerrada “Les herbes santes i la ratafia”, a càrrec de **Fra Valentí Serra**, arxiver dels caputxins. Parlarà sobre les propietats d'algunes de les anomenades "Herbes Santes" i oferirà el tast d'una "bullidura fraresca" tonificant i depurativa.

Activitat gratuïta; inscripcions www.ratafia.cat o a l'app Ratafia

19:30 h. Pavelló de la Nòria

Concert de Renaldo & Clara, grup lleidatà de folk-pop de baixa intensitat, presentant el seu disc **“L'amor fa calor”**.

Entrada gratuïta, amb reserva prèvia a www.ratafia.cat o a l'app Ratafia

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**.

23:00 h. Pavelló de la Nòria

Ball de la Ratafia, amb La Ludwig Band. L'autoanomenat “segon millor grup d'Espolla” presentarà el nou àlbum “La mateixa sort”, ple de les seves característiques rimes assonants en heptasíl·labs.

Entrada gratuïta, amb reserva prèvia a www.ratafia.cat o a l'app Ratafia

Diumenge 14 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 hi haurà demostracions de destil·lació d'aiguardent i es podran adquirir elements de marxandatge de la festa.

Plaça del Firal

Ratafiàrium a l'aire lliure, fira d'aliments elaborats amb ratafia (coca, melmelada, xocolata...).

Pati de La Salle

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

Hi haurà un espai per a la creativitat i imaginació amb les **peces Kapla**. (De 10:30 a 13:30 h i de 15:00 a 18:30 h).

També hi haurà “Espai telers”, un espai per crear i crear amb els telers gegants que ens porten **Què fas Carlota?**

Local Òmnium Cultural

Exposició dels dibuixos fets pels alumnes de les escoles Sant Salvador d'Horta, Castell de Farners i La Salle que han participat en la realització del cartell de la festa

Diumenge 14 de novembre, matí

8:00 h. Parc de St. Salvador

9a Cursa de la Ratafia amb un recorregut curt (12 km) i un del llarg (21 km).

Ho organitza el Club Olímpic Farners. Inscripcions a www.olimpicfarners.wixsite.com. La cursa de Kids serà a les 11 h.

10.00 h. Plaça Firal

Scape room a l'aire lliure organitzat per **Farners Jove**. Podreu superar les proves i desactivar a temps la bomba de ratafia que posa en perill tota la població de Santa Coloma?

Activitat gratuïta; inscripcions en grups de 6 persones a www.ratafia.cat o a l'app Ratafia

11:00 h. Pati de La Salle

Espectacle familiar “Còsmix”, amb Teatre Mòbil. Dos viatgers infatigables, estranys i extravagants, arriben a l'escenari programats per fer riure. Fan música impossible, teatre “reciclàssic”, l'animal i fins i tot avancen el futur en viu i en directe! Entrada gratuïta

11:00 h. Casa de la Paraula

Tast guiat de ratafies per gaudir-ne des d'una nova visió, a càrrec de **Pau Matias-Guiu**, dissenyador de begudes.

Preu: 3 euros; inscripcions www.ratafia.cat o a l'app Ratafia

11:00 h. Jardí de la Ratafia

Primera sessió de la **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 ratafies de la ciutat.

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

12:00 h. Plaça Firal

Assaig obert de la Colla Castellera Guillats de la Selva, per experimentar de primera mà com és participar en una colla castellera.

Obligatori certificat de vacunació o PCR 48 h per als participants.

12:00 h. Casa de la Paraula

Visita guiada a l'exposició **“Volem Ratafia”** a càrrec de la Confraria de la Ratafia.

Activitat gratuïta; inscripcions www.ratafia.cat o a l'app Ratafia

12:00 h. Jardí de la Ratafia

Segona sessió de la **visita guiada per l'Univers de la Ratafia**, a càrrec de La Sobirana Cooperativa.

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

12:30 h. Pati de La Salle

Concert de Maria Jaume, cantautora mallorquina, **guanyadora del concurs Sona 9 del 2019**, que presentarà els temes de “Fins a maig no revise” en format trio. Entrada gratuïta

Diumenge 14 de novembre, tarda

17:00 h. Casa de la Paraula

Taller **“Una pastisseria més saludable, amb ratafia i xocolata”** a càrrec de Mariona Fidalgo, pastissera farnesenca, professora de pastisseria i tècnica en investigació i desenvolupament a l'Aula Jordi Bordas. Aprendre el procés d'elaboració de xocolata amb ratafia i de les postres "Sol i Serena".

Preu: 3 euros ; inscripcions www.ratafia.cat o a l'app Ratafia

17:00 h . Pati de La Salle

Hora del conte “L'àvia Coloma fa ratafia” d'Isabel Mestras, a càrrec de la narradora **Mon Mas**. Entrada gratuïta

18:00 h. Pati de La Salle

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 Confrares**. 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 l'any vinent.

19:00 h. Auditori

Concert del grup Tripulant, el projecte musical del farnesenc **Ferran Borrell**, de presentació del seu primer disc, **“Bocins de tu”**.

Entrada gratuïta, amb reserva prèvia a www.ratafia.cat o a l'app Ratafia

20:30 h. Plaça Farners

Litúrgia de tancament de la 40a 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).

Ratafies a punt de ser provades, cartell de festa, passacarrers i mercat d'herbes ■ CONFRARIA RATAFIA



El concurs de ratafia va néixer lligat a la festa major, tres anys després ja tenia prou entitat per fer-ne una celebració independent

Jovent del Poble va ignorar les convencions i la tradició

Pau Lanao/ Miquel Torns
SANTA COLOMA DEL FARNERS

A finals dels setanta, principis dels vuitanta, a la capital de la Selva hi havia una part de la població que s'havia aglutinat, per una banda, al voltant de grups com ara Esquix, Voltamons o Dàlmates, lligats a la parròquia i a l'escola La Salle, i, per l'altra, Rambla 44, entusiasta de la festa, el trencament d'esquemes i la participació popular, que havia trobat aixopluc a les planes de *Ressò*, la revista que va esdevenir vehicle d'expressió i comunicació local. Grups de joves entusiastes amb un fort compromís social, tips de la *carcúndia* heretada del franquisme, van decidir trencar esquemes, canviar la festa major i convertir un licor dolç i ancestral en el símbol dels nous temps. Volent o no, la ratafia va

ser l'excusa, però en realitat l'aposta era dinamitzar i trencar els sostres invisibles d'una ciutat que es va trobar que una associació batejada amb un nom genèric, Jovent del Poble, va ser la mare d'altres entitats com ara els Geganters de Santa Coloma, amb la Sàlvia, la Matafaluga, el Sol i la Serena; el moviment Rialles i Jamoga, que divertien nens i joves; l'Infern Selvatà, uns dels primers que van fer correfocs; Grallers Selvatans, i, més tard, quan semblava que la flama s'havia extingit definitivament, va saber renéixer com a Kul-Actiu Jove i donar vida als Trabucaires, els Amics de la Ratafia o la Nou Verda.

Si el primer concurs, en què van participar setanta ratafiarres arribats de pobles propers com ara Anglès o Osor i allunyats com per exemple Cerdanyola del

Vallès o la Garriga, va ser tractat com una anècdota als mitjans de comunicació tradicional, la proposta, en principi cautelosa i humil, no va parar de créixer i, així, a la tercera edició, tant els organitzadors, Jovent del Poble, com l'Ajuntament van considerar que tenia prou entitat per separar-la de la festa major i fer-la independent. Era el 1984. L'icònic cartell de Ricard Dilmé, amb Humphrey Bogart exercint de mestre de cerimònies, es va entendre com una provocació i una declaració d'intencions. Es reivindicava el gaudi, la disbauxa i alhora es treballava perquè la feina feta no esdevingués foc d'encenalls.

Va ajudar, i molt, el fet que, tot i que no estigués anunciada en el programa, es fes la primera fira de productes artesans. Filla de l'entusiasme, la seva gestació va

arribar a través de Xavi Massó, al qual van trucar un grup d'artesans i venedors de productes tradicionals que li van proposar fer un mercat els dies de la Festa de la Ratafia. Superats els primers dubtes, els organitzadors van tocar la tecla adequada. Aquell any s'hi van plantar 15 parades i va començar un camí d'èxit d'un es-



Van decidir trencar esquemes, canviar la festa major i convertir un licor dolç i ancestral en el símbol dels nous temps

pai que, a hores d'ara, forma una part fonamental de la celebració. Avui els visitants que acudeixin a Santa Coloma, a més de la mostra de ratafies, podran trobar-hi des de mels de totes les flors, ja siguin de romaní, de farigola, de muntanyà o de castanyer, fins a ceràmiques, confitures, pastissos, herbes remeieres, embotits, formatges o medicines de tota la vida com ara l'ungüent de la serp.

L'explosió de vida i de colors va ser de tal magnitud que la cercavila, a càrrec de La Gralla, la van presidir els gegants Sol i Serena, que van ser uns dels primers habitants del bestiar colomenc, mentre que el ball popular, celebrat a la sala Dingo, antic reducte del Círcol, cases comercials com ara Russet, Bosch, els Raiers o la Gerunda —aqueta última ja ha desaparegut—, van oferir la possibilitat de tastar les ratafies que elaboraven. La festa es va acabar amb un correfoc, que si bé va provocar les queixes d'alguns veïns, no era res més que la metàfora necessària que explicava com, a través dels trons, les guspies i la pólvora, es posava fi a un temps en què l'anacronisme i la segregació havien frenat l'avenc d'una ciutat que va saber implicar els diferents col·lectius, des dels joves fins a les cases comercials, des dels savis coneixedors de les herbes fins a les autoritats de tota mena i condició, en una celebració que ha esdevingut un actiu social, cultural, i que ha fet de Santa Coloma de Farners un punt de referència català. ■



massolà
RESTAURANT

www.massola.com
972 840 848

MENÚ DEGUSTACIÓ

50 Aniversari
1971-2021

Pebrots escalivats líquids i aire de mar
Sandwich de Steak Tàrtar, tòfona i rovell crema
Verat a la graella marinat amb sake i alfàbrega
Tempura de calamar de platja marinat en gingebre
Ploma ibèrica a la graella, pesto i mango
Reinvençió de l'Amanida Verda
enciam - tomàquet - tonyina - espàrrec - pastanaga - ou
Suquet de rap, escamarlans i "migues" sofregides amb ibèrics i alls
Cadira de xai confitada, puré de castanyes i cebetes glasejades
Merenga suís amb sorbet de llima de Keffir i cremós de llimona
Pa de pessic de toffee, canyella i plàtan
Petit Fours

CELLER

Vins Selecció Clos Primat DO Empordà
Cava Família Oliveda Brut Jove
Cafès

49€/persona
IVA inclòs

Els primers 25 anys van suposar la consolidació d'una aposta culturalment valenta

El licor que ha fet de Santa Coloma la capital del món

Pau Lanao / Miquel Torns
SANTA COLOMA DE FARNERS

En el llibre *25 anys. Festa de la Ratafia*, Jep Pradas, guitarrista i cantant de Sui Generis, va escriure: «Dels pencaires altruistes del divertiment col·lectiu, a Santa Coloma, n'hi havia una flota exuberant.» «A mi, situeu-me a la barra del bar d'una d'aquelles pioneres Nits de Rock de Santa Coloma, de les quals gaudim un cop a l'any, i mireu-me la cara de felicitat. Era una altra cosa. De fet, des del meu punt de vista, era la cosa. I és que la cosa era present amb molta freqüència en aquesta localitat. Hi havia gent que vetllava perquè fos així. I ho era de manera excepcional. Allò va deixar una bella empremta en la memòria dels qui ho vam viure, i fa mereixedores de profund agraïment les persones que en varen ser els motors.» Tot i que inicialment les Nits de Rock no van formar part de la Festa de la Ratafia i se celebraven pels volts de Sant Jordi, van mostrar la capacitat innovadora de Jovent del Poble, que no tan sols es veia amb forces per organitzar la gran diada del licor dolç, sinó que la seva acció cultural i lúdica s'estenia a tot l'any. No és un apunt al marge que l'edició del 1988 comen-



Pradas va escriure: «Dels pencaires altruistes del divertiment col·lectiu, a Santa Coloma, n'hi havia una flota exuberant»



La fira es va presentar al Palau Robert de Barcelona i al cafè Le Bistrot de Girona, i es va internacionalitzar

cés amb la III Mostra d'Artistes Joves, ni tampoc que la Sala Dingo quedés petita i, a l'hora de fer el ball amb els Sopa de Cabra, un grup que començava a ser conegut fora de Girona, es triés el poliesportiu La Nòria. Aquell va ser el penúltim any que la festa la va organitzar Jovent del Poble.

Després del 1989, es va viure un punt mort que es va superar el 1993, quan un nou col·lectiu, Kul-Actiu Jove, va decidir que el món no es podia aturar, i, sent com era una associació lúdica i cultural sense ànim de lucre, no sols va revifar la festa, sinó que la va dotar de nous al·licients.

L'exposició *Ratafia, màgia i tradició*, comissariada per Ricard Dilmé, va ser el tret de sortida d'una època extraordinària en què, gràcies a la tafaneria de Josep Albroser, que va recollir unes llibretes llençades a les escombraries a la zona de les Peixateries Velles, es van descobrir les primeres receptes de la ratafia documentades a Santa Coloma. Dataven del 1842 al 1844 i les havia escrit Francesc Rosquelles, propietari del local on estava situat el Círculo de la Unió Farnense i membre de les Milícies Urbanes. Amés, es va fer la primera Setmana Gastronòmica, en què s'oferien cuinats i dolços amanits amb el licor, i es va obrir una Ruta de la Ratafia, que, guiada per Lluís Bayés i Roser Busquets, vestits d'època, transportava el visitant al segle XIX.

Si el 1999 va sortir publicat el manifest fundacional dels Amics de la Ratafia –que es mostaven interessats a «treballar per la cultura de la ciutat, cons-



Lluís Bayés i Roser Busquets, vestits d'època, i cartell d'una de les Nits de Rock ■ CDTR

cients que és una ciutat difícil en aquest sentit», quan va arribar el 2000 Xavi Amat va presentar un cartell en què el campanar de Santa Coloma es mimetitzava amb les moltes ampolles de ratafia que es presentaven al concurs. La fira es va presentar al Palau Robert de Barcelona i al cafè Le Bistrot de Girona, i es va internacionalitzar. Sota la carpa de la plaça Farners, s'hi podien trobar les ratafies catalanes i també les d'altres països. Hi havia convidats arribats de lluny, com Adorno di Mico, un productor piemontès, i John Milton, representant d'una empresa de Minnesota. A més, a Can Ricardell es van honorar les mestres ratafiaires Lola Ribes, Paulina

Boada Pastells i Júlia Surós. Un any més tard, Jaume Fàbrega va presentar *El llibre de la ratafia*, i l'Agrupació Sardanista i Pep Casas van homenatjar Francesc Mas Ros a la sala de La Caixa. El 2002, l'associació Nou Verda va presentar el «kit ratafia», destinat als no iniciats en l'art d'elaborar el licor, i es va recordar mossèn Cinto, que en les seves *Obres completes* parlava de «l'estranya i gustosa bevenda tan catalana i pagesívola». La festa va arribar a un quart de segle i, per celebrar-ho, s'hi va convidar la cultura basca. Tothom qui va voler va poder degustar la beguda germana, el patxaran, que, aquell any, va acompanyar la tradicional castanyada. ■



MECÀNICA-ELECTRICITAT-MANTENIMENT-RODES

Aldo Vega

Carrer del Castanyet n. 104

17430 Sta. Coloma de Farners

17430 Girona

vegautotallermultimarca@gmail.com

Telèfon: 673 016 550 - 872 26 10 43



ALGESE

Aluminis en general i sistemes elèctrics SL

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

C/ Santiago Rusiñol, 94-96-98
17430 Santa Coloma de Farners (Girona)
Tel. **972 843 606** - Fax 972 843 607
info@aluminisalgese.com
www.aluminisalgese.com

LA MERCERIA

PRODUCTES DE MERCERIA, LABORS I PATCHWORK
TALLERS DE COSTURA, PATCHWORK, GANXET I PUNT
TOT TIPUS D'ARRANJAMENTS TÈXTILS
ROBA INTERIOR, DONA, HOME I INFANTIL
RECANVIS I REPARACIÓ DE MÀQUINES DE COSIR
INDUSTRIALS I DOMÈSTIQUES



@lamerceria__



La mercería creativa

972 073 015 - 609 831 281
C/ MAJOR, 2 - SANTA COLOMA DE FARNERS

Protagonistes que ens han deixat, com ara Josep Cardona 'Nona', Francisca Pastells o Antonyita Cantalozella, en el record

Una confraria amb litúrgies paganes que busca la dinamització social i cultural

Pau Lanao / Miquel Torns
SANTA COLOMA DE FARNERS

Si els primers impulsors del Concurs de Ratafies van ser els membres de Jovent del Poble, més tard el relleu el van agafar Kul-Actiu Jove—que el 1999 van editar per primer cop la revista amb el programa d'actes—, després els Amics de la Ratafia i finalment la Nou Verda, que van mantenir encesa la flama fins que el 2007 va néixer la Confraria de la Ratafia, una institució sense ànim de lucre que no tan sols porta a terme les activitats de la cultura ratafiaire per convertir aquest licor i tot allò que l'envolta en un element de dinamització cultural, social i econòmica, sinó que s'ha armat amb una estricta litúrgia que obre i tanca la festa. El 2013 la confraria va decidir dotar els actes de personalitat i rellevància, torxes, processons, capes, la proclamació del confrare d'honor... formant un univers mig profà, mig màgic en què es mescla les herències medievals, que mai han abandonat Santa Coloma, amb l'estricta modernitat, el motor que ha sabut veure en el licor ensucrat una eina de cohesió i promoció d'una ciutat que, gracies a la feina silenciosa i constant feta al llarg de quaranta anys, avui es

pot presentar com la capital mundial de la ratafia.

La confraria, actualment formada per 40 persones —no hi comptem els militants de la Confraria Jove—, es mou al voltant de dos elements essencials: el penó i el llibre beneït, que durant tot l'any són custodiats pel guanyador o la guanyadora de la millor ratafia local. El dia que s'inicia la celebració, es penó es penja en un lloc emblemàtic de la plaça Farners i alhora el llibre que recull els textos sagrats de la litúrgia de la festa s'obre perquè el nou confrare d'honor hi signi com una de les persones que, en l'àmbit personal o professional, han dut a terme accions de defensa i promoció de la ratafia i de tot l'univers que l'envolta. Entre altres destaquen: Xavier Co-

dina, de les destil·leries Russet d'Olot; el president de la Generalitat Carles Puigdemont; els cuiners Josep Roca i Carme Rusalleda; Magda Tolosa, de la pastisseria Trias, i aquest any serà proclamat el fill de Santa Coloma de Farners i president català Joaquim Torra.

Quatre dècades després del primer concurs volem fer una record d'alguns protagonistes que han tingut un paper important en la consolidació i extensió de la festa. Podríem esmentar molts noms, des de Pep Solà fins a Pep Casas, passant per Mia Massó, Ricard Dilmé i Maria Cornellà, però en aquesta ocasió volem centrar el relat en tres noms. Parlem de Francisca Pastells, filla de Sant Miquel de Cladells, coneixedora de les herbes,

el bosc i els bolets, gran ratafiaire, marmessora de fórmules ancestrals, que l'any 1984 va rebre un homenatge del Jovent del Poble. No podem passar per alt el mestre artesà Josep Cardona, àlies Nona, vingut del Maresme, exmembre de Comediants, que va trobar recés a Santa Coloma i aquí va ressuscitar en cartró pedra l'àliga de Sant Pere Cercada, que la nit de dijous tornarà a reparèixer, i també el capgròs de Lluís Bayés, coronat amb un porró. I ens queda l'Antonyita Cantalozella, la gran cuinera que va introduir la ratafia en els plats. La feia servir per aromatitzar rostits i postres, i durant molts anys va ser l'única dona en els jurats formats per homes. Professora de cuina, va escriure centenars de receptes i va posar negre

sobre blanc en el llibre de Marc Alsina: "Hi ha plats que es fan més pietosos amb la ratafia. A continuació he escollit unes receptes que la ratafia fa, jo diria, sublims: sopa d'escòrpora i ratafia; sopa freda de tomàquet amb torradetes d'anxova i escamarlans acabats amb ratafia; cassoles de tardor de pomes al forn amb gelat i perfumades amb ratafia; púding de castanyes amb reducció de ratafia; gelat d'groc d'ou amb vi blanc i ratafia." "Quan posem ratafia en un plat, al mateix temps el perfumem amb herbes, nous i espècies, i amb l'aiguardent, amb el seu punt dolç, entra dins dels plats i els matisa amb una aurèola diferent." Que vagi de gust. ■



El dia que s'inicia la celebració, el penó es penja en un lloc emblemàtic de la plaça Farners



Quatre dècades després volem recordar alguns protagonistes que han tingut un paper important en la festa



Quan posem ratafia en un plat, al mateix temps el perfumem amb herbes, nous i espècies, i amb l'aiguardent



PNEUMÀTICS FARNERS

Servei 24 hores 609 47 95 23

Ctra. de Sils, S/N - Pol. Ind. Can Simon 17430 Sta. Coloma de Farners

Teléfono 972 840 469

pnefarners@grn.es - www.pnfarners.cat

EUROMASTER

Revisamos de forma gratuita los 12 puntos de seguridad de tu vehículo

Estamos cada vez más cerca de volver a vernos en la carretera

PIDE TU CITA

REVISIÓN GRATUITA



L'Àliga de Sant Pere
i Antonyita
Catalozella. ■ CRT

El pa de ratafia del forn Can Corominas uneix tradició i innovació

La tradició de fer ratafia a Santa Coloma és molt antiga i alhora ben viva gràcies en part a la Festa que cada any es celebra el segon cap de setmana de novembre i que aplega, milers de visitants d'arreu de Catalunya. Un dels patrimonis ratafiars colomencs són les receptes de Francesc Rosquellas, datades del 1842 i que esdevenen les més antigues de Catalunya trobades fins al moment. I si parlem de tradició també hem de parlar de Can Corominas, una fleca que suma ja la quarta generació elaborant segurament el millor "pa artesà cuit amb llenya" d'aquestes contrades. Ho corrobora la multitud de persones que cada dia, especialment als caps de setmana, venen expressament i esperen pacientment el seu torn per endur-se'n una mica d'aquest or blanc cap a casa en forma de pa de tramuntana, pa de sègol, pa de cereals... I és precisament en l'obrador emblanquinat de farina de km zero i amb l'escalfor del forn de llenya de Can Corominas, on neix una autèntica joia, un exemple d'unió entre tradició i innovació artesanal: el pa de ratafia. És un pa fet amb aigua natural amb infusió de les herbes de la ratafia 1842 de Francesc Rosquelles (canyella, anís, menta, fonoll, ginebre, clau, nou moscada...) amb farina de Girona, amb massa mare natural reposat 12 hores abans de ser fornejat amb llenya. El resultat és un pa aromàtic, de crosta cruixent i molla suau, ideal per deixar-hi descansar a sobre embotits, formatges, peixos fumats o salats... Si visiteu Santa Coloma i la Festa de la Ratafia no podeu marxar sense un pa de ratafia sota el braç!



Qualitat i bon servei

PA ARTESÀ CUIT AMB LLENYA I ESPECIALITZAT EN COCA DE LLIMONA

Plaça Firal, 3 - Telèfon 972 84 31 59 ■ 17430 Santa Coloma de Farners - Girona



Tres premis en el tradicional concurs de ratafies casolanes

Un cap de setmana per a tots els gustos

M. Torns / P. Lanao
SANTA COLOMA DE FARNERS

Un any més, el concurs de ratafies casolanes convoca les persones elaboradores als tres premis a les millors ratafies catalanes i també a la nominació del premi a la millor ratafia local. El jurat estarà format per 45 experts que tastaran en dues fases obertes al públic les més de 200 ratafies que solen presentar-se. El jurat d'aquest any està format per Iolanda Bustos (cuinera i experta en herbes), Gemma Roig (Ratafia de l'Empordà), Xavier Codina (Ratafia Russet), Josep Maria Natta (Herbes Túnel) i Montse Molla (*sommelier*).

Amb el suport de la Universitat Rovira i Virgili, el Cellar de Can Roca, la Fira de la Ratafia de Besalú i la Cooperativa La Sobirana, el dissabte 13 de novembre la 40a Festa de la Ratafia serà el marc del V Congrés d'aiguards de Catalunya Sobretaula. El programa inclourà xerrades, experiències i eines entorn del món dels licors de territori amb els principals experts del sector.

S'ha programat un tast guiut per a aquelles persones que volen aprendre a degustar-la i volen descobrir-ne el relat. A través d'un dels millors especialistes, en Pau Matias-Guiu, descobriran les ratafies catalanes més singulars.

Els dies 13 i 14 de novembre, a la plaça Farners de Santa Coloma de Farners hi haurà una nova edició de la Fira de Ratafies Comercials. Una edició diferent, que estarà marcada i organitzada per garantir la seguretat de tots els visitants i empreses participants, més de 25 marques de ratafia per tastar i comprar, que la converteixen en la cita més important del sector.

Els 40 anys han estat el motiu de l'exposició *Volem ratafia*, que explica la relació de Santa Coloma amb la ratafia i que es podrà veure durant el mes de novembre a la Casa de la Paraula. El mestre ratafiaire Xavier Codina, present en totes les edicions del concurs, quasi 40 anys, ha creat una ratafia, Ratafia Volem, inspirada en les que participen al concurs, i la Cooperativa La Sobirana n'ha editat una edició limitada i numerada de 500 unitats.

El dijous 11 de novembre, amb la visita dels confreres de la ratafia a casa del custodi (premi ratafia local edició anterior) del penó i el llibre sagrat de la ratafia, i la penjada del penó i el brindis inicial, es fa l'acte que enceta la Festa de la Ratafia. El divendres 12 de novembre, a la Gala de la Ratafia, els confreres realitzaran els nomenaments dels nous confreres, l'entrega de premis del concurs de ratafies i el



S'ha programat un tast guiut per a aquelles persones que volen aprendre a degustar-la i descobrir-ne el relat

nomenament del confrare d'honor 2021. Aquesta màxima distinció ratafiaire aquest any recaurà en el MHP Quim Torra pel seu llinatge ratafiaire i per la defensa i la promoció d'aquest licor



Una de les eines que aportarà l'app Ratafia és la funció de moneder per als tiquets de tast de la Fira Comercial de Ratafies

de manera destacable.

No hi podia faltar l'app Ratafia, amb la qual es podrà accedir a tota la programació d'activitats i a la reserva de tiquets i la informació de com arribar-hi

amb un mapa de la festa. També es podran veure la majoria d'esdeveniments en directe i a la carta, però una de les eines principals que aportarà l'app Ratafia és la funció de moneder per als tiquets de tast de la Fira Comercial de Ratafies. Es podran carregar els tiquets de manera digital i també els productors podran recollir digitalment cada tiquet de consumició. Tallers, xerrades tècniques i exposicions, concerts, gastronomia amb oferta de plats i un taller de cuina i altres activitats com ara la botiga al carrer o la fira de productes de proximitat completen una oferta cultural que va molt més enllà del producte estel·lar, la ratafia.

AUTOCARS



PLENACOSTA, S.A.

Bona Fira de la Ratafia!

Més de 50 anys al servei del viatger

C. Sorrai, s/n (Darrere l'Institut)
Tel. 972 840 786 - Fax 972 842 901
www.plenacosta.com
17430 Santa Coloma de Farners
(Girona)

40a FESTA DE LA RATAFIA



Dues imatges de la Festa
del 2019 ■ M. LLADÓ /
CONFRARIA DE LA RATAFIA

 Carnisseria
J. VENDRELL
Artesans des de 1969


Com cada any farem
entrepans de botifarra
i parada d'embotits
casolans



Bona Festa de la Ratafia a tothom!
☎ 636 864 830 | Fes la teva comanda per WhatsApp

 www.carnisseriavendrell.com
vendrell@carnisseriavendrell.com

 Carrer Frederic Clascar, 1
17430 Santa Coloma de Farners





 **PLATAFORMES
MÒBILS**

www.plataformesmobils.com

Ctra. Santa Coloma-Anglès, km 1.
17430 Santa Coloma de Farners.
Tel. 669 405 149 - WhatsApp 676 277 213
info@plataformesmobils.com

L'obrador ha permès elaborar la col·lecció de ratafies 1842 per primera vegada al poble

Cooperativa La Sobirana, ratafia cent per cent colomenca

M. Torns / P. Lanao
SANTA COLOMA DE FARNERS

Després que a finals dels anys noranta es recuperessin diverses receptes de ratafia de Francesc Rosquellas, escrites a Santa Coloma l'any 1842, la fassina olotina de Ratafia Russet sempre havia estat l'encarregada d'elaborar-les i embotellar-les, ja que el municipi no disposava de cap elaborador de licors.

Aquest any, però, l'obertura de l'obrador de La Sobirana Cooperativa, al carrer del Centre,



L'obertura de l'obrador de La Sobirana ha permès que les ratafies de la col·lecció 1842 s'hagin elaborat a Santa Coloma

ha permès que la col·lecció de ratafies 1842 s'hagi elaborat i embotellat per primera vegada a Santa Coloma.

Es tracta, doncs, d'una fita històrica, que feia anys que es perseguia, i que s'ha aconseguit gràcies a la iniciativa d'Ernest Morell, Pau Torra i Pau Pujol, impulsors de La Sobirana, i la inestimable col·laboració de Xavier Codina, de Ratafia Russet.

D'aquesta manera, les edicions del 2021 de la ratafia clàssica, la Vuit Porrons, la de nou verda i la de cireres seran les pri-

meres ratafies 1842 cent per cent colomenques.

Les ratafies de la col·lecció 1842, però, no seran les úniques que aquest any s'hauran elaborat a Santa Coloma. La ratafia Corriols, impulsada per la Plataforma No a la MAT, i la Roca Guíllera, de l'Agrupament Escolta, també s'estan elaborant a l'obra-

dor de La Sobirana perquè estiguin a punt per a la Festa de la Ratafia.

A més, la mateixa Sobirana està elaborant tant La Penjada, la seva pròpia ratafia, com el Penjat, un licor de *tronjó*, i la ratafia Volem, commemorativa de la 40a edició de la festa.

«Voliem que la gent ens pren-



L'EMPALME

Bar Restaurant

MENÚ CAP DE SETMANA 25 €

- 8 primers plats per escollir
 - 8 segons plats per escollir
 - 8 postres per escollir
- Inclou: pa, vi i aigua

ESMORZARS DE FORQUILLA

DE DIMARTS A DIUMENGE
MENJADORS GRANS PER A
CELEBRACIONS
TERRASSA I PÀRQUING



Ctra. Girona - Sta. Coloma, 13 - 17185 VILOBÍ D'ONYAR (Girona)
Reserves: Telèfon 972 47 32 41 - WhatsApp 644 540 581
Horari de dimarts a diumenge de 8 a 19 h



VENTA DE MÓVILES Y ACCESORIOS
RECARGAS DE MÓVILES
FAX Y FOTOCOPIAS
REPARACIÓN DE PORTÁTILES
REPARACIÓN Y LIBERACIÓN DE MÓVILES
RECIBIR Y ENVIAR DINERO

C/ Noguera, 9-11 A
17430 Santa Coloma de Farners
Tel. 972 842 209 - everestmoviles@gmail.com



gués seriosament», ens comenta Ernest Morell, un dels impulsors de la cooperativa. «I volíem visibilitzar tota aquesta feina.» La Sobirana s'ha instal·lat al carrer del Centre, al local de l'antiga lampisteria de Can Moma, un local petit, però que de moment compleix els requisits necessaris per a l'elaboració dels licors,

l'emmagatzematge i el tracte amb el públic. La part del davant està oberta a tothom qui vulgui fer un tastet o comprar ampolles de ratafia. També s'hi fan activitats per a grups, les quals, després de la pandèmia, sembla que comencen a reactivar-se.

La part del darrere es destina bàsicament a magatzem i la part

de dalt, a l'obrador, una estança que es troba sota teulat i que, per tant, és objecte de variacions de temperatura accentuades durant l'any. «Això és molt important, ja que els canvis de temperatura són els que provoquen l'oxidació de les nous, un dels elements més decisius en tot aquest procés d'elaboració.»

A l'obrador, hi trobem diversos dipòsits, en els quals es fan els concentrats de nous i d'herbes, que llavors es barregen en les quantitats indicades per a cada producte.

«De la mateixa manera que nosaltres hem anat a altres fases a elaborar els nostres productes –continua Ernest Mo-

rell–, hi ha gent que ve aquí per fer els seus. De fet, hi ha molt bona relació entre els elaboradors artesanals d'aquesta mena de licors.» Assenyala que estan treballant per aconseguir tenir una destil·leria d'alcohol pròpia, fet que seria un pas més cap a la «sobirania ètica» que reclama la cooperativa. ■



**GASOILS
LA SELVA®**

**GASOILS A
DOMICILI**

Ctra. de Santa Coloma a Olot, km 1
17430 Santa Coloma de Farners

gls@gasoilslaselva.com

Tel. 972 84 35 55

<https://gasoilslaselva.com/>

**Manel Ferreira
David Ferreira**

**CONSTRUCCIONS - REFORMES
PALETERIA EN GENERAL**



**C/ Firal, n. 20
Santa Coloma de Farners**

**Neteja de LLARS de Foc i
Calderes de Gasoil**

**Tel. i fax: 972 84 01 85
Mòbils: 629 665 609 - 650 242 430**

Divendres, a la Casa de la Paraula, l'expresident de la Generalitat farà una conferència titulada 'Un país dins d'una ampolla'

Quim Torra i Pla, confrare d'honor de la ratafia

M. Torns / P. Lanao
SANTA COLOMA DE FARNERS

Durant la Gala de la Ratafia, que tindrà lloc aquest divendres 12 de novembre al vespre al Pavelló de la Nòria, la Confraria de la Ratafia nomenarà confrare d'honor el colomenc Quim Torra i Pla, Molt Honorable 131è President de la Generalitat de Catalunya, que té un llarg bagatge personal i familiar en el món ratafiaire. Gràcies a ell, la ratafia s'ha donat a conèixer en entorns en què aquesta era gairebé desconeguda.

Durant l'acte, la confraria li posarà la capa que el distingeix com a garant de la tradició ratafiaire, i s'unirà a altres personatges il·lustres que també han rebut el nomenament, com són Xavier Codina (Russet), Carme Rusalleda, Josep Roca (El Celler de Can Roca) o el també MHP Carles Puigdemont, entre d'altres.

La passió per la ratafia li ve de lluny, a Quim Torra. El seu avi Josep Maria Torra i Nogué (1887-1977) ja n'elaborava i el seu pare, Joaquim Torra i Fàbregas (1926-2017), també elaborava ratafia i licor de taronja, a partir d'unes receptes que havia après d'un familiar seu. De fet, dos dels nebots de Torra continuen elaborant aquest licor de taronja i altres ratafies a través de la Cooperativa La Sobirana, que ha obert el primer obrador professional de ratafies i licors



Quim Torra, president de la Generalitat; Pedro Sánchez, president del govern espanyol, i la Ratafia Corriols ■ ACN

de Santa Coloma.

Però si per alguna cosa s'ha relacionat Quim Torra amb la ratafia és per l'ampolla de Ratafia

Corriols que va entregar al president espanyol, Pedro Sánchez, en una de les trobades que van tenir. En plena època de tibantor

màxima entre els dos governs, Quim Torra va voler regalar a Sánchez una ratafia com a símbol dels valors de la seva terra, i



La passió per la ratafia li ve de lluny, a Quim Torra. El seu avi ja n'elaborava i el seu pare va continuar la tradició



S'ha relacionat Quim Torra amb la ratafia per l'ampolla de Ratafia Corriols que va entregar al president espanyol

en el cas concret de la Corriols, de la lluita per preservar el territori de les agressions de la línia de molt alta tensió (MAT). Arran d'aquell fet, molta gent va sentir parlar de la ratafia per primera vegada.

Després d'una intensa etapa política al capdavant de la Generalitat de Catalunya, Quim Torra ha tornat a viure a Santa Coloma de Farners, i la seva vinculació amb les tradicions colomenques i, per tant, amb la ratafia, s'han tornat a enfortir. De fet, expliquen que a casa dels Torra s'organitza cada any una espècie de concurs informal de ratafies, els tiets, els nets i les netes competeixen per veure quina de les ratafies elaborades aquell any és la més bona.

Però, tal com deia l'avi Torra, no s'hi val a anar a comprar les herbes a l'herbolari: "De cap manera! No farem una ratafia de rics!", els deia. Quim Torra sí que podrà presumir davant dels més joves de la família que, des d'aquest any, ell ja ha fet un pas més i ha estat nomenat confrare d'honor de la Ratafia.



fusteriacolomenca.com



670 444 365 - 664 331 599

Una mostra recuperarà
diferents aparadors antics

Quatre exposicions a l'entorn de la Festa de la Ratafia

M. Torns / P. Lanao
SANTA COLOMA DE FARNERS

Com cada any, la Festa de la Ratafia anirà acompanyada de diferents activitats i esdeveniments culturals, d'entre els quals destaquen quatre exposicions que es podran visitar durant la setmana de la festa.

L'exposició central de la 40a edició de la Festa de la Ratafia se centra en el nombre màgic que representa el 40, ja que són els dies que calen per macerar l'aiguament i les herbes que acaben formant la ratafia. Per això, l'exposició se centra en 40 dels elements principals que han servit per consolidar la Festa de la Ra-

tafia durant aquestes 40 edicions: des dels orígens de la festa fins als petits confreres, passant pel concurs, els balls, els correfocs o la cuina amb ratafia.

De fet, l'exposició, instal·lada a la Casa de la Paraula, va acompanyada de la capsula col·leccionable de 40 postals que s'ha editat per commemorar l'efemèride i que es pot aconseguir en els comerços de Santa Coloma.

A la seu d'Òmnium Cultural, al carrer d'Anselm Clavé, es poden contemplar els dibuixos fets per 720 alumnes de les escoles de primària de Santa Coloma, que han servit de base per dissenyar el cartell de la festa, una mostra del talent i la creativitat



L'exposició 'Volem ratafia' es pot veure aquest mes de novembre a la Casa de la Paraula ■ ORIOL PIFERRER



L'exposició central de la 40a edició de la Festa de la Ratafia tracta del nombre màgic que representa el 40

de la mainada de Santa Coloma.

Amb l'objectiu de donar valor a diferents fotografies antigues de Santa Coloma que ha anat recopilant l'Arxiu Històric Comarcal els darrers anys, durant la festa s'exposaran en diversos aparadors de locals del nucli antic que actualment estan buits i sense activitat comercial part d'aquest material gràfic. D'aquesta manera lluiran més que mai durant la festa.

D'altra banda, la pastisseria Trias obrirà, un any més, la primera planta de l'establiment, on es trobarà l'exposició *Univers de la Ratafia*. Els visitants podran conèixer el procés d'elaboració de la ratafia, la història de la festa i el concurs colomencs, i la relació de Santa Coloma amb aquesta beguda, que ja s'ha convertit en un dels principals elements de difusió cultural i comercial del municipi.

RATAFIA




noguerapastissers.cat

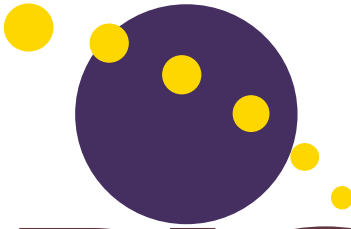
972 47 30 32

696 07 84 55

noguerapastissers

noguera@noguerapastissers.cat



ORION

ASSESSORS

*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
e-mail: info@orionassessors.com
A Girona: Carrer Figuerola, 28

40a FESTA DE LA RATAFIA

Organitza:



Ajuntament de
Santa Coloma
de Farners



CONFRARIA
RATAFIA
SANTA COLOMA DE FARNERS

Amb el suport de:



Diputació
de Girona

Patrocinat per:



Partner tecnològic:

Catveu

40a Festa de la Ratafia
Santa Coloma de Farners
11 — 14 / novembre / 2021
festaratafia.cat
scf.cat

