

EL PUNT AVUI+

41a FESTA DE LA RATAFIA

DIMECRES, 9 DE NOVEMBRE DEL 2022

41a Festa de la Ratafia

Santa Coloma de Farners | del 10 al 13 de novembre del 2022

CONFRADIA DE LA RATAFIA

FINQUES MARTORELL.com

Des del 1966

VENGUI EL SEU IMMOBLE amb nosaltres

TAXACIÓ GRATUÏTA

Carrer del prat 2-4 Baixos, Santa Coloma de Farners • 972 84 01 76
www.finqesmartorell.com • fm@finquesmartorell.com

Ara també al
WhatsApp



664 80 25 02

La Festa de la Ratafia és un dels grans esdeveniments que es viuen a la Selva. ORIOL DURAN

Torna la Festa de la Ratafia

“

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

Alguns protagonistes de la 41a edició parlen de la màgia, els secrets, les alegries i l'empatia que comporta la celebració de la fira lúdica i cultural a Santa Coloma de Farners

Pau Lanao/Miquel Torns

Ho expliquen la Carme Barbé i la Siseta Camps en una entrevista que recull el programa de la gran festa que any rere any omple els carrers de Santa Coloma de Farners. «Fer ratafia és una manera de viure, estàs tot l'any pensant a arreplegar herbes, vas caminant a certs llocs a recollir flors o plantes, prepares tots els estris per fer la barreja», diu una. «El que més m'agrada –diu l'altra– és que la casa s'omple d'alegria. Gent de tot el poble i de totes les edats em venen a veure, em demanen consell i fan

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.» En aquest aspecte, Astrid van Ginkel, un dels grans noms de la botànica, que fa moltes dècades que treballa per la divulgació de les virtuts de les herbes i que serà nomenada confraressa l'honor de la festa, assegura: «La ratafia és cultura i poesia perquè és plena de colors i sabors. La cultura tradicional dona respostes al present i ens ajuda a in-

terpretar 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.»

Les tres ratafiaires coincideixen a no guardar el secret de l'elaboració d'un licor que, segons elles, té un punt de misteri i màgia. Així, la Siseta Camps ha declarat que en els primers anys de la festa un productor de ratafia li va retreure que expliqués la recepta de la seva mare i la seva àvia a una senyora «perquè les receptes eren secretes i no s'havien de donar». Ella li va respondre que era un llibre



1211674250097L

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

Astrid van Ginkel, confratessa d'honor

Llicenciada en biologia i farmàcia, l'Astrid van Ginkel (Reus, 1964) va complementar les seves carreres amb les especialitzacions de botànica, ecologia i productes naturals. En una entrevista que el 2017 li va fer l'Albert Compte per a Surtde-casa, cat va declarar: «L'especialització en la carrera de biologia va ser de botànica i ecologia i la de farmàcia va ser de productes naturals. Per tant, en el moment d'estudiar ja anava obrint un camí vers l'aplicació dels vegetals a la vida quotidiana. Després, la meua feina desenvolupada en empreses del sector, els articles escrits, les noves coneixences i la meua vida en una masia des del 2001 m'han fet evolucionar fins el que soc i faig ara mateix. M'interessen molt tots els usos i aprofitaments de les plantes, les relacions socials de les plantes entre si, amb l'ésser humà i els animals. Em criden molt l'atenció les flors i herbes silvestres que omplen, complementen i condimenten un plat, a més de nodrir. El cultiu casolà que permet allargar l'estacionalitat de les plantes silvestres.»

tres.»

Convertida en un referent per a tots aquells que tenen alguna relació amb les plantes, autora de molts articles de divulgació i col·laboradora en diversos llibres, entre altres *El huerto ecológico*, 2012, d'editorial Larousse, quan la van nomenar confratessa d'honor de la Festa de la Ratafia va declarar: «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... En el meu cas aquest premi gaudeix d'un triple valor. En primer lloc, en valoro que sigui una entitat com és la Confradia de la Ratafia de Santa Coloma de Farners, compromesa amb la cultura, a divulgar l'ànima d'una beguda catalana, una entitat amb ànim de continguts de qualitat, vinculada amb la protecció del medi ambient, a traslladar un coneixement ancestral als menuts i tota una colla de qualitats destacables.» Contenta perquè la festa puja any rere any Astrid van Ginkel ho veu com una oportunitat per cohesionar-se i crear. ■

obert per a tothom qui vulgui aprendre a confeccionar l'essència. La Carme Barbé es mostra convençuda que el que dona un punt especial al licor és l'herba de Sant Joan i remarca 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 teua recepta.»

L'Astrid, per la seva banda, no té cap problema a fer pública la composició d'una beguda en la qual inicialment barreja anís i aiguardent, a la qual, segons ha publicat, afegeix: «marialluïsa, orenga, poniol, espígol, farigola, flor de saüc, fonoll, sajolida, romaní, espernallac, llorer, sàlvia, regalèsia, hisop calèndula, safrà... cinc nous verdes amb pela, tres peles de taronja i una de llimona. De les es-

pècies hi poso anís estrellat, comí, cardamom claus, flor de macís, nou moscada, angèlica, vainilla, canyella, dictam de creta, gíngebre. Ho barregem en un pot gran de vidre i hi afegeixo l'anís a 40 dies a sol i sere-na».

La festa tornarà a omplir la capital de la Selva d'alegria i activitats. Qui els ho havia de dir a en Francesc Pla, en Josep Maria Casas, en Pep Solà, en Xavi Massó i tota la colla de joves que gaudien de la vida i l'amistat i van convertir una aposta lúdica i la reivindicació d'un licor dolç i oblidat en un símbol d'identitat, en l'espurna que va iniciar el renaixement cultural, social i polític d'una ciutat que ha sabut transformar. En el pròleg del llibre 25 anys de la Festa de la Ratafia, escrit per Marc Alsina, en Josep Maria Casas va escriure:

«Els joves colomencs d'aquell anys vuitanta..., empesos per l'esperit de la renovació i a la vegada amarats d'interès per una celebració que s'esvaïa varen bastir una primera celebració divertida, a la qual es va donar continuïtat sense que en aquell moment es pretengués transcendir més enllà d'un àmbit local, ni imaginar que, temps a venir, aquell festejament es convertiria en l'esdeveniment festiu en què s'ha convertit» Quatre dècades després, com escriu el batlle Joan Martí a la introducció del programa: «La ratafia és saviesa entre àvies i netes, és lluita contra la MAT i és diàleg constant entre persones civilitzades que lluiten pel progrés i la millora de la nostra societat.» Que la festa sigui grossa i la ratafia vagi de gust. ■

“

La colla que gaudia de la vida i l'amistat va convertir una aposta lúdica i la reivindicació d'un licor dolç i oblidat en un símbol d'identitat



**PRODUCTES I COMPLEMENTES
PER A LA NETEJA PROFESSIONAL**



www.unidadquimica.com · 972 842 495
Carrer Primer de Maig, 5, 17410 Sils, Girona



mclean
premium laundry services

**BUGADERIA INDUSTRIAL
D'ALTA QUALITAT**

www.mclean.es · 611 155 455
Carrer Primer de Maig, 5C, 17410 Sils, Girona

La petja dels estiuejants

“

El balneari era el rovell de l'ou, però els forasters s'estenien arreu i potenciaven un canvi urbanístic important a la població

Una exposició organitzada per l'Arxiu Històric Comarcal analitza l'impacte dels estiuejants

M. Torns / Pau Lanao

L'arribada dels primers estiuejants, a mitjan segle XIX, va representar l'inici d'una sèrie de canvis que transformarien la societat colomenca. Noves idees, noves visions de l'entorn. Es transformen els hàbits culturals, festius i s'en ressent l'urbanisme. Es creen nous establiments per atendre'ls, *souvenirs* per vendre i es transformen productes de pastisseria perquè els puguin comprar i emportar-se'ls en el viatge de tornada. A poc a poc l'economia també es modifica i pren força un sector que depenia de l'arribada dels senyors de Barcelona.

La proximitat de l'estació de Sils facilitava l'arribada amb un tram final relativament curt tant si era amb transport animal com, més

endavant, mecànic.

El 1860, el propietari del mas Molins havia construït un petit edifici amb quatre banyeres per aprofitar les aigües calentes. A poc a poc la cosa va agafar volum i els renom de la localitat augmentava. El balneari era el rovell de l'ou, però els forasters s'estenien arreu i potenciaven un canvi urbanístic a la població que, entre altres coses, va propiciar la construcció del parc de Sant Salvador. Cases de lloguer, hotels i hostals apareixien arreu. L'oferta termal es canalitzava a través de vistosos anuncis impresos en les principals revistes i diaris del país que portaven cada vegada més gent a la recerca d'un espai lúdic i curatiu en el qual el descans, la cultura i l'excursionisme es donaven la mà.



L'exposició

La transformació tant física com mental de Santa Coloma i els colomenes estarà a disposició de tothom durant els dies de festa a la Casa de la Paraula gràcies a una exposició impulsada per l'Arxiu Històric Comarcal en la qual s'explica l'impacte que va tenir al llarg dels segles XIX i XX l'arribada de gent de ciutat a la recerca d'un ambient lúdic i curatiu. L'exposició *Els estiuejants i el Balneari. La petjada dels visitants a Santa Colomade Farners (1850-1950)* ens ho posa a l'abast.

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)

Cotxe que feia la línia Sils, Santa Coloma. Al fons l'hotel Unió. A la dreta una de les primeres imatges promocionals del balneari. COL·LECCIÓ D'IMATGES.ACSE/FONS BALNEARI TERMES ORION.ACSE



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



“

La 41a Festa de la Ratafia continua mantenint el component lúdic i cultural amb què va néixer

Sense temps per avorrir-se

Tastos i venda de ratafia, presentació d'un llibre, curses populars, exposicions, música, concerts, sopars, balls, nit de gala, tot per a tothom

Pau Lanao / Miquel Torns

La 41 Festa de la Ratafia continua mantenint el component lúdic i cultural amb què va néixer, amb la particularitat que l'experiència i la implicació de tota la ciutat han provocat una metamorfosi que ha convertit els carrers, places, aparadors o centres comercials en un plató on s'alternen les escenes fent de la ratafia la protagonista única d'una gran producció en què hi entren des de les receptes a la comercialitza-

ció, passant pels balls, la cultura o la música. El visitant que s'acosti a la capital de la Selva no trobarà un moment de repòs. Les jornades, que es van iniciar dissabte passat amb la penjada del domàs i el lliurament de premis del concurs d'Aparadors de la Ratafia, continuaran el dijous 10 amb la inauguració de l'exposició *Els estiuejants i el Balneari*. La petjada dels visitants a Santa Coloma de Farners a la Casa de la Paraula, la Processó i la Litúrgia d'inici de la festa i el

Des del dia 5 Santa Coloma de Farners és una ciutat mobilitzada en què la ratafia domina tots els àmbits de la vida quotidiana i on el visitant tant pot flairar el perfum de les herbes remeieres com trobar aparadors recordant el dolç licor.

PAU LANAO



concert amb Les Salvatges. Un entremès principal que anirà seguit d'un primer plat consistent quan el divendres al pavelló de la Nò-

ria tornarà la Nit de Gala, un sopar popular dinamitzat per Neus Rossell en què no tan sols s'escolliran les ratafies guanyadores del con-



**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/>

GRUP GAMMA Ceràmiques Enric

Ceràmiques · Banys · Materials de construcció



Visita'ns i realitza el bany dels teus somnis!

Botiga de ceràmiques i banys

Ctra. de Sís · Polígon Industrial Can Simon, nau 3B
T 972 84 27 27

Magatzem

Ctra. de Sís, Km 2 · 17430 Santa Coloma de Farners
T 627 927 951

www.cenric.com @ceramiquesenric



La novel·la de la festa

La festa està d'estrena. El dissabte 12, a les 11 del matí, a la Casa de la Paraula es presentarà la novel·la *Quaranta llunes, quaranta sols*, obra de l'escriptor colomenc Josep Solà, que ha editat la Confraria de la Ratafia amb la col·laboració d'Òmnium Cultural. La trama, ambientada en la Santa Coloma del segle XIX, se centra en un concurs de ratafia que s'ha de celebrar al cafè regentat per Francesc Rosquelles, i que pretén premiar el millor licor que trïi el jurat, cosa que provoca una guerra bruta, tant per guardar els secrets dels millors ratafiaires com per un seguit d'enveges i traïcions intentant assolir el preuat guardó. Al preu de 12 euros, la novel·la es podrà adquirir a l'estand de la Confraria els dies 12 i 13 de novembre.



peït en què hi haurà des d'actuacions de la colla castellera Guillats de la Selva a plantades de gegants, ball de diables, paelles veganes, i concert amb Germà Negre, Maluks i Pelukass fins a altes hores de la nit. Si els més esportistes estan convocats diumenge a les 8 del matí per a la desena Cursa de la Ratafia, els més tradicionals es poden apuntar a la visita guiada per l'Univers de la Ratafia, que es pot complementar amb un tast de les ratafies del món i l'espectacle de dansa *Enartar*. Abans, però, i impulsada per No a la MAT Selva, Enric Riera, expert compromès en la transició energètica, farà una xerrada sobre *Consells i drets energètics per passar aquest hivern*. ■

“

Ball de diables, paelles i concert amb Germà Negre, Maluks i Pelukass fins a altes hores de la nit

curs, sinó que a més es nomenaran les noves i els nous confreres i la confreressa d'honor, l'experta etnobotànica Astrig van Gin-

kel. El festí continuarà el dissabte 12 quan la plaça Farners s'omplirà amb les parades on es podran degustar i comprar la majoria

de les ratafies comercials del país, aliments elaborats amb ratafia, la qual cosa suposarà el tret de sortida a un cap de setmana ata-

LA MERCERIA

PRODUCTES DE MERCERIA, LLANES, LABORS I
PATCHWORK, TALLERS DE COSTURA, PATRONATGE,
PATCHWORK, GANXET I PUNT, TOT TIPUS
D'ARRANJAMENTS I CONFECCIÓ A MIDA, ROBA INTERIOR,
DONA, HOME I INFANTIL, RECANVIS I REPARACIÓ DE
MÀQUINES DE COSIR, SERVEI DE TINTORERIA



@lamerceria_
La mercería creativa

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

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

Al costat, Ernest Morell amb un retrat de Francesc Roquellas a l'interior de la cooperativa. A la dreta, la parada de la cooperativa als porxos de la plaça. M.T./PL.



Es presentarà una obra de ficció històrica a l'entorn de Francesc Rosquellas escrita per Josep Solà

Noces d'argent de la 1842

La Sobirana treu al carrer cinc-centes ampolles per celebrar la recuperació de la recepta de Francesc Rosquelles

M.Torns/P. Lanao

Per commemorar els vint-i-cinc anys de la recuperació de la recepta de ratafia de Francesc Rosquellas, la 1842, la cooperativa colomenca La Sobirana ha elaborat una edició limitada, de cinc-centes ampolles, amb xifres romanes, rèplica de la que es va presentar el 1997, una rèplica, però, que no es idèntica, perquè en aquest cas s'ha intentat fer una ratafia més fresca, molt digestiva, amb prota-

gonisme per a herbes com la marialluïsa, les mentes i el poniol, incrementant el percentatge de nou verda per donar-li més cos i afegint-hi, finalment, aroma de fusta de roure.

La Sobirana, una cooperativa plenament consolidada, juga un paper destacat en l'organització de la festa, tot i que al llarg de la seva curta existència no ha deixat de trepitjar terrenys de crisi. De la pandèmia a la inflació.

El dissabte passat va te-

nir lloc la primera fase del concurs de ratafies, en la qual un jurat de quaranta persones, de sectors i procedències diferents, va triar les deu millors ratafies de les dues-centes, aproximadament, que s'hi han presentat. El divendres 11, en el marc del recuperat sopar popular, un jurat de cinc especialistes elegirà les tres guanyadores i la millor ratafia local. El jurat serà format per Carles Aymerich i Audrey Doré (sommeliers del Celler de Can Roca), Xa-

vier Codina, de Ratafia Russet, Pau Matias Guiu (enginyer i *sommelier*) i la colomenca Siseta Camps, en el que es pretén que sigui un homenatge a una de les *ratafiaires* destacades de la població. El sopar popular, l'acte més emblemàtic de la Festa de la Ratafia, es tornarà a celebrar al pavelló de la Nòria, després de dos anys d'absència per la pandèmia.

D'altra banda, durant les festes es presentarà una obra de ficció històrica a l'entorn de la figura de Francesc Rosquelles, *Quaranta llunes, quaranta sols*, obra de l'escriptor colomenc Josep Solà. Ha estat editada per la Confraria de la Ratafia. Centrada a mitjan segle XIX i amb el cafè de Francesc Rosquelles com a epicentre, explica les trifulgues entre masovers *ratafiaires* en una trama plena d'enveges secrets i traïcions.

Finalment, cal recordar que la Confraria ha editat una carta de ratafies de Santa Coloma.



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*

185345-1250472L

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**

J. VENDRELL
Carnisseria
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



187341-1250353L

18105-1250110L

RA
TA
FIA





noguera
pastissers.cat

Pep Cases Busquets

Un dels promotors del primer concurs de ratafia

“La clau de l’èxit ha estat la implicació de la gent”

M.T / P.L.

A començaments de la dècada dels vuitanta el país vivia una primavera política en la qual tot semblava possible. Pobles i ciutats intentaven recuperar els millors aspectes lúdics del passat i crear-ne de nous amb la vitalitat inesgotable que dona la joventut i la il·lusió.

Aquest era el context?

El 1982 vivíem un moment d’obertura, de carnavals i festes majors populars que intentaven trencar amb un passat resclosit. A Santa Coloma volíem trencar amb la dinàmica del Centre Cultural Colomenc i anar cap a una festa major més popular. L’Ajuntament ens feia costat. Vam organitzar un ball popular en un poliesportiu ple de globus a preus assequibles que va ser un gran èxit. Aquí va ser quan es va organitzar la primera Festa de la Ratafia

La ratafia com a símbol dels nous temps?

Era un element molt arrelat a la societat colomenca. Tot-hom tenia a casa un familiar *ratafiaire*. En Xavier i en Jordi Puigverd van ser d’alguna manera els intel·lectuals que ens van transmetre aquesta necessitat. Ens va anar molt bé com a símbol de les ganes de canvi, de transformació de

la societat.

Com va anar aquesta primera Festa de la Ratafia?

Per fer el concurs van demanar ajuda a Xavier Codina, de Ratafia Russet, a algunes persones del poble que tractaven amb vins i licors i a dues *ratafiaires* reconegudes, la Consol Peracaula i la Lluïsa Casadevall. Vam fer unes bases i vam tirar endavant el primer concurs, que, per cert, va guanyar en Xavier Blanch, del Pasteral.

Com s’ho van prendre els del Cercle que un grup de joves els fessin la competència?

Malament. S’hi van posar d’esquena i el dia del ball popular van contractar l’orquestra Maravella. Va ser un fracàs absolut. Era un tema anacrònic, ja que si no eres soci de l’entitat no podies accedir al ball. La cosa grinyolava per tot arreu. Dècades enrere, el Cercle havia aconseguit aglutinar bona part del poble, però els temps li anaven en contra i va acabar desapareixent, com moltes altres entitats elitistes d’altres ciutats.

Ja són quaranta-un anys de la Festa de la Ratafia. A què creu que es deu aquest èxit?

Algunes persones com en Xavier Codina han estat fonamentals, però crec que ha es-

“

El dia del ball popular el Cercle contractar la Maravella. Va ser un fracàs.

“

La ratafia ens va anar molt bé com a símbol de les ganes de canvi.

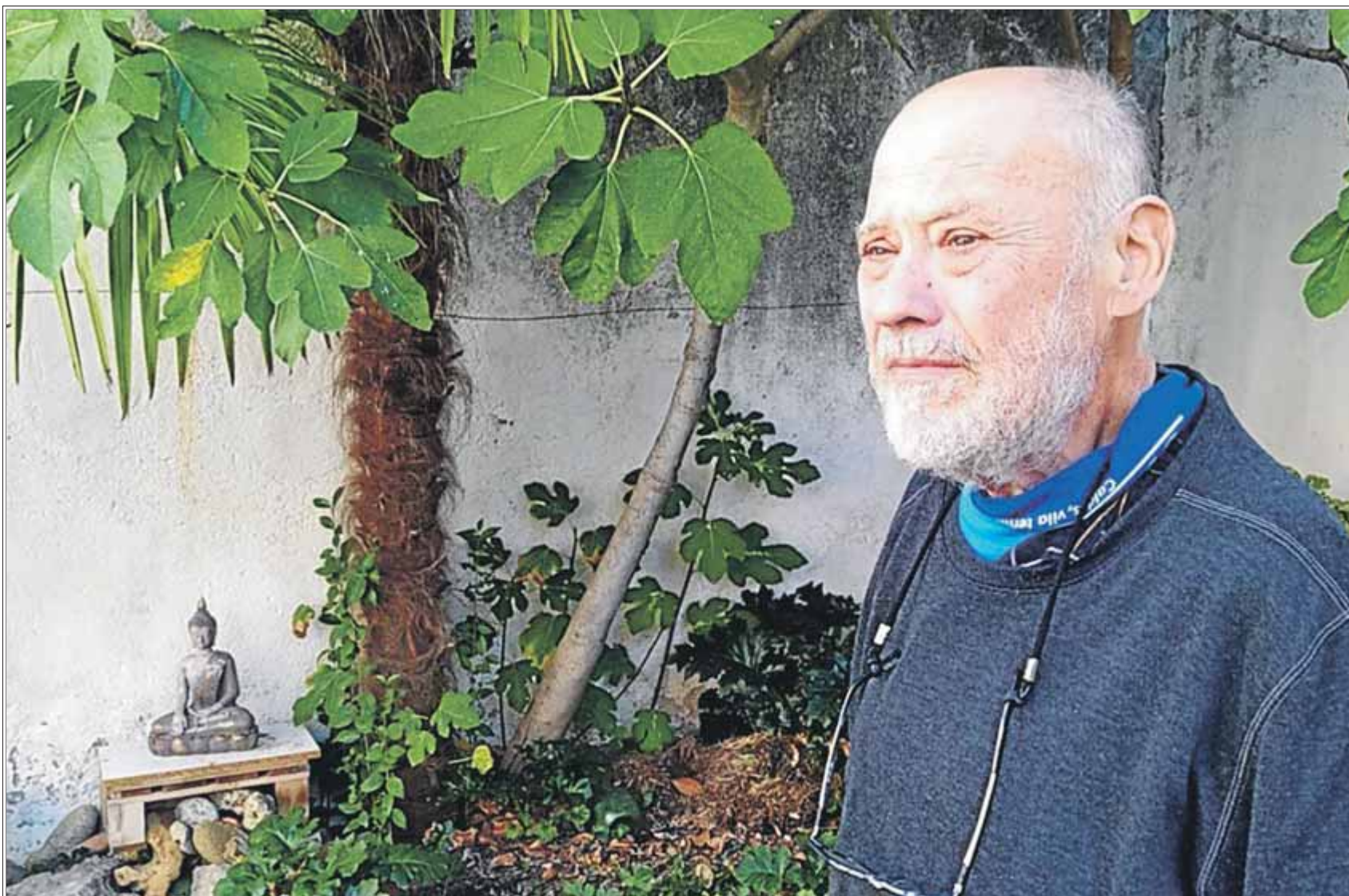


EVEREST MOVILES

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

Pep Cases,
tècnic de
cultura i un
dels
promotors
de la festa i
el concurs
de ratafia al
pati da casa
seva.M.T.



“

Tenien la
necessitat
de
despatxar
licors i vins
a la
clientela i
per això
tenien
receptes de
tot tipus.

tat la participació de molts colomencs sense afany de protagonisme i que s'han sabut rellevar amb el pas dels anys la clau de l'èxit.

Tinc entès que no era fàcil, en els primers anys, ser membre del jurat

Durant molts anys vaig ser membre del jurat i la veritat és que acabaves molt malament, fent esses per la plaça. En un sol dia havíem de fer tots els tastets de les 70 o 80 ratafies que es presentaven. En Manel Casadevall va ser el primer a adonar-se que allò

no podia ser i que calia modificar-ho. Tant seguit feia que la dolçor dels primers tastets emmascarés el saltres. Es va passar a fer-ho en més dies i amb un jurat més nombrós, fet que va millorar notablement el concurs.

Parli'ns de les famosos receptes de Francesc Rosquellas del 1842. És cert que van aparèixer a les escombraries?

Això és una llegenda urbana potenciada per un col·leccionista de Figueres que cercava algun reconeixement.

“

Les receptes es van trobar gràcies als papers que la Maria i el seu fill van donar a l'arxiu.

Aquests fons van sortir de la Maria de ca l'Armengol, un llinatge vinculat als bars i a l'hostaleria des de feia molts anys. En Sebastià Goday i jo anàvem sovint a fer el cafè al local de la Maria, que ens parlava d'uns papers que guardava, amb molta documentació municipal. La van convèncer que ho portés a l'Arxiu Comarcal. Era un fons molt divers en el qual hi havia molta documentació de l'Ajuntament i dels centres recreatius. Un cop a l'arxiu i passat força temps es va analitzar i van aparèixer les receptes de

ratafia i algunes altres de galetes.

Qui era Francesc Rosquellas?

Els Rosquellas eren uns liberals que van aterrar aquí, a terra carlina, provinents de Vic. Van gestionar els primers centres recreatius. N'hi havia algun de lligat a la maçoneria, pels militars liberals acantonats a Santa Coloma. Tenien la necessitat de despatxar licors i vins a la clientela i per això tenien receptes de tot tipus. També va ser recaptador de contribucions.

Surós

Excavacions i desbrossaments

PISTES FORESTALS, NETEJA DE BOSCOS,
NETEJA DE PARCEL·LES, REBAIXOS,
TANQUES DE FUSTA, VENDA DE LLENYA

972 840763- 659 097 477 - 666 953 974

Travessera de Vic, 9 - Sta. Coloma de Farners (Girona) - excavacionssuros@gmail.com

PROGRAMACIÓ 2022

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)".

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.

22.15 h (Plaça Farners) Concert amb Les Salvatges, presentant el seu disc de debut *El caliu i la cendra*.

Divendres 11 de novembre

18.00 h (Plaça Farners) "L'últim clau", activitat de la Petita Confraria de la Ratafia.

19.00 h (Casa de la Paraula) Xerrada "La ratafia com a font d'inspiració", a càrrec de la Confraressa 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. Tot seguit, la Confraria de la Ratafia procedirà nomenament de nous i noves confreres i de la Confraressa d'Honor d'enguany, l'experta en etnobotànica Astrid van Ginkel.

Dissabte 12 de novembre, 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. Hi haurà una demostració de destil·lació d'aiguarent 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 (patisseries, 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 Baleari. 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 Baleari 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 FamiliarLlar 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.

11.00 h (Jardí de la Ratafia) Visita guiada per l'Univers de la Ratafia, a càrrec de La Sobirana Cooperativa. Inscripcions www.ratafia.cat o a l'app Ratafia.

11.30 h (Casa de la Paraula) Presentació del llibre "Quaranta llunes, quaranta sols", de 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 FamiliarLlar Jubilats) Espectacle familiar "Vull ser com", que combina titelles, teatre d'objectes, dansa i música, a càrrec de la farnesenca Cristina Noguer i Domènech Bohigues (Orquestra Fireluche). 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. 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.

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 (Aixiu Comarcal) Tast-tertúlia de ratafies casolanes singulars. Amb Jaume Prim (Ratafia Rabosa), Òscar Sanz (El Pacte), Treça 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 FamiliarLlar 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, organitzat per 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).

Diumenge 13 de novembre, tot el dia

Plaça Farners. Fira de ratafies i altres productes artesans.

Plaça del Firal. Ratafiàrium a l'aire lliure, fira on es podran degustar i adquirir aliments elaborats amb ratafia (patisseries, 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.

Casa de la Paraula. "Els estiuejants i el Baleari. 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.

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

41a FESTA DE LA RATAFIA

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. 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 la companyia 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. 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. Primera sessió. Activitat gratuïta; inscripcions a www.ratafia.cat o a l'app Ratafia.

11.30 h (Espai FamiliarLlar Jubilats) Espectacle familiar "Quimera", amb Butai Produccions. 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.

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 (Aixiu 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. 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.

17.00 h (Jardí de la Ratafia) Espectacle de dansa "Enartar" a càrrec del D'Arts Espai de moviment i creació; segona sessió.

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 (Patisseries 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).



fusteriacolomenca.com



670 444 365 - 664 331 599