Santa Coloma de Farners es reivindica com a capital de la ratafia

La Selva | 07/11/2018

Aquest cap de setmana es celebra la trenta-setena edició de la Festa de la Ratafia i s'esperen uns 35.000 visitants a la capital de la Selva

Santa Coloma de Farners es prepara per rebre durant el cap de setmana uns 35.000 visitants amb motiu de la trenta-setena edició de la Festa de la Ratafia, una festa tradicional molt arrelada a la població i que té el punt culminant ara, a la tardor, però que els colomencs celebren al llarg de tot l'any. El motiu és que des d'antic la ratafia és un símbol identitari de la capital de la Selva. Per una banda, les receptes més antigues que s'han trobat d'aquest licor a Catalunya van ser escrites pel colomenc Francesc Rosquelles a mitjans del segle xix. D'altra banda, el patrimoni natural del municipi i dels voltants és ric en les herbes que s'utilitzen per fer ratafia, la qual cosa ha facilitat que els habitants de la zona n'elaborin generació rere generació i ha propiciat el naixement de fins a quatre marques de ratafia colomenca: la 1842, la Corriols, la Malhivern i la darrera, novetat d'aquest any, Roca Guillera. És per totes aquestes circumstàncies que Santa Coloma es reivindica com a capital de la ratafia.

A banda de la Festa de la Ratafia, de les rutes que hi ha al voltant d'aquest licor i del Mercat de les Herbes de la Ratafia, que té lloc a la primavera, Santa Coloma s'ha proposat crear un espai físic permanent dedicat a aquest licor. En aquest sentit ja s'ha començat a treballar en el projecte de creació d'un centre de dinamització i acollida turística, anomenat Espai Ratafia, al parc de Sant Salvador. S'hi instal·larà un obrador de Ratafia 1842, on s'elaboraran productes d'aquesta marca en col·laboració amb entitats del tercer sector del territori (Fundació Astres i Fundació Emys), coordinades per la Confraria de la Ratafia. A més, l'equipament ha d'acollir l'Oficina de Turisme, com a punt d'atenció al visitant, un espai d'interpretació de la ratafia que serà pioner en l'àmbit català, una zona de jardí-exposició de les herbes de la ratafia, un espai per a tastos i activitats i una botiga, a més d'altres equipaments pensats per facilitar i fer més atractiva la visita al centre, al parc i al municipi.

Aquest migdia, a la sala Ferran Agulló de la Diputació de Girona, ha tingut lloc la presentació d'aquesta trenta-setena edició de la Festa de la Ratafia a càrrec de Miquel Noguer, president de la Diputació de Girona; Joan Martí, alcalde de Santa Coloma de Farners, i Xavi Amat, secretari de la Confraria de la Ratafia.

Durant la presentació de la Festa, que organitzen conjuntament la Confraria de la Ratafia i l'Ajuntament de Santa Coloma, amb el suport de la Diputació de Girona, el president de la

Diputació, Miquel Noguer, ha dit que «la ratafia no és només una beguda sinó que forma part, com defensen els mateixos integrants de la Confraria de la Ratafia, del nostre patrimoni cultural immaterial». A més, ha volgut remarcar que «de totes les fires que es fan a l'entorn de la ratafia, la de Santa Coloma de Farners és la de més prestigi i antiguitat».

Es tracta, doncs, de vincular la ratafia, de forma més estreta i visible per al visitant, amb la capital de la Selva i la seva gent. «Ara la ratafia està molt en valor i nosaltres no fem altra cosa que consolidar-la any rere any com un producte que ens sentim ben nostre, que és tan característic de Santa Coloma», ha afirmat l'alcalde de Santa Coloma, Joan Martí, durant la presentació. Martí ha destacat el «gran impacte econòmic» que representen les activitats al voltant de la ratafia i en especial la Festa de la Ratafia per al comerç i l'hostaleria de Santa Coloma: «aquests dies tenim ple als restaurants, als hotels, als hostals... La festa és una implicació per a la ciutat».

Aquest any s'espera rebre uns 35.000 visitants en una festa que creix cada any i que està més que consolidada, no només a la comarca sinó arreu de Catalunya. Una prova n'és que el Concurs de Ratafies que s'organitza en el context de la festa aquest any ha batut el rècord de participació amb 254 ratafies presentades d'arreu de Catalunya. «Hem crescut molt en quantitat però també en qualitat, hi ha molt nivell aquest any», ha afirmat Xavi Amat, secretari de la Confraria de la Ratafia. També s'han presentat al concurs ratafies de Canadà, Polònia i Nova Zelanda.

La trenta-setena Festa de la Ratafia

Aquesta edició de la festa, que començarà oficialment dijous, ha programat cinquanta activitats per a públic popular i també per a públic específic, que compten amb la participació de les entitats colomenques, és a dir, amb implicació del teixit associatiu. Hi haurà concerts, actes infantils, exposicions, activitats gastronòmiques, tallers, xerrades tècniques, una cursa i, com a activitat permanent al llarg del cap de setmana, la fira mercat de productes artesans i de proximitat a la gran Vela de la Ratafia, a la plaça Farners. En aquesta fira s'hi podran trobar totes les ratafies comercials de Catalunya i, de forma exclusiva, es podran degustar i comprar les ratafies colomenques: 1842, Corriols, Malhivern i Roca Guillera, les quals només es venen a Santa Coloma. Aquestes ratafies han estat elaborades seguint receptes d'il·lustres colomencs, i, a més, tenen una finalitat social, és a dir, destinen els beneficis a projectes amb valor social.

Com a novetats, cal destacar: la presentació de la ratafia esferificada, amb una utilització directa en el món de la gastronomia; la presentació d'un liquat vegetal amb infusió de ratafia, i la presència de xuixos de ratafia, amb motiu de la celebració de l'Any del Xuixo. També hi haurà una reunió de productors de ratafia catalana amb l'objectiu d'«avançar en la Indicació Geogràfica Protegida (IGP) Ratafia Catalana, perquè a tots ens interessa que tiri endavant», assegura Amat. Així mateix, és novetat el fet que la confraressa d'honor d'aquesta edició sigui una dona, Magda Tolosa, de la pastisseria Trias, a qui es vol reconèixer la dedicació a la festa i a la promoció d'aquest licor. De fet, la trenta-setena edició de la Festa de la Ratafia tindrà més presència femenina que mai: la meitat del jurat de la primera fase del Concurs de Ratafies han estat dones i en el jurat final hi haurà més dones que homes (3-2), a banda que la programació també té un marcat accent femení en activitats de formació, artístiques i musicals, etc. «La ratafia és eminentment femenina, llavors la Festa també ho ha de ser», ha sentenciat Amat.

Autor: Redacció