El primer i segon premis del Concurs de la Ratafia de Santa Coloma de Farners se'n van cap a Centelles

La Selva | 10/11/2018

El president de la Generalitat assisteix al sopar de la 37a Festa de la Ratafia

La ratafia elaborada per Esther Vendrell, de Centelles (Osona), ha obtingut el primer premi de la 37a edició del Concurs de la Ratafia de Santa Coloma de Farners, que es va celebrar ahir a la nit i que forma part dels actes de la Festa de la Ratafia, organitzada per l'Ajuntament i la Confraria de la Ratafia, amb el suport de la Diputació de Girona. El segon premi ha estat per a Jaume Guinovart, també de Centelles, Joaquim Carreras, de Campllong, ha acabat en tercera posició. El premi a la millor ratafia local ha estat per a la colomenca Imma Calderón, qui rebrà en custòdia el llibre i el penó per conservar-los fins a l'inici de la propera edició de la festa i de la seva ratafia se'n farà una edició especial i limitada de 200 ampolles que es vendran exclusivament al Mercat de les Herbes de la Ratafia de Santa Coloma, a la primavera.

El jurat del Concurs de la Ratafia, format per Bernat Guixer (Celler de Can Roca), Xavier Codina (Ratafia Russet), Mar Calpena (periodista gastronòmica i bartender), Paula Molés (periodista gastronòmica) i Natàlia Roig (sommelier), va triar els guanyadors d'entre els elaboradors de les deu ratafies que havien superat la primera fase del Concurs, celebrada el passat 3 de novembre, al qual s'hi havien presentat un total de 254 ratafies casolanes, número rècord en la història del Concurs, i entre les quals n'hi havia de provinents de tot Catalunya, del Canadà, Polònia i Nova Zelanda.

Els noms dels guanyadors es van donar a conèixer durant el sopar popular de la Festa, que es va celebrar al pavelló de la Nòria, amb l'assistència del Molt Honorable President de la Generalitat, Quim Torra, qui prèviament va fer una visita institucional a l'Ajuntament i va signar-hi el llibre d'honor. Al final del sopar es van investir els nous confrares i també la confraressa d'honor, Magda Tolosa, de la pastisseria Trias, a qui es va distingir per la seva dedicació a la Festa i a la promoció de la ratafia. És el primer cop en la història de la Festa que s'investeix una dona.

Trobada d'alcaldes

Per tercer any consecutiu l'Ajuntament de Santa Coloma ha convidat tots els alcaldes de la Selva a un esmorzar a base de productes elaborats amb ratafia a l'hostal Pinxo de la capital selvatana. «És una bona ocasió per fer xarxa d'alcaldes, en un ambient distès parlem de temes comuns a nivell comarcal», ha explicat l'alcalde colomenc, Joan Martí. Hi han assistit una quinzena d'alcaldes i s'ha comptat també amb la presència del president de la Diputació de Girona, ens que dona suport a la Festa de la Ratafia, Miquel Noguer.

Festa fins diumenge

La 37a Festa de la Ratafia, que va començar dijous, se celebra fins demà a Santa Coloma de Farners. El programa inclou moltes activitats per a tots dos dies, entre les quals destaquen la Fira de productes artesans i de proximitat a la plaça Farners, durant tot el dia; a la vela de la Ratafia s'hi poden trobar totes les ratafies comercials de Catalunya, entre les quals es podrà adquirir les colomenques 1842, la ratafia Malhivern, la Corriols i,per primer cop l'elaborada pel cau Roca Guillera, que porta el mateix nom de l'entitat. A l'espai Ratafiàrium, a la plaça Firal, hi ha venda i degustació de productes elaborats amb ratafia: coca, xuixo, pa, melmelada, iogurt, infusió de ratafia, un liquat vegetal amb infusió de ratafia que és novetat, etc.

També durant tot el dia hi ha activitats pensades per als més petits, tallers, concerts, concursos, rutes guiades, tastos de ratafies, espectacles de dansa, de clown i de ciència, demostracions de cuina amb ratafia amb productes "Localitza" de la comarca de la Selva, demostracions de cuina saludable amb herbes, xerrades, ball, gegants i cercavila, castanyada popular, etc.

La cloenda de la 37a Festa de la Ratafia tindrà lloc diumenge a les 8 de la tarda, amb la litúrgia de tancament: despenjada del penó i recorregut fins a la casa del custodi.

Autor: Redacció