

Bases del 10è Concurs de Ratafia de Centelles 2018

1. Inscripcions:

La ratafia s'ha de lliurar dins d'una ampolla de vidre de 0,5 litres sense etiquetes ni distintius i acompanyada d'un sobre a part, tancat, amb la informació següent: dades del/de la concursant: **Nom i cognoms, adreça, població, telèfons i correu electrònic** i especificació de si la ratafia està feta amb aiguardent o alcohol.

L'organització traspasarà cada ratafia a un envàs de vidre transparent per unificar-ne la presentació.

2. Normes:

- La ratafia s'ha d'elaborar, com a mínim, amb herbes, nous verdes i aiguardent o alcohol i amb mètodes artesans.

- Les ratafies es podran **lliurar del 2 de maig al 31 de maig de 2018** a l'Ajuntament de Centelles, carrer Nou, 19, en dies laborables de 8 a 14 h. I a la botiga Mas Agrobotiga, carrer Mas Llavina, 15; de dilluns a divendres de 9 a 13.30 h i de 16 a 20 h, el dissabte de 9 a 13.30 h i de 16 a 19 h i el diumenge de 10 a 13 h.

- Les persones participants que no estiguin entre les 3 finalistes i que ho sol·licitin podran recollir, degudament acreditades amb DNI o un altre document legal, la seva ratafia el dissabte dia 2 de juny, un cop hagi finalitzat la deliberació del jurat. Passada aquesta data s'entendrà que renuncia a recollir-la.

- L'organització tindrà cura de les ratafies lliurades, tot i que no es fa responsable del seu deteriorament.

3. Premis:

El jurat triarà tres ratafies de totes les presentades al concurs i l'ordre de premiats quedarà de la forma següent:

- 1r Premi 200 euros
- 2n Premi 100 euros
- 3r Premi 50 euros

El premi es lliurarà en el marc de la **9a Fira de la Ratafia de Centelles (2 i 3 de juny 2018)**.

4. Jurat:

- El jurat estarà format per professionals i persones amb experiència en el sector, els quals podran declarar desert qualsevol dels premis.

- Un grup compost per persones relacionades amb el món de la ratafia es trobaran el divendres previ a la **9a Fira de la Ratafia de Centelles** i triaran d'entre totes les ratafies presentades al concurs, les 10 ratafies finalistes. Es farà públic el número de les 10 seleccionades (sense identificar al corresponents elaboradors).

- El jurat, format per 6 membres, seleccionarà durant la deliberació del concurs de ratafia del dissabte dia 2 de juny les 3 ratafies guanyadores de les 10 finalistes.

5. Altres:

- L'organització resoldrà qualsevol dubte.

- La participació en el concurs suposa acceptar aquestes bases.

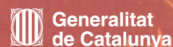
L'Ajuntament de Centelles organitza el 10è concurs de Ratafia de Centelles per promoure l'elaboració tradicional de ratafies, el comerç i els productes locals.

www.centelles.cat

Organitza:

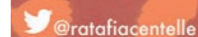


Col·labora:



9a FIRA DE LA
RATAFIA
CENTELLES

2 - 3 JUNY 2018



@ratafiacentelle



firadelaratafia.centelles

www.centelles.cat

DIVENDRES 1 DE JUNY

A les 20 h **Concert d'orquestres i grup de vent** del Conservatori de Música de Vic.
Lloc: Casal Francesc Macià.

A les 21 h **Primera fase de deliberació** del 10è concurs de ratafies.
Lloc: Bar restaurant La Violeta.

ESPAI FIRAL I VENDA DE RATAFIES

DISSABTE 2 DE JUNY

De 10 a 14 h i de 16 a 20.30 h

DIUMENGE 3 DE JUNY

De 10 a 14 h

Fira de la Ratafia; venda i degustació de ratafies, licors d'herbes, altres productes fets amb ratafia: i aliments de proximitat i artesans.
Punt d'Informació.

Lloc: Passeig.

DISSABTE 2 DE JUNY

De 10 a 13 h i de 17 a 19 h **Com vas de nas?** Ets capaç de reconèixer diverses herbes aromàtiques? Lloc: Passeig.

De 10 a 13 h i de 16.30 a 19.30 h **Inflable i Sentitoca**; un espai de joc amb activitats creades per aprendre jugant a través dels sentits, a càrrec de Quiràlia.
Lloc: Plaça Major i carrer Nou.

A les 11, 12 i 16.30 h **Fes la teva pròpia ratafia** i emporta-te-la a casa, amb la recepta manuscrita de Ramon Giol Ayats, l'avi de can Sopes, una de les més antigues de Centelles, datada del 1880, aproximadament. Tallers pràctics d'elaboració de ratafia. Inscripcions al Punt d'Informació. Lloc: Passeig. 5 euros.

A les 12.30 h **Funcionament d'un alambí d'aram** per a l'extracció al vapor dels olis essencials, a càrrec de Gemma Serra, de Tremendinas Garrotxa. Lloc: Passeig.

Tot el dia **Jardinet de les herbes de la ratafia**.
Vine a conèixer les propietats i les característiques de les herbes que s'utilitzen per elaborar la ratafia. Lloc: Passeig.

De 16.30 a 19.30 h **Taller infantil: "Olors naturals"**, a càrrec de Marta Barahona i Mireia Clua. Lloc: Passeig.

A les 17 h **Cabrotukada 2018**. Trobada de percussió a càrrec dels tabalers dels Cabrons i Bruixes de Centelles (adults i menuts) i colles convidades. Itinerari: carrers de St. Jaume, St. Joan, del Socós, plaça Major, del Centre i a les 18h exhibició final a la plaça de mn. Xandri.

A les 19 h **Deliberació del 10è concurs de ratafia**.
Jurat: Faustí Bosch, de Ratafia Bosch; Lluís Ball-Ilosera, naturalista; un membre de la Confraria de la Ratafia de Santa Coloma de Farners; Jaume Parés, de Vins Parés; Carme Giol, centellenca i ratafiaire i el convidat especial, Fel Faixedas, humorista.
Lloc: Passeig.

A les 22 h L'espectacle d'humor i música: **"Bona nit benparits!"**, amb Fel Faixedas.
Lloc: Casal Francesc Macià.

DIUMENGE 3 DE JUNY

De 8.30 a 14 h **Mercat setmanal** de diumenge.
Lloc: Nucli antic.

De 10 a 13 h **Com vas de nas?** Ets capaç de reconèixer diverses herbes aromàtiques?
Lloc: Passeig.

A les 11 i a les 12 h **Fes la teva pròpia ratafia** i emporta-te-la a casa, amb la recepta manuscrita de Ramon Giol Ayats, l'avi de can Sopes, una de les més antigues de Centelles, datada del 1880, aproximadament. Tallers pràctics d'elaboració de ratafia. Inscripcions al Punt d'Informació.
Lloc: Passeig. 5 euros.

Tot el matí **Jardinet de les herbes de la ratafia**.
Vine a conèixer les propietats i les característiques de les herbes que s'utilitzen per elaborar la ratafia.
Lloc: Passeig.