



10a  
fira  
de la  
Ratafia  
1-2 juny 2019  
Centelles

 Fira-Ratafia-Centelles  
 @ratafiacentelle

Organitza:  AJUNTAMENT DE  
CENTELLES

11è Concurs de ratafies casolanes  
+ info: [www.centelles.cat](http://www.centelles.cat)

Col·labora:  Diputació  
Barcelona  Generalitat  
de Catalunya



## DISSABTE 1 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 **Inflables i Creakids;** espai de tallers temàtics; elaboració de saquets decorats amb algunes de les plantes que serveixen per fer la ratafia: menta, espígol, anís, camamilla, tarongina, etc.  
Lloc: Plaça Major.

A les 11 i a les 12 h **Fes la teva pròpia ratafia** i emporta-te-la a casa, amb "la recepta centellenca". Tallers pràctics d'elaboració de ratafia. Inscripcions al Punt d'Informació. Lloc: Passeig. Preu: 5 €

A les 11 h Presentació del treball de recerca: "**El poder de les herbes fet licor**" de Laura Rico Martín i Blanca Saladrígues Jutglar, de l'Institut Pere Barnils de Centelles, curs 2018-2019.  
Lloc: Plaça Major.

A la 13 h **Dinar silvestre** a càrrec del col·lectiu Eixarcolant: Et ve de gust un àpat saludable amb sabors de natura salvatge?  
Inscripcions a: <https://eixarcolant.cat/>  
Lloc: Plaça Major.

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.

A les 15.30 h **Taller de postres amb ratafia** a càrrec de Pep Rosés, mestre forner i pastisser.  
Lloc: Plaça Major.

A les 17 h **Fase prèvia de la deliberació, amb el jurat popular,** de l'11è concurs de ratafies casolanes. Lloc: Plaça Major.

A les 19 h **Fase final de la deliberació de l'11è concurs de ratafies casolanes.** Jurat: Faustí Bosch, de Ratafia Bosch; un membre de la Confraria de la Ratafia de Santa Coloma de Farners; Jaume Parés, de Vins Parés; Jordi Palau, músic; Montserrat Rovira, centellenca i el convidat especial, Quim Masferrer, actor.  
Lloc: Passeig.



## DIUMENGE 2 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 10 h **Visita al jardí aromàtic.** Sortida des del Punt d'Informació. Gratuït.

A les 11 i a les 12 h **Fes la teva pròpia ratafia** i emporta-te-la a casa, amb "la recepta centellenca". Tallers pràctics d'elaboració de ratafia. Inscripcions al Punt d'Informació. Lloc: Passeig. Preu: 5 €

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.

A les 19 h "**Bona gent**" un espectacle únic i impossible de repetir perquè el públic n'és el protagonista, amb **Quim Masferrer**. Lloc: Casal Francesc Macià. 18 € anticipada i 20 € taquilla.

### ESPAI FIRAL I VENDA DE RATAFIES

#### DISSABTE 1 DE JUNY

De 10 a 14 h i de 16 a 20.30 h

#### DIUMENGE 2 DE JUNY

De 10 a 14 h

Espai firal; venda i degustació de ratafies, licors d'herbes, altres productes fets amb ratafia, aliments de proximitat i artesans. Punt d'informació.

Lloc: Passeig.





# Bases de l'11è Concurs de Ratafia de Centelles 2019

Aquest concurs promogut per l'Ajuntament, dins del marc de la Fira de la Ratafia de Centelles, té per objectiu promoure l'elaboració tradicional d'aquesta beguda, el comerç i els productes locals.

## 1. Inscripcions:

- Hi pot participar qualsevol persona física major de 18 anys.
- 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.

- Les ratafies es podran lliurar del 2 al 31 de maig de 2019 a:

**Ajuntament de Centelles**, carrer Nou, 19, en

dies laborables de 8 a 14 h.

**Mas Agrobotiga**, carrer del Mas Llavina, 15; de dilluns a dissabte de 9 a 13.30 i de 16 a 20 h (Centelles).

**Carns Ivan**, carrer de Santa Maria, 32; de dilluns a divendres de 9 a 13.15 i de 17 a 20.15 i dissabte de 9 a 13.30 h (Caldes de Malavella).

**Agrobotiga El Forn**, Can Rodó carretera de Girona a Santa Coloma km 13; de dilluns de 9 a 13.30, de dimarts a divendres de 9 a 20, dissabte de 9 a 13.30 i 16.30 a 20 i diumenge de 9 a 13.30 h (Vilobí d'Onyar).

- En el moment de lliurar la ratafia, cal manifestar si el/la concursant està interessat/ada en formar part del jurat popular de la fase prèvia.
- L'organització transvasarà cada ratafia a un envàs de vidre transparent per unificar-ne la presentació.

## 2. Normes:

- La ratafia presentada ha d'haver estat elaborada amb mètodes artesans i amb base d'aiguardent o anís.
- La ratafia presentada ha d'incloure nous verdes i també de forma opcional diferents herbes, flors i fruits i espècies a criteri del/de la concursant.

## 3. Jurats:

- Hi haurà dos jurats, el de la fase prèvia i el de la fase final.
- Fase prèvia (jurat popular). Un grup compost per les persones participants que prèviament hagin manifestat formar-ne part i d'altres relacionades o interessades en el món de la ratafia n'escolliran 10 que seran les finalistes d'entre totes les presentades al concurs. Els criteris per a la selecció de cadascun seran: l'olor (atorgant un màxim de 5 punts) i el gust (atorgant un màxim de 10 punts).

Aquesta fase tindrà lloc el dissabte dia 1 de juny de 17 a 19h.

- Fase final. Un jurat format per 5 membres, proposats a criteri de l'organització, seleccionarà les 3 ratafies guanyadores d'elles 10 finalistes i la millor local.

Aquesta fase tindrà lloc el dissabte dia 1 de juny a partir de les 19h.

## 4. Premis:

- 1r premi 200 euros i diploma
- 2n premi 100 euros i diploma
- 3r premi 50 euros i diploma

El premi a la millor ratafia local, si no està dins de les 3 primeres classificades, rebrà un premi de 50 euros, un diploma i una ampolla de la ratafia centellenca La Nostra.

Els premis es lliuraran en el marc de la 10a Fira de la Ratafia de Centelles (1 i 2 de juny 2019).

## 5. Altres:

- L'organització resoldrà qualsevol dubte.
- L'organització tindrà cura de les ratafies lliurades, tot i que no es fa responsable del seu deteriorament.
- Un cop hagi finalitzat la deliberació del jurat, els/les participants que no hagin rebut cap premi podran retirar les seves ratafies abans de les 20h del mateix dissabte. Passada aquesta data s'entendrà que renuncien a recollir-la.
- Els/les participants es fan responsables davant de tercers del contingut de la seva ratafia (que no té cap contingut perjudicial o que pugui ocasionar lesions o danys a la salut de les persones).
- La participació en el concurs suposa acceptar aquestes bases.