

# DISSABTE 5 DE JUNY

De 10 a 14 h i de 17 a 20 h **Espai firal:** venda i degustació de ratafies, licors d'herbes, plantes aromàtiques i altres productes elaborats amb ratafia. Punt d'informació.  
**Lloc:** Plaça Major

De 10 a 13 h i de 17 a 18.30 h **Exposició i reconeixement** de plantes, herbes, flors, espècies, arrels... que podem utilitzar per fer ratafia.  
**Mur de refranys** que fan referència a plantes o al món de la ratafia.  
**Llista de plantes**, herbes, flors, espècies, arrels... que podem utilitzar per fer ratafia.  
**Lloc:** Horts del Palau dels Comtes  
**Gratuït**

De 10.30 a 13.30 h **Carro de contes:** I deixeu-vos enlluernar amb les llegendes, contes i històries que parlen de les herbes remeieres i les seves propietats... Un carro carregat de contes per als infants acaba d'arribar.  
Sessions cada 30 minuts. (\*)  
**Lloc:** Horts del Palau dels Comtes  
**Gratuït**

A les 11 h 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. (\*)  
**Lloc:** El Passeig  
**Preu:** 7 euros

**Tallers pràctics de remeis casolans.** Elabora i emporta't a casa el teu remei casolà. (\*)  
**Lloc:** Hort del Palau dels Comtes  
**Preu:** 3 euros

A les 10 i a les 12.30 h **Esperit de romaní**  
Per contusions i dolors musculars.

A les 10.45 i a les 17 h **Oli de cop**  
Per cops... com diu el seu nom.

A les 11.30 i a les 17.45 h **Xarop de pinya**  
Per pal·liar la tos.

A les 17 h **Xerrada** a càrrec de Marc Talavera del col·lectiu Eixarcolant: "Algunes eines per identificar amb més facilitat les espècies amb les quals podem elaborar la ratafia". (\*)  
**Lloc:** Horts del Palau dels Comtes  
**Gratuït**

A les 18.30 h **Fase final de la deliberació del 12è concurs de ratafies casolanes.** Jurat: Faustí Bosch (Ratafia Bosch), un membre de la Confraria de la Ratafia de Santa Coloma de Farners, Anna Chávez (arqueòloga i historiadora), Josep Rovira (professor) i la convidada especial, Astrid Van Ginkel (botànica i farmacèutica). (\*)  
**Lloc:** Horts del Palau dels Comtes

A les 19.30 h **Entrega de premis** del 12è concurs de ratafies casolanes.  
**Lloc:** Horts del Palau dels Comtes

# DIUMENGE 6 DE JUNY

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

De 10 a 14 h **Espai firal:** venda i degustació de ratafies, licors d'herbes, plantes aromàtiques i altres productes elaborats amb ratafia. Punt d'informació.  
**Lloc:** Plaça Major

De 10 a 13 h **Exposició i reconeixement** de plantes, herbes, flors, espècies, arrels... que podem utilitzar per fer ratafia.  
**Mur de refranys** referents a plantes o al món de la ratafia.  
**Llistat de plantes**, herbes, flors, espècies, arrels... que podem utilitzar per fer ratafia.  
**Lloc:** Horts del Palau dels Comtes  
**Gratuït**

De 10.30 a 13.30 h **Carro de contes:** I deixeu-vos enlluernar amb les llegendes, contes i històries que parlen de les herbes remeieres i les seves propietats... Un carro carregat de contes per als infants acaba d'arribar.  
Sessions cada 30 minuts. (\*)  
**Lloc:** Horts del Palau dels Comtes.  
**Gratuït**

A les 11 h 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. (\*)  
**Lloc:** El Passeig  
**Preu:** 7 euros

A les 12 h i a les 17.30 h **Una nit amb el Mag Lari.** Una nit amb el Mag Lari de sempre, amb la sorpresa, amb l'humor de sempre i, sobretot, amb la il·lusió de sempre! (\*)  
**Lloc:** Casal Francesc Macià  
**Preu:** 15 euros

**Tallers pràctics de remeis casolans.** Elabora i emporta't a casa el teu remei casolà. (\*)  
**Lloc:** Horts del Palau dels Comtes  
**Preu:** 3 euros

A les 10 h **Esperit de romaní**  
Per contusions i dolors musculars.

A les 10.45 h **Oli de cop**  
Per cops... com diu el seu nom.

A les 11.30 h **Xarop de pinya**  
Per pal·liar la tos.

Durant tota la fira **Visita lliure al jardí aromàtic** dels alumnes CAFEMN de l'institut Pere Barnils.  
**Lloc:** Carretera de Sant Feliu de Codines, davant de Correus  
**Gratuït**

MÉS  
INFORMACIÓ  
I RESERVES



(\*) **Aforament limitat i reserva prèvia d'entrades.**  
Es podrà reservar en línia fins el dia 4 de juny a les 12 del migdia.  
Els dies 5 i 6 de juny, i si queden places disponibles, les inscripcions es faran directament al Punt d'informació.  
**\*\*AVÍS\*\*** Aquesta programació es pot veure alterada i s'anirà actualitzant en funció de l'evolució de les mesures per combatre la pandèmia de la Covid-19



# BASES DEL 12È CONCURS DE RATAFIES CASOLANES DE CENTELLES 2021

L'Ajuntament convoca aquest concurs en el marc de la Fira de la Ratafia de Centelles, amb l'objectiu de 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 participant: Nom i cognoms, adreça, població, telèfons i correu electrònic.
- Les ratafies es podran lliurar del 3 al 31 de maig de 2021 a:
  - **Promoció Econòmica** de l'Ajuntament de Centelles, carrer Nou, 11, en dies laborables de 8 a 14 h.
  - **Mas Agrobotiga**, carrer del Mas Llavina, 15 de Centelles; de dilluns a divendres de 9 a 13.30 i de 16 a 20 h i dissabtes de 9 a 13.30 h.
  - **Agrobotiga El Forn**, Can Rodó, carretera de Girona a Santa Coloma km 13 Vilobí d'Onyar; de dilluns a divendres de 9 a 20, dissabtes i diumenges de 9 a 13.30 h.
- 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, fruits i espècies a criteri del/de la concursant.

## 3. JURATS

- Un grup format per persones relacionades amb el món de la ratafia es trobaran els dies previs a la 12a Fira de la Ratafia de Centelles i en seleccionaran 10 finalistes d'entre totes les presentades al concurs. Es farà públic qui les ha elaborat.
- Fase final. Un jurat format per 5 membres, proposats a criteri de l'organització, seleccionarà les 3 ratafies guanyadores de les 10 finalistes i la millor local. Els criteris per a la selecció que haurà de tenir en compte cada membre seran: la vista (atorgant un màxim de 5 punts), l'olfacte (atorgant un màxim de 5 punts) i el gust (atorgant un màxim de 5 punts).
- Aquesta fase tindrà lloc el dissabte dia 5 de juny a partir de les 18.30 h a la Pista del Casal Francesc Macià.

## 4. PREMIS

- 1r premi: 200 euros i diploma
- 2n premi: 100 euros i diploma
- 3r premi: 50 euros i diploma
- 4t premi a la millor ratafia local: 50 euros i diploma, si no està dins de les 3 primeres classificades

Tots les persones premiades rebran un lot de productes locals relacionats amb la ratafia.

Els premis es lliuraran en el marc de la 12a Fira de la Ratafia de Centelles el mateix dissabte a les 19.30 h a la Pista del Casal Francesc Macià.

## 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 a partir de les 19.30 h del mateix dissabte. Passada aquesta data, es podran retirar als punts de lliurament fins a dues setmanes després del concurs.
- Els/les participants es fan responsables davant de tercers del contingut de la seva ratafia (que no porti 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.

12 FIRA DE LA  
**RATAFIA**  
CENTELLES  
5 / 6 juny 2021

12è Concurs de ratafies casolanes

+ info: Organitza: Col·labora:

AJUNTAMENT DE CENTELLES  
www.centelles.cat

Generalitat de Catalunya  
Diputació de Barcelona