

DIUMENGE 24 DE MAIG

A les 9.30h - Esmorzar i sortida etnobotànica pels voltants de Centelles, dirigida per Fermí Feliu (ratafiaire i aficionat a la botànica), per a la identificació i la recollida de plantes que utilitzarem en l'elaboració de la ratafia de la propera edició. *Gratuit. Inscripcions al web de l'Ajuntament.*

Lloc de trobada: aparcament de la Via Ferrada Baumes Corcades, aforament limitat a 30 persones.

DISSABTE 6 DE JUNY

De 10 a 21h - **Espai firal:** venda de ratafies, licors d'herbes, plantes aromàtiques i altres productes. *Degustació de 5 tastets de ratafia a 6€, venda de tiquets al punt d'informació.*

Lloc: Passeig

De 10 a 21h - **Exposició de plantes, herbes, flors, espècies, arrels... que podem utilitzar per fer ratafia.**

Visites guiades a càrrec d'en Martí Sallés (biòleg i professor) a les 10.30h i a les 11.30h. *Gratuit.*

Lloc: Passeig (davant de l'Ajuntament)

A les 10 i a les 11.30h - **Fes la teva pròpia ratafia** amb "la recepta centellenca" i emporta-te-la a casa. Tallers pràctics d'elaboració de ratafia.

10€, inscripcions al punt d'informació a partir de les 9.30h.

Lloc: Passeig, aforament limitat a 20 persones.

A les 11h - **Xerrada** a càrrec de Fermí Feliu (ratafiaire i aficionat a la botànica): "El perquè i el com de la ratafia: una visió històrica". *Gratuit.*

Lloc: Casa Pujol (espai Clotilde Cerdà), Carrer d'Anselm Clavé, 11.

A les 12h - **Xerrada formativa** a càrrec de la Comissió de la Fira de la Ratafia: "Com fer ratafia casolana". *Gratuit.*

Lloc: Casa Pujol (espai Clotilde Cerdà), Carrer d'Anselm Clavé, 11.



TALLERS PRÀCTICS DE REMEIS CASOLANS

Elabora i emporta't a casa el teu remei casolà.

5€, inscripcions al punt d'informació.

Lloc: Passeig, aforament limitat a 15 persones.

- **A les 10.30h - Repel·lent d'insectes.** Per evitar les picades.
- **A les 11h - Oli de cop.** Per a cops... com diu el seu nom.
- **A les 11.30h - Bàlsam labial de farigola.** Per protegir els llavis.



A les 13.30h - Dinar popular

18€, venda de tiquets al web de l'Ajuntament i al punt d'informació.

Lloc: Jardins de la Casa Pujol. Carrer d'Anselm Clavé, 11.

A les 16.30h - **Fase prèvia de la deliberació, amb el jurat popular, del 17è Concurs de Ratafia Casolana.**

Lloc: Casa del Galejador. Plaça Vella, 9.

A les 16.30h - **II Mostra de Glosa de Centelles** a càrrec de Cor de Carxofa.

Vine a divertir-te amb l'art de la cançó improvisada i gaudeix d'aquesta tradició viva de la nostra cultura popular que combina paraula, enginy i música.

Oidà! Corrandes són corrandes! *Gratuit.*

Lloc: Plaça Vella

A les 19h - **Fase final de la deliberació del 17è Concurs de Ratafia Casolana.**

Jurat: Faustí Bosch (Ratafia Bosch), Laia Campanera (sommelier), Xavier Codina (Ratafia Russet), Jaume Guinovart (ratafiaire de Centelles i confrare d'honor a Santa Coloma de Farners 2025), Pere Jubany (guanyador de l'edició de 2025) i Anna Tañà (ratafiaire centellenca).

Lloc: Passeig

A les 20h - **Entrega de premis** del 17è Concurs de Ratafia Casolana.

Lloc: Passeig

A les 20.30h - **Concurs d'identificació de ratafies comercials** a càrrec dels joves ratafaiers de Centelles.

Lloc: Plaça Vella

DIUMENGE 7 DE JUNY

De 8.30 a 14h - **Mercat setmanal de diumenge**

Lloc: Nucli antic

De 10 a 14h - **Espai firal:** venda de ratafies, licors d'herbes, plantes aromàtiques i altres productes. *Degustació de 5 tastets de ratafia a 6€, venda de tiquets al punt d'informació.*

Lloc: Passeig

De 10 a 14h - **Exposició de plantes, herbes, flors, espècies, arrels... que podem utilitzar per fer ratafia.** *Gratuit.*

Lloc: Passeig (davant de l'Ajuntament)

A les 10.30 i a les 12h - **Fes la teva pròpia ratafia** amb "la recepta centellenca" i emporta-te-la a casa. Tallers pràctics d'elaboració de ratafia.

10€, inscripcions al punt d'informació.

Lloc: Passeig, aforament limitat a 20 persones.

A les 11h - **Xerrada** a càrrec de Jordi Puig Roca (doctor en Ciències Ambientals especialitzat en canvi climàtic i canvi global ambiental): "Com afecta el canvi climàtic a la producció de ratafia". *Gratuit.*

Lloc: Casa Pujol (espai Clotilde Cerdà), Carrer d'Anselm Clavé, 11.

TALLERS PRÀCTICS DE REMEIS CASOLANS

Elabora i emporta't a casa el teu remei casolà.

5€, inscripcions al punt d'informació.

Lloc: Passeig, aforament limitat a 15 persones.

- **A les 11h - Repel·lent d'insectes.** Per evitar les picades.
- **A les 11.30h - Oli de cop.** Per a cops... com diu el seu nom.
- **A les 12h - Bàlsam labial de farigola.** Per protegir els llavis.



TASTA PLATS AMB RATAFIA A CENTELLES

BAR LA PARTIDA

Av. d'Ildefons Cerdà, 1
Tel. 931 317 944 / 630 681 553

CAN GUIXA

C/ Collsuspina, 21
Tel. 938 811 105

BAR RESTAURANT EL PORTAL

C/ Santa Anna, 3
Tel. 938 811 639

LA MIA PIZZA CENTELLES

C/ de la Font Calenta, 10
Tel. 937 441 630

BAR RESTAURANT LA SAGRERA

C/ del Centre, 2
Tel. 930 903 475

PIZZERIA LA BARRETINA

Av. Ildefons Cerdà, 41
Tel. 931 758 758

BAR RESTAURANT LA VIOLETA

C/ Anselm Clavé, 3
Tel. 938 813 605 / 621 278 001

RESTAURANT CAN MOREU

Ctra. Sant Feliu de Codines, s/n
Tel. 938 810 428

CACHOPERÍA - BRASERIA CA LA PAKA

C/ Jesús, 13
Tel. 938 811 693

RESTAURANT LA TOSQUERA

Av. Ildefons Cerdà, 67
Tel. 931 317 932

CAFETERIA EL TRABUC

C/ Socós, 1
Tel. 931 988 349 / 638 858 570



CRITERIS DEL 17È CONCURS DE RATAFIA CASOLANA DE CENTELLES 2026



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. CRITERIS D'INSCRIPCIÓ

- A les inscripcions dels participants hi ha de constar les dades d'una persona física major de 18 anys.
- Només es pot presentar una ratafia per persona.
- 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 les següents dades de la persona participant: **nom i cognoms, adreça, població, telèfons i correu electrònic.**
- La ratafia participant es podrà lliurar del 27 d'abril al 2 de juny de 2026 a:
 - **Promoció Econòmica de l'Ajuntament de Centelles.** C/ Nou, 11, en dies laborables de 9 a 14h.
 - **Mas Agrobotiga.** C/ del Mas Llavina, 15, de Centelles; de dilluns a divendres de 9 a 13.30h i de 17 a 20h i dissabtes de 9 a 13h.
 - **Agrobotiga El Forn, Can Rodó.** Ctra. de Girona a Santa Coloma, km 13, Vilobí d'Onyar; de dilluns a diumenge de 8.30 a 14h i de dilluns a divendres de 17 a 20h.
 - **La Sobirana Cooperativa.** C/ del Centre, 37, Santa Coloma de Farners; de dilluns a divendres de 8 a 14h.
 - **Celler les Tines.** C/ d'Antoni Gaudí, 77, Granollers; de dimarts a divendres de 9.30 a 13.30h i de 16 a 20h i dilluns i dissabtes de 9.30 a 13.30h.
 - **Bar el Centre.** Plaça Major, 9, baixos, Olost; de dilluns a diumenge de 8 a 16h.
 - **Celler de Calldetenes.** C/ Gran, 1, Calldetenes; de dimarts a divendres de 9 a 13.30h i de 16.30 a 19.30h i dissabtes i diumenges de 9 a 15h.
 - **Immobil·lària Pirineu 2000.** C/ del Bruc 3, baixos, Berga; de dilluns a divendres de 9.30 a 13.30h i de 16 a 20h.
- En el moment de lliurar la ratafia, cal que les persones concursants manifestin si tenen interès a 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, fruits, arrels i espècies a criteri.

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 la voluntat de 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 ratafies presentades al concurs. Els criteris per a la selecció seran: el color (màxim de 5 punts), l'aroma (màxim de 5 punts) i el gust (màxim de 10 punts). La puntuació màxima possible serà de 20 punts.

Aquesta fase tindrà lloc el **dissabte 6 de juny de 16.30 a 18h a la Casa del Galejador**, Plaça Vella, 9. I en acabar es farà públic qui ha elaborat cada ratafia finalista i passa a la final.

- **Fase final.** Un jurat format per 6 membres, proposats a criteri de l'organització, seleccionarà les 3 ratafies guanyadores d'entre les 10 finalistes i la millor ratafia local. Els criteris per a la selecció que haurà de tenir en compte cada membre seran: el color (màxim de 5 punts), l'aroma (màxim de 5 punts) i el gust (màxim de 10 punts). La puntuació màxima possible serà de 20 punts.

Aquesta fase tindrà lloc el **dissabte 6 de juny a partir de les 19h al Passeig.**

4. PREMIS

- **1r premi:** 300 euros i diploma
- **2n premi:** 200 euros i diploma
- **3r premi:** 100 euros i diploma
- **Premi a la millor ratafia local:** 100 euros i diploma, si no està dins de les 3 primeres classificades.



Els premis es lliuraran en el marc de la 17a Fira de la Ratafia de Centelles el mateix dissabte després de la fase final al Passeig.

5. ORGANITZACIÓ I RESPONSABILITATS

- L'organització resoldrà qualsevol dubte.
- L'organització tindrà cura de les ratafies lliurades, tot i que no es fa responsable del seu deteriorament.
- L'organització validarà la composició del jurat popular de la fase prèvia.
- El guanyador de l'edició anterior tindrà l'opció de participar com a membre del jurat de la fase final.
- Cap membre del jurat de la fase final podrà participar en aquest concurs de ratafia casolana.
- Un cop hagi finalitzat la deliberació del jurat, les persones participants que no hagin rebut cap premi podran retirar les seves ratafies a partir de les 20h del mateix dissabte o, passada aquesta data, es podran retirar als punts de lliurament fins a dues setmanes després del concurs.
- Les persones 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 perjudicis a la salut de les persones).
- La participació en aquest concurs pressuposa que s'accepten íntegrament totes les clàusules contingudes en aquestes bases i el criteri interpretatiu de l'Ajuntament quant a la resolució de qualsevol qüestió derivada del concurs. L'incompliment d'alguna clàusula donarà lloc a l'exclusió de la participació. Durant el període vigent del concurs, les bases estaran disponibles a la pàgina web de l'Ajuntament:

<https://www.centelles.cat>



17a Fira de la Ratafia Centelles 6 i 7 de juny de 2026

17è concurs de ratafia casolana



ORGANITZA:



COL·LABORA:

