DOSSIER DE PREMSA

LA 37A EDICIÓ DE LA FESTA

Us presentem una Festa per a tota la família, una celebració que lliga la tradició ancestral d'un poble amb els valors socials i de promoció de la ciutat que identifiquen Santa Coloma de Farners i els seus habitants.

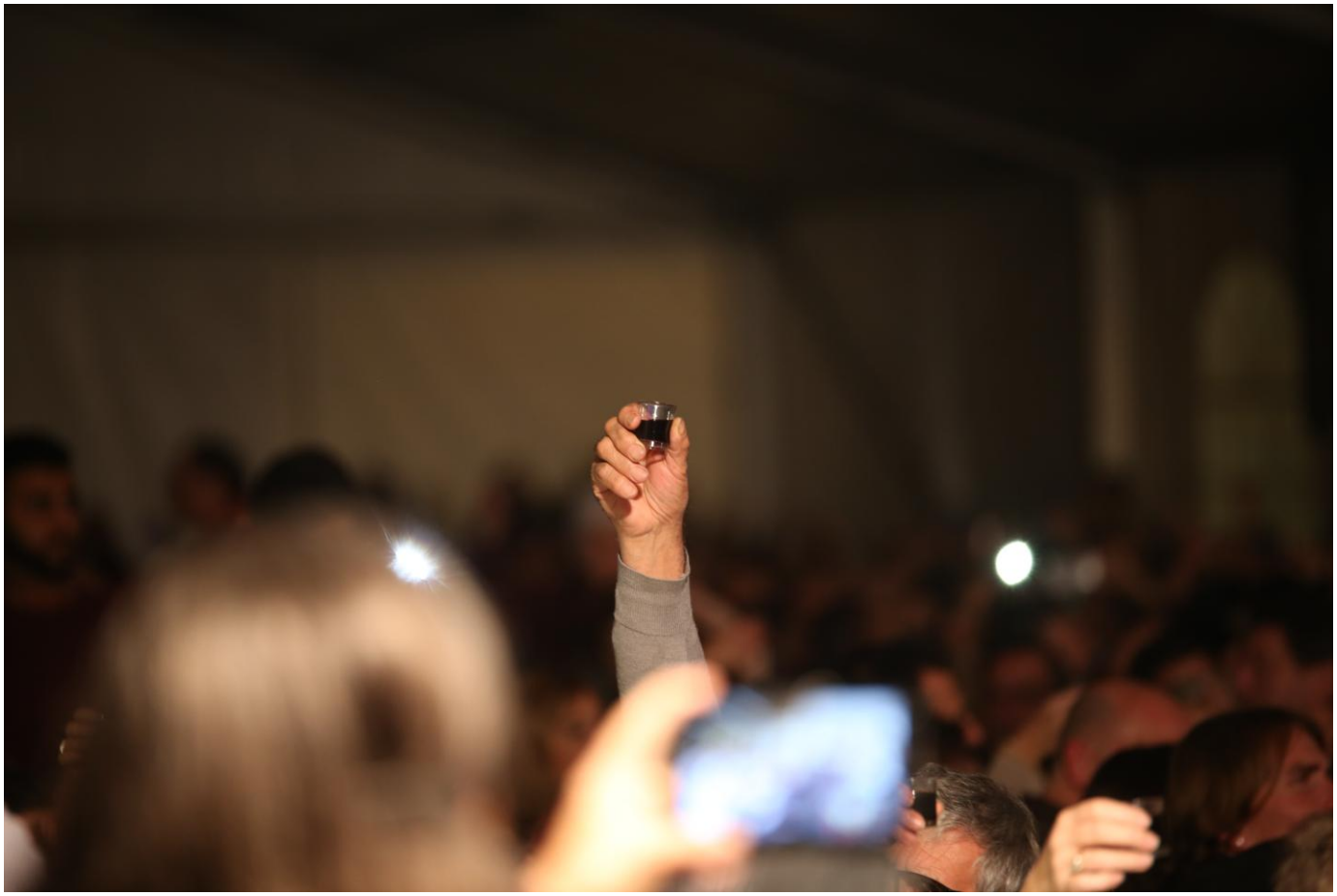
La varietat de la programació de la Festa de la Ratafia fa que hi hagi activitats per a complaure totes les generacions. Ningú no s'avorrirà i menys els més petits, que tenen una àmplia oferta d'entreteniment.

Milers de persones ompliran de nou els carrers del centre de Santa Coloma de Farners durant el segon cap de setmana de novembre, seguint els actes i les propostes de tota mena de la Festa de la Ratafia.

Alguns actes ja començaran el 3 de novembre però el gruix de la programació es concentra a partir del dijous 8, amb la litúrgia de la Confraria de la Ratafia de la penjada del penó i la cercavila. L'endemà tindrà lloc el sopar popular, durant el qual es donaran a conèixer els guanyadors del concurs de ratafies i es proclamarà a Magda Tolosa, de la pastisseria Trias, Confraressa d'Honor.

Durant tot el cap de setmana hi ha una atapeït programa d'actes per a tots els públics, xerrades, presentacions, concerts i el popular mercat de productes artesans i de proximitat pels carrers del centre, a més de la gran Vela de la Ratafia a la plaça Farners, amb totes les ratafies de Catalunya.

Tota la informació és a www.ratafia.cat



LA HISTÒRIA DE LA FESTA DE LA RATAFIA

La Festa de la Ratafia va néixer en el període d'ebullició dels primers anys de democràcia. Hi havia desig de canvi i els joves participaven activament en la vida política i social. El moviment escolta havia actuat fins llavors com a refugi. A Santa Coloma, a banda dels Dàlmates, l'Esquitx i els Voltamons, hi havia un grup de joves que es reunien sovint al bar Sport i amenitzaven bona part de les seves sortides i activitats particulars amb ratafia, possiblement procedent de can Xevi Puigverd de Vilobí. Els joves buscaven una alternativa a les festes tradicionals i, entre partides de cartes i glops de ratafia, van organitzar un concurs durant la Festa Major de Santa Coloma de l'any 1982 per veure qui feia la millor ratafia. Aquest és l'origen de la Festa i el Concurs de la Ratafia de Santa Coloma de Farners.

Una festa de tots L'any 1984, la festa ja camina sola i s'hi suma la fira de ratafies i la fira de productes artesans. Ja és una activitat que fa goig i aglutina molta gent a finals dels 80, per això rep el sobrenom de "la festa major petita". El Jovent del Poble, entitat organitzadora de l'esdeveniment, a banda d'activitats anuals, organitza una festa carregada d'activitats: ball, teatre, concurs d'aparadors, xerrades, exposicions d'herbes, mostres d'artistes joves, concurs de pastissos… La Festa tindrà alts i baixos, però ja no es deixarà de celebrar mai. Una notícia que revoluciona el món ratafiaire contribuirà, l'any 1997, a cimentar la festa des del passat: es troben a Santa Coloma les receptes de ratafia més antigues de Catalunya, que a més, havien estat escrites per un colomenc: Francesc Rosquelles. Als 90, la Festa de la Ratafia ja s'havia convertit en l'esdeveniment cultural més singular i estimat pels colomencs. Era el fil conductor per a la participació individual i col·lectiva, i s'erigia com a símbol d'identitat i cohesió social. L'any 2006 va ser un dels anys més especials de la Festa de la Ratafia, el 25è aniversari. Es va publicar el llibre La Festa de la Ratafia. 25 anys, a càrrec de Marc Alsina, on es feia un repàs exhaustiu de la festa. Des de llavors, la Festa comença a prendre una dimensió diferent i la ratafia expandeix la seva força i la seva influència a d'altres àmbits. Es comença a convidar cada any un territori amb relació amb les begudes espirituoses i a introduir propostes innovadores com la infusió de ratafia o la coca de ratafia. També s'internacionalitza la fira i es realitzen estudis i intercanvis amb productors d'altres països. Un cop més, el passat i el present es donaven la mà. Resulta estimulant per als organitzadors de la Fira comprovar que la ciència reconeix els bons fonaments de la sabiduria popular. Avui, la Festa ha esdevingut un aparador per mostrar tot el que cal saber sobre la ratafia. S'hi fan tota mena de presentacions i s'innova. L'exitós model de Festa coincideix amb un moment daurat d'aquest licor català. Les aportacions de Santa Coloma han contribuït a fer-lo visible i donar-li ressò. El municipi és avui l'epicentre de la ratafia i tots els que s'interessin per aquest món hi han de fer cap. Durant la Festa de la Ratafia, Santa Coloma de Farners continua difonent el passat d'aquest extraordinari licor i projectant-lo al futur.

SANTA COLOMA DE FARNERS, LA CAPITAL DE LA RATAFIA

Santa Coloma té un ric patrimoni natural i una relació dels seus habitants amb aquest medi que ha caracteritzar l'evolució de la ciutat. L'entorn ens ha deixat llegat en forma **d'oficis i coneixements** que han passat de generació a generació, com l'elaboració de ratafia, la destil·lació casolana, l'assecatge de plantes, la venda d'herbes remeieres als mercats, la maceració, colar, filtrar, degustar...

Es tracta de conèixer i aprofitar el bosc i els seus usos, i el ric entorn natural del municipi ens ha permès durant segles recollir herbes a la primavera, fer la ratafia a l'estiu, colar la ratafia a finals d'estiu per obrir la ratafia a la tardor i passar el dur hivern.

Malgrat els canvis evolutius, la ratafia és filla d'aquest context, i avui dia fer ratafia a casa és **lligar-se de nou a la natura**, a l'entorn, prendre consciència del paisatge, de l'ecosistema en que formem part, de respectar el seu temps i els seus cicles..

Per això diem que som la capital de la ratafia, pel gran paisatge que tenim i una història única de gran riquesa, un patrimoni de persones i documents històrics.

La ratafia és natura profunda, quotidiana i filla d'aquesta evolució, i nosaltres cada any participem d'un nou capítol de la nostra cultura i patrimoni, celebrant l'arribada de la ratafia durant tot l'any. I és ara, amb la Festa, quan degustem el fruit de l'esforç de recollir les plantes a la primavera i el lent repòs estival. És una Festa que té lloc al cor de la tardor, quan es fan els preparatius per l'entrada de l'hivern, i a la primavera també fem el Mercat de les Herbes, justament l'altre extrem, quan sentim la vigorositat del creixement del bosc,l'arribada del bon temps... Tot això és motiu identitari que ens agrada compartir amb la gent i l'obrim a tothom d'arreu que en vulgui gaudir.

DADES DE LA 37A FESTA DE LA RATAFIA

Xifres destacades

4 dies d'activitats / 50 propostes: 6 xerrades, 4 sortides al bosc, 4 concerts, 11 tallers, 1 curs, 3 exposicions, 3 activitats paral·leles, 3 activitats gastronòmiques / i molt més.

Previsió d'uns 35.000 visitants. Totes les activitats participades per a persones del poble o dels voltants / 95% d'activitats gratuïtes / activitats per a totes les edats

EXPERTESA, LIDERATGE I INNOVACIÓ

La Festa de la Ratafia acollirà els millors experts de la ratafia i les plantes

Quan diem que Santa Coloma de Farners es converteix en la capital de la Ratafia és, entre d'altres motius, perquè els millors experts d'aquest món ens visiten aquests dies per ensenyar la infinitat de possibilitats que existeixen al voltant de la ratafia, les plantes i els productes que se'n deriven.

Comptarem amb l'**Ivan Pascual**, ni més ni menys que el **millor xocolater de tot l'Estat espanyol** que compartirà amb els visitants els secrets de l'elaboració del "Solstís", el seu bombó de ratafia que va presentar al Campionat Mundial de xocolaters i pel qual va comptar amb l'assessorament de la Confraria de la Ratafia.

També comptarem amb la xerrada "Els secrets de la ratafia, preguntes i respostes" a càrrec de **Josep Escudero**, enginyer agrònom i expert en ratafia i altres licors.

De la seva banda, la **Mercè de Olieu** ens explicarà com fer-nos la nostra "**farmaciola d'hivern**". I atenció perquè, a banda de compartir amb tots els assistents un bon grapat de remeis casolans per aquest hivern, també explicarà el secret de com fer la popular "**Pomada Panchu**".

També comptarem amb en **Joan Tàpies**, director del Museu del Vermut de Reus. **Ratafia i vermut**, dues begudes agermanades que sempre saben trobar el
seu lloc. El vermut abans de dinar i la ratafia havent menjat, es conjuguen a la perfecció per amenitzar les sobretaules.

Pels qui els agradi el món dels còctels, han de saber que tindrem en **Damià Mulà**, qui ens proposarà "**Còctels amb Ratafia**". Qui és, en Damià?
Doncs un autèntic apassionat que s'ha acabat convertint en un referent de l'escena coctelera barcelonina. Ensenya tot el que sap al CETT (Universitat de Barcelona), i a Santa Coloma ens presentarà diverses elaboracions fetes amb ratafia. A més, els participants faran el còctel Músic Líquid (amb ratafia) que s'emportaran a casa dins d'un petit porró.

Ratafia esferificada i infusions amb begudes vegetals

De les moltes sorpreses que us esperen en aquesta Festa de la Ratafia destaquem un parell de presentacions de productes, que són una mostra de com la innovació i la tradició poden anar de la mà fins a límits poc imaginats fa un temps. I és que després de molts anys de proves i diferents vies d'exploració en el camp de l'esferificació, aquesta Festa serà la plataforma de llançament d'un producte que serà una autèntica sorpresa pels paladars: les **Perles de Ratafia Raiers**, unes boletes gelatinoses fetes amb algues brunes que al ser mossegades esclaten a la boca escampant el gust de ratafia. Una curiositat ideal per condimentar i decorar amanides i postres, de la mà de l'**Àngel Portet**, de Licors Portet. Són unes boletes de tan sols 5 mil·límetres, però intenses i molt gustoses, que sobtadament omplen la boca d'aroma de ratafia.

En **Joan Pujades**, del Pujades (celler Mas la Caçadora) i **Tomàs Bosch** ens faran una demostració pràctica de **destil·lació de vi per obtenir l'aiguardent** per fer ratafia.

El dissabte 10 de novembre se'ns presenta com una autèntica oportunitat. La cita és al parc de Sant Salvador i allà, **l'Evarist March** de **Naturalwalks** i **El Celler de Can Roca** ens convidarà a descobrir la riquesa botànica de l'entorn del parc amb una caminada molt pedagògica.
No ens direu pas que un pla com aquest no val l'esforç de llevar-se un xic d'hora, oi? En qualsevol cas, per si no n'hi hagués prou, un cop acabi la caminada de descoberta de Sant Salvador, s'afegirà a la festa el sommelier **Carles Aymerich**, el **millor sommelier d'Espanya de l'any 2009**.

I també heu de saber que allò que el te i les infusions es fan només amb aigua ja ha passat a la història. Darrerament s'ha posat de moda el concepte Latte, per donar nom a les infusions fetes amb llet o els seus derivats. Per això en **Pep Mascarós**, de **Tegust**, fa temps que innova en aquest camp i ens ensenyarà com fer una bona **infusió de ratafia amb begudes vegetals o amb llet de vaca.**
Com és obvi, aquestes begudes tenen més greixos i unes altres propietats que l'aigua de tota la vida, de manera que les plantes infusionen de forma diferent. En Pep ens explicarà els secrets de com fer una bona infusió de ratafia amb aquestes noves tendències.

EL CONCURS DE RATAFIES CASOLANES MÉS ANTIC DE CATALUNYA

El veredicte dels paladars experts

Un dels moments més esperats de la Festa és descobrir els guanyadors del concurs de ratafies. N'arriben des de racons de tot el país i fins i tot de racons del món tan singulars com Nova Zelanda, Toronto o Polònia, i un jurat expert s'encarrega de determinar quina és la més bona.
És cert que en gustos no hi ha res escrit, però en qüestió de ratafia sí que hi ha unes pautes que només les més ben aconseguides saben obtenir. Parlem d'un aspecte general agradable, de color viu i una gran qualitat de filtratge. Tot això entra per la vista. Aleshores el nas ha de percebre un equilibri d'olors i el paladar buscarà una dolçor no excessiva i una harmonia del gust.
Finalment, l'experiència del tast i el record que deixa acabarà de puntuar cadascuna de les 10 ratafies que hauran arribat a la gran final.
Per qualificar-les i determinar la millor, enigma que es descobrirà en el transcurs del sopar del 9 de novembre que es podrà seguir en directe per Internet pel canal Youtube de la Confraria, el jurat de professionals experts d'enguany està format per:

Mar Calpena
(periodista gastronòmica i bartender)
Xavier Codina
(Ratafia Russet)
Bernat Guixé
(El Celler de Can Roca)
Paula Molés
(periodista gastronòmica)
Natàlia Roig
(sommelier)

El creador de la millor ratafia s'emportarà, a banda de la garrafa d'or, el premi d'un viatge, gentilesa de l'empresa Petroselva. De la seva banda, el premi a la millor ratafia local consisteix en l'edició especial i limitada de 200 ampolles que es venen exclusivament a la primavera al Mercat de les Herbes de la Ratafia.

ACTIVITATS PER A TOTS ELS GUSTOS PER FESTEJAR LA RATAFIA

50 activitats per a totes les edats

L'univers que envolta el món de la ratafia és tan emocionant i plural que tothom trobarà el seu espai a la Festa. Fins i tot el més menuts de casa perquè trobaran diferents espais per compartir en família, com l'**Espai Xics** a la plaça Farners**.** Es tracta d'una zona que permetrà als visitants, tinguin l'edat que tinguin, de participar en activitats com ara treballs manuals, pintar els personatges de la Fira i aprendre a jugar a diferents jocs.
Una altra activitat amb molta requesta seran les passejades amb poni a la plaça Firal del dissabte a la tarda i, per descomptat, l'àmplia programació per al públic infantil que hem preparat a la Vela de Circ, al pati de l'escola La Salle.
Repasseu bé el programa de la Festa! Hi ha activitats per a tots els gustos, com els concerts de Xavi Lozano i els Pot Petit, la cercavila de gegants amb colles convidades, el ball de diables, tallers... i molt més.

El Gran Ball de la Ratafia

El Pony Pisador, A Granel i Smoking Souls i els Allioli ompliran de música el concert del dissabte a la nit. Un bon repertori per una nit de gresca, llarga
i intensa com les nits dels primers balls de ratafia. Entre les guitarres, el fum i la negra nit queden els records d'aquelles festes, que foren origen de la Festa de la Ratafia i que fa més de tres dècades es presentaven com una mena de contra programació de la Festa Major, aleshores poc pensada pel públic més jove i el seu divertiment.
A banda del gran ball de la Ratafia també podreu gaudir de la música de grans bandes, repartides durant tot el cap de setmana. Seguiu bé la programació i no us perdeu els espectacles de Xavi Lozano, la cantautora occitana Alidé Sans, els Biflats, el funk-rock de She's Crazy o la fanfàrria de la Balkan Paradise Orchestra.

.

El punt de trobada de totes les ratafies comercials de Catalunya

Totes les ratafies fetes a Catalunya i els seus productors es troben aquests dies a Santa Coloma. Fins i tot arriben ratafies fetes arreu del món, amb varietats singulars i molt específiques.

Ratafies de Santa Coloma de Farners amb identitat pròpia

Quim Torra, President de la Generalitat, colomenc i bon ratafiaire, es va presentar aquest estiu al Palau de la Moncloa amb una ampolla de ratafia, que va regalar al President del govern espanyol, Pedro Sánchez. I no li va portar una ampolla qualsevol, sinó una de la ratafia Corriols, elaborada amb 58 herbes de Santa Coloma seguint una recepta d'Anna Selga, amb l'objectiu de recaptar fons per la lluita contra el pas de la MAT per casa nostra.
Una altra ratafia amb denominació d'origen de Santa Coloma és la Malhivern, un homenatge a Francesc Pla i Rodas. Enguany s'ha reprès la producció d'aquest ratafia sorgida de la llibreta de receptes d'en Francesc, un beuratge refrescant, aromàtic, de gust que s'allarga en boca, més aviat sec i alcohòlic.
Una de les novetats serà la presentació de la **Ratafia Roca Guillera**, inspirada en el cim que dona nom a l'Agrupament Escolta i Guia de Santa Coloma.

El prestigiós lot 1842

A la vela de la Ratafia també podreu trobar la Clàssica, Nou Verda, 8 Porrons i Cireres, les quatre variants que es presenten sota la marca colomenca **Ratafia 1842**.

Una exposició per a Francisca Pastells

Aquesta Festa de la Ratafia servirà per recordar la figura d'una de les més grans i autèntiques ratafiaires que ha tingut Santa Coloma de Farners: la **Francisca Pastells** i Turà. L'edició d'enguany també servirà per homenatjar en **Xavier Masó**, un dels impulsors de la Festa de la Ratafia i que va morir l'any passat, justament quan la Festa abaixava el teló.

EL CERCLE DE LA RATAFIA ES TANCA

A la primavera arribarà el Mercat de les Herbes amb 40 propostes per festejar la primavera

El 4 i 5 de maig de 2019 Santa Coloma de Farners esdevindrà el punt de trobada de referència en la divulgació dels usos de les plantes, de les herbes remeieres i de productors locals i artesans

La 6a edició del Mercat de les Herbes de la Ratafia tindrà lloc el 4 i 5 de maig de 2019 a Santa Coloma de Farners i acollirà més de 40 activitats que **promouran el coneixement i la difusió al voltant del món de les herbes de la ratafia**. Aquest esdeveniment s'ha consolidat com un punt de trobada de referència d'experts en l'etnobotànica, els usos de les plantes en la salut, la cuina o el benestar i les tradicions remeieres, culturals i populars del nostre país. La Confraria de la Ratafia organitza aquest mercat amb el suport de l'Ajuntament de Santa Coloma de Farners i la col·laboració de nombroses entitats del territori. La darrera edició va rebre prop de 5.000 visitants que van participar en les diverses activitats pensades per a totes les edats.

El Mercat de les Herbes és una **festa per gaudir de la primavera** i trobar-se amb altres persones per compartir un cap de setmana, aprendre i vivenciar a través de tallers, conferències, sortides al bosc, concerts, activitats gastronòmiques i altres activitats paral·leles com el 66è concurs i exposició de flors, un dels més antics de Catalunya. A més, serà el punt de trobada de productes locals i artesans amb desenes de parades on comprar plantes, herbes assecades, remeis naturals fets amb herbes o cosmètica natural, entre d'altres

TOT EL QUE CAL SABER PER FER-SE LA PRÒPIA RATAFIA

L'interès per la producció artesanal de tot tipus de licors ha crescut de forma espectacular els darrers anys. Gràcies al treball d'entitats com la Confraria de la Ratafia hem reconquerit un espai que semblava perdut, conservant una tradició molt valuosa, però també projectant-la cap al futur amb nous projectes innovadors.
Ara bé, molt sovint ens falta l'ingredient principal d'aquestes joies de la sobretaula, el gran protagonista fins ara oblidat: l'aiguardent. Durant molt temps ens hem conformat usant com a alcohol base anissos edulcorats o aiguardents dels quals no coneixem ni l'origen geogràfic ni les condicions laborals o ecològiques amb les que ha estat produït. Per això aquest any hem organitzat un curs de destil·lació, que ha estat un èxit i ha comptat amb la participació d'una cinquantena de persones. Han estat dues sessions dirigides pels millors en aquest camp, els mestres aiguardenters Joan Pujades (procedent del Priorat) i Tomàs Bosch (Terra Alta), a qui també podreu veure el dissabte de la Festa a la vela de la Ratafia fent una demostració de destil·lació. Els participants van gaudir amb les seves explicacions i fent servir els alambins de la Bulla i la Confraria, destil·lant-hi i aprenent tot el seu potencial. Una experiència singular i dirigida a l'arrel de tot plegat, a l'elaboració de la mateixa base de la ratafia.

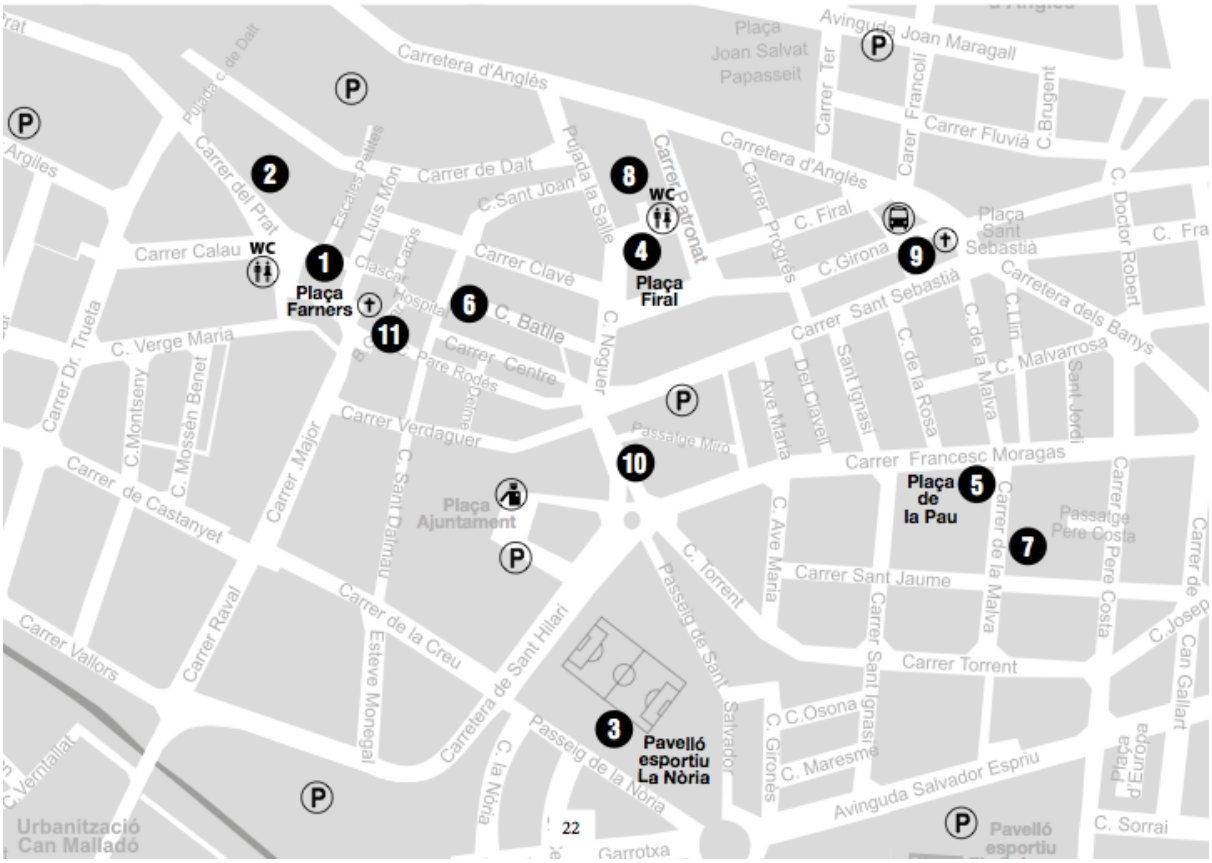
Curs de guiatge en l'univers de la ratafia
Seguint en el marc de la formació especialitzada aquest any també hem celebrat la segona edició d'un curs adreçat a professionals del sector del licor, el món del turisme i l'educació ambiental, per conduir activitats relacionades amb aquests àmbits i dotar-los d'eines per millorar l'exposició de conceptes, els coneixements, la conducció de grups, l'expressió oral, la creació de materials de suport i l'intercanvi d'idees…

Més d'un centenar de participants als tallerets de ratafia
Una de les activitats estrella de l'any han estat els tallerets per aprendre a fer ratafia. N'hem fet quatre edicions i una altra per explicar les tècniques per colar-la, i en conjunt hi han participat més d'un centenar de persones interessades en aprendre a fer la seva pròpia ratafia.

ESPAIS

Durant la Festa de la Ratafia Santa Coloma de Farners es transforma en un escenari temàtic, amb un degoteig constant d'activitats relacionades amb la ratafia i un estol d'espais preparats per acollir el més de mig centenar d'activitats que es realitzen durant el cap de setmana

1. Vela de la Ratafia (pl. Farners)
2. Casa de la Paraula
3. Pavelló esportiu La Nòria
4. Ratafiàrium (pl. Firal)
5. Plaça de la Pau
6. Arxiu Comarcal de la Selva
7. Auditori
8. Vela de Circ (pati La Salle)
9. Sala Lluís Caparrós - Escola d'Adults
10. Biblioteca Joan Vinyoli
11. Peixeteries Velles (pl. Bisbe Gotmar)



PROGRAMACIÓ DE LA 37a FESTA DE LA RATAFIA

Dissabte 3 de novembre

10 h Pl. Farners	Sortida de la **ruta guiada per l'Univers de la Ratafia**, a càrrec de La Sobirana Cooperativa. Passeig per conèixer la relació entre aquest licor i els racons més sorprenents de Santa Coloma, amb tast final de les Ratafies 1842. Preu 5 € (ruta i tast ratafies 1842); cal fer inscripció prèvia a www.ratafia.cat, aforament limitat a 25 persones.
12 h Ajuntament	**Penjada del domàs de la ratafia** al balcó de l'Ajuntament, acompanyat de la percussió de la Jove Confraria i amb suca-mulla i brindis amb ratafia per als assistents.
15 h Hotel Pinxo	**Primera fase del 37è Concurs de la Ratafia** per escollir les millors ratafies d'entre totes les participants (activitat oberta al públic) a l'Hotel Pinxo. Només 10 passaran a la final, que es farà en el transcurs del sopar popular de la ratafia del dia 9 de novembre.
19 h Auditori	**Presentació** dels principals actes i novetats de la 37a Festa de la Ratafia. Com a principal novetat, comptarem amb la presentació i tast de la **Ratafia Roca Guillera**, a càrrec dels membres de l'Agrupament Escolta i Guia Roca Guillera.

Dimecres 7 de novembre

19 h Arxiu Comarcal	**Xerrada i tast de Solstís**, a càrrec d'**Ivan Pascual,** guanyador del **premi al millor xocolater de l'Estat espanyol,** participant al World Chocolate Masters 2018, ens explicarà la seva experiència elaborant Solstís, un bombó de ratafia que ha creat per presentar-se al campionat mundial de xocolaters, i pel qual ha tingut l'assessorament de la Confraria de la Ratafia. Activitat gratuïta; cal fer inscripció prèvia a www.ratafia.cat. Aforament limitat a 40 persones.
20 h Arxiu Comarcal	El poeta **Josep Pedrals** ens presenta el seu darrer llibre *Els límits del Quim Porta,* el llibre que completa la trilogia d'"Els Diaris de Bolló".

Dijous 8 de novembre

17 h Residència Ca l'Oller	Visita de la Colla Gegantera de Sta Coloma a la residència geriàtrica de Ca l'Oller. A les 18 h visita a la residència Sant Salvador.
19 h Casa de la Paraula	**Inauguració de l'exposició "Francisca: una dona enamorada del bosc**" L'exposició reivindica la figura de la ratafiaire, bosquerola, eixarcoladora i recol·lectora d'herbes Francisca Pastells, referent que va inspirar els iniciadors de la Festa de la Ratafia. Tot seguit, taula rodona **"Saviesa popular i Festa de la Ratafia, de la Francisca Pastells a en Xavier Masó"**, a càrrec d'amics i coneguts seus. Per acabar, brindis de ratafia en memòria d'ells.

21 h C. Malva	**Sortida dels confrares de la ratafia** per anar a recollir el penó de la Festa i el llibre de la ratafia a casa del custodi Pere Coma (guanyador del premi ratafia local 2017), i acompanyament en processó fins a la Vela de la Ratafia de la plaça Farners.
21.30 h Pl. Farners	**Litúrgia d'inici de la Festa**, amb la **penjada del penó i brindis col·lectiu**. Tot seguit, inici de la **cercavila de la ratafia**, acompanyada pels Grallers de Santa Coloma, els gegants Sol i Serena, els capgrossos d'en **Francesc Rosquellas** i d'en **Francesc Fontdevila "Panxo**", els Trabucaires de Cassà i els Trabucaires d'en Serrallonga. Durant la ruta tindran lloc diversos espectacles de **Contaminando Sonrisas**.
22.30 h Pl. Farners	**Concert amb Biflats** Biflats proposen farra i fanfarra i es defineixen com la primera "catalan fanfarre" amb so de cobla. Formada per membres d'Els Pets, Pulpopop, la Principal de la Bisbal o la Flama de Farners, han vingut a revolucionar la idea que tenim de la cobla i el rock amb un espectacle sense precedents que encomana a tothom a ballar. El servei de barra anirà a càrrec de La Sega 1640.

Divendres 9 de novembre

18 h Mesures Pl. Farners	**Activitat amb la Petita Confraria de la Ratafia. Les Aromes** rebran els futurs **Petits Confrares** per fer el seu darrer compromís. Tot seguit, en Salvador i la Farners despertaran en Nou Verda i tindrà lloc una ruta per la plaça Farners. Per acabar tindrà lloc l'**intercanvi anual d'herbes** amb els Petits Confrares. Amb la col·laboració d'Àrea Cúbica.
19 h Biblioteca J. Vinyoli	**Conferència sobre l'ascenció al Kilimanjaro** per part de tres socis del **Centre Excursionista Farners** que van assolir el cim més alt del continent africà el desembre de l'any passat. Ens parlaran de les característiques del país i de la muntanya, compartiran anècdotes i projectaran imatges de l'expedició.
21 h Pavelló de la Nòria	**Nit de gala de la Ratafia, amb sopar** En el transcurs del sopar, el jurat expert triarà les **ratafies guanyadores del 37è Concurs de la Ratafia**, que rebran el premi en la cerimònia que es farà després del sopar. Els membres del jurat són: Mar Calpena (periodista gastronòmica i barista), Xavier Codina (Ratafia Russet), Bernat Guixé (El Celler de Can Roca), Paula Molés (periodista gastronòmica) i Natàlia Roig (sommelier). En finalitzar, tindrà lloc l'acte de nomenament de **nous i noves confrares** i del **confraressa d'honor,** que aquest any serà per a la colomenca **Magda Tolosa.** A continuació, actuació del **Comando Impro** amb un espectacle exclusiu per al Sopar de la Ratafia, a partir d'improvisacions basades en les demandes del públic a càrrec de Judit Martín, Mònica Ballesteros, Sam Gutiérrez i Sandra de la Prada, **Menú del sopar:** amanida amb patates d'Olot, daus de vedella amb bolets, pa, vi, aigua, cafè i ratafia. Preu: 15 €. El sopar serà servit per la Colla Gegantera. Els tiquets són numerats i es venen a: Can Net, Papereria Roger i La Gasela. (Hi haurà opció de menú per a persones amb intoleràncies o altres dietes. Caldrà especificar-ho al moment de comprar el tiquet).

Dissabte 10 de novembre

Durant tot el dia	**Mercat de productes artesans i de proximitat** pels carrers del centre. A més, sota les Mesures tindrà lloc el mercat del rest i a la plaça Firal el mercat setmanal. Exposició sobre els 50 anys de la revista *Ressò* al local d'Omnium la Selva (c. Anselm Clavé, 2) i a l'Arxiu Comarcal exposició de fotografies del fons Vilallonga en 3D.
Vela de la Ratafia Pl. Farners	Com a novetats principals podreu trobar les ratafies de Santa Coloma amb valor afegit: la **Roca Guillera**, la **Corriols** i la **Ratafia Malhivern,** a banda de la **tetralogia de ratafies 1842 de Santa Coloma** (Clàssica, Nou Verda, Vuit Porrons i de Cireres). També podreu trobar el **vinagre de ratafia Virat** i la **pomada Panxo**, el domàs i el got col·leccionable de la Festa, samarretes, a més dels llibres ***Els colors de la ratafia***, d'**Anna Selga,** i ***Petita història de la Festa de la Ratafia*****,** amb il·lustracions de **Pilarín Bayés**.
Pl. Farners	**Espai Xics.** Es tracta d'un espai que permet als visitants participar en activitats i aprendre a jugar a diferents jocs. Hi participen: Can Net Jocs, Dana Belly Art i El Ninot.
Casa de la Paraula	**Exposició "Francisca: una dona enamorada del bosc"**, sobre la ratafiaire, bosquerola i recol·lectora d'herbes colomenca que va inspirar els impulsors de la Festa i **Mostra de totes les ratafies presentades al 37è concurs**. Com a novetat, **espai de presentació de les novetats ratafiaires** obert a tots els productors de Catalunya.
Vela de la Ratafia Pl. Farners	Mostra explicativa de **destil·lació d'aiguardent**, a càrrec dels mestres aiguardenters Joan Pujades i Tomàs Bosch (Priorat - Terra Alta).
Ratafiarium Pl. Firal	**Mostra de productes gastronòmics elaborats amb ratafia**. Hi podreu tastar i comprar productes com xuixos, magdalenes, galetes, bunyols… tot elaborat amb ratafia.
9.30 h Parc de Sant Salvador	L'**Evarist March** (Naturalwalks i El Celler de Can Roca) ens convida a descobrir la riquesa botànica de l'entorn del parc de Sant Salvador amb una caminada molt pedagògica. En acabar, juntament amb el sommelier **Carles Aymerich** (millor sommelier d'Espanya 2009), tindrà lloc un maridatge de plantes i flors amb ratafia. Preu 5 € (caminada i tast posterior), cal fer inscripció prèvia a www.ratafia.cat. Aforament limitat a 25 persones.
Plaça de l'Ajuntament	Inici de la **Gimcana Juvenil** organitzada pels **Truc 2 de l'AEiG Roca Guillera**: un matí de reptes, jocs i proves amb premis molt especials per l'equip guanyador. Cal inscriure's abans del 3 de novembre a www.ratafia.cat en equips de 4-6 persones; preu 5€ per persona. Els **beneficis aniran destinats al projecte d'intercanvi cultural amb el Nepal** que impulsen els i les joves de Truc 2.
11 h Arxiu	**Maridatge de flors amb ratafia, a càrrec d'en Carles Aymerich.** Una mirada singular i original que combina, al paladar, el paisatge vegetal i la història a través de la ratafia.Ens transportaran al territori a través de les aromes i sensacions en boca. Preu 5 € (tast caminada anterior), cal fer inscripció prèvia a www.ratafia.cat. Aforament limitat a 25 persones.
Vela de Circ Pati de la Salle	**Espectacle amb Mr. Stromboli.** És un firaire, un xerraire venedor d'elixirs miraculosos que recorre pobles i fires presentant els seus invents i els seus fenòmens. Amb el seu carro ple d'andròmines, ens presenta la bella dama, que de tant menjar escaiola es va convertir en au i a qui propulsarà en el divertit número del canari canó, o el simi que va recollir a Borneo i a qui ha ensenyat a fer trucs de màgia.

Casa de la Paraula	**Presentació de l'edició 2018 de la Ratafia Corriols**, a càrrec de la Plataforma No a la MAT Selva, i brindis col·lectiu per celebrar l'anul·lació del ramal. Tot seguit, presentació i tast de les **Perles de ratafia Raiers, ratafia esferificada**, a càrrec d'Àngel Portet, de Licors Portet.
11.30 h Casa de la Paraula	Sortida de la **ruta guiada per l'Univers de la Ratafia**, a càrrec de La Sobirana Cooperativa. Passeig per conèixer la relació entre aquest licor i els racons més sorprenents de Santa Coloma, amb tast final de les Ratafies 1842. Preu 5 € (ruta i tast ratafies 1842); cal fer inscripció prèvia a www.ratafia.cat, aforament limitat a 25 persones.
12 h Mesures Pl. Farners	**Creació de dansa "TERRA"**, coreografiada per Maria Buenavida i Paula Rísquez, a càrrec de **maGRAna**, un grup de joves ballarins i ballarines nascut al centre de dansa D'Art de Santa Coloma de Farners.
Vela de Circ Pati de la Salle	**Taller de circ** amb materials reciclats, a càrrec de **Contaminando Sonrisas.** Descobrirem diferents disciplines del món del circ per despertar la imaginació i creativitat de petits i grans. Apte per totes les edats.
Casa de la Paraula	**Presentació i tast de la Ratafia Roca Guillera** elaborada amb herbes i plantes de l'entorn seguint la recepta de la ratafiaire Francisca Pastells.
12.30 h Arxiu	Xerrada "**Els secrets de la ratafia, preguntes i respostes"**, a càrrec de **Josep Escudero**, enginyer agrònom i expert en ratafia i altres licor, professor de l'Escola de Viticultura d'Espiells (Penedès). Quines són les bases indispensables per elaborar una ratafia com cal? Activitat gratuïta; cal fer inscripció prèvia a www.ratafia.cat. Aforament limitat a 25 persones.
Casa de la Paraula	**Presentació i tast de la infusió de ratafia TeGust amb begudes vegetals**, a càrrec de Josep Mascarós.
13 h Vela de la Ratafia Pl. Farners	**Demostració pràctica de destil·lació de vi per obtenir** l'aiguardent per fer ratafia, a càrrec de Joan Pujades (celler Mas la Caçadora) i Tomàs Bosch.
14 h Casa de la Paraula	**Lliurament de premis del concurs d'aparadors**, a càrrec de l'Associació de Comerciants.
16 h Pl. Firal	**Circuit de ponis**. Ho organitza: Club Hípic Natura a Cavall.
16 h Mesures Pl. Farners	**Creació de dansa "TERRA"**, coreografiada per Maria Buenavida i Paula Rísquez, a càrrec de **maGRAna**, un grup de joves ballarins i ballarines nascut al centre de dansa D'Art de Santa Coloma de Farners.
Arxiu	**Xerrada "Farmaciola d'hivern"**, a càrrec de Mercè Serra Calls, del projecte "Olieu" de l'Associació Etnobotànica Rusticana. Entre molts remeis casolans per a aquest hivern, també s'**explicarà el secret de com fer la popular "Pomada Panchu"**. Activitat gratuïta; cal fer inscripció prèvia a www.ratafia.cat. Aforament limitat a 25 persones.
16.30 h Pavelló de la Nòria	**El Pot Petit** presenta "**La gran festa!"**, un concert amb el format gran amb el qual gaudirà de valent tota la família! Entrada gratuïta. Aforament limitat a 1.000 persones.

Pavelló de la Nòria	**Plantada de gegants** amb colles convidades.
17.00 h Arxiu	**Taller-tast Girona Excel·lent** maridat amb ginebres gironines a càrrec de **Pep Nogué i Gin Nut, Gin Volcànic & Botànics Russet**. Activitat gratuïta, aforament limitat a 25 persones; cal inscripció prèvia a www.ratafia.cat.
Mesures Pl. Farners	**Creació de dansa "TERRA"**, coreografiada per Maria Buenavida i Paula Rísquez, a càrrec de **maGRAna**, un grup de joves ballarins i ballarines nascut al centre de dansa D'Art de Santa Coloma de Farners.
C. Centre, 45	**Demostració d'elaboració de neules artesanes** davant de la Pastisseria Trias.
Vela de circ Pati de la Salle	**Concert dels combos de l'Escola Municipal de Música Josep Carbó.**
18.30 C. Verge Maria, 9	**Concert** de la banda gironina de funk-rock **She's Crazy** davant del Casal Popular Independentista La Sega 1640.
Pavelló de la Nòria	**Cercavila de gegants amb les colles de Maçanet, Vic (carrer Riera), Beguda alta, Tordera, Riudarenes i de Santa Coloma de Farners.** Recorregut: ctra. de Sant Hilari, Pl. de l'Ajuntament, passeig Sant Salvador, Noguer, Anselm Clavé, Josep Carós, i plantada al carrer Frederic Clascar. Continuarà pel carrer Hospital, plaça Bisbe Gotmar, Pare Lluís Rodés, passeig Sant Salvador i fins a arribar a la plaça de l'Ajuntament, on es farà el ball final amb totes les colles.
19 h Vela de circ Pati de la Salle	**Concert amb Balkan Paradise Orchestra.** Fanfàrria inusual, original i explosiva que fusiona música balcànica i altres estils amb una banda formada exclusivament per dones. Final de concert amb **cercavila**.
20.30 h Pl. de la Pau	**Ball de purificació de les herbes** a càrrec de la **Confraria Jove.** Tot seguit **ball de diables** amb els **Diables d'en Pere Botero**.
21.00 h Auditori	**Obra de teatre *Brindis*.** Un text de Frank Bayer posa contra les cordes un candidat a l'Alcaldia que ha de fer callar un amic per no veure compromesa la seva brillant carrera política. Cia. La Gàrgola, dirigit per Cristina Cervià.
Pavelló de la Nòria	**1r Sopar de Joves de la ratafia**. Menú: Arròs mar i muntanya, botifarra a la brasa, pa, vi, aigua i xarrup de ratafia. Preu: 8€, tiquets a la venda a Can Net. Organitza La Bulla. Tot seguit, concert de **El Pony Pisador** (entrada gratuïta). Ens torna a visitar el grup de música folk i d'arrel que fusiona música irlandesa amb les sonoritats del country, el bluegrass i la música mediterrània. Concert desenfadat i gamberro, de cançons carregades d'humor i ironia.
00 h Pavelló de la Nòria	**Ball de la Ratafia** amb **A Granel** (últim concert!)**, Smoking Souls i Allioli** (entrada gratuïta).

Diumenge 11 de novembre

Durant tot el dia	Mercat de productes artesans i de proximitat pels carrers del centre. Exposició sobre els 50 anys de la revista *Ressò* al local d'Omnium la Selva (c/ Anselm Clavé, 2) i a l'Arxiu Comarcal exposició de fotografies del fons Vilallonga en 3D.
Vela de la Ratafia Pl. Farners	Com a novetats principals podreu trobar les ratafies de Santa Coloma amb valor afegit: la **Roca Guillera**, la **Corriols** i la **Ratafia Malhivern**. A banda de la **tetralogia de ratafies 1842 de Santa Coloma** (Clàssica, Nou Verda, Vuit Porrons i de Cireres), també podreu trobar el **vinagre de ratafia Virat** i la **pomada Panxo**, el domàs i el got col·leccionable de la Festa, samarretes, a més dels llibres ***Els colors de la ratafia***, d'**Anna Selga,** i ***Petita història de la Festa de la Ratafia*****,** amb il·lustracions de **Pilarín Bayés**.
Pl. Farners	**Espai Xics.** Es tracta d'un espai que permet als visitants participar en activitats i aprendre a jugar a diferents jocs. Hi participen: Can Net Jocs, Dana Belly Art i El Ninot.
Casa de la Paraula	**Exposició "Francisca: una dona enamorada del bosc"**, sobre la ratafiaire, bosquerola i recol·lectora d'herbes colomenca que va inspirar els impulsors de la Festa i **Mostra de totes les ratafies presentades al 37è concurs**. Com a novetat, **espai de presentació de les novetats ratafiaires** obert a tots els productors de Catalunya.
Vela de la Ratafia Pl. Farners	**Mostra explicativa de destil·lació d'aiguardent**, a càrrec dels mestres aiguardenters Joan Pujades i Tomàs Bosch (Priorat - Terra Alta).
Ratafiarium Pl. Firal	**Mostra de productes gastronòmics elaborats amb ratafia**. Hi podreu tastar i comprar productes com xuixos, magdalenes, galetes, bunyols… tot elaborat amb ratafia.
Pl. Firal	**Circuit de ponis**. Ho organitza: Club Hípic Natura a Cavall.

8 h Parc de Sant Salvador	**6a Cursa de la Ratafia** (una de 25 km i una altra d'11 km). Ho organitza: Club Olímpic Farners.
9 h Pl. Farners	**Despertada amb els Trabucaires de Cardedeu.** Recorregut pel centre per donar el bon dia
10.00 h C. Centre, 45	**Demostració d'elaboració de neules artesanes** davant de la Pastisseria Trias.
11.00 h Vela de circ Pati de la Salle	Espectacle **"Bufasons", de Xavi Lozano**, el músic capaç de trobar un instrument de vent en qualsevol objecte de la nostra vida quotidiana: cadira, valla, bicicleta, regadora… ens oferirà un concert carregat d'humor i temes propis acompanyat de bons músics en un escenari ideal.
Arxiu	**Xerrada "El vermut i Reus"** i **tast del vermut Cori**, a càrrec de Joan Tàpies, director del Museu del Vermut de Reus. Activitat gratuïta, aforament limitat a 25 persones; cal inscripció prèvia a www.ratafia.cat.
Casa de la Paraula	**Presentació del cremat de ratafia**, a càrrec de Miquel Altadill de les Ratafies de l'Avi Guillem.

12 h Vela de circ Pati de la Salle	**Taller de circ** amb materials reciclats, a càrrec de **Contaminando Sonrisas.** Descobrirem diferents disciplines del món del circ per despertar la imaginació i creativitat de petits i grans. Apte per totes les edats.
Casa de la Paraula	Presentació de les ratafies casolanes d'edició limitada que no estan a la venda elaborades per la Confraria de la Ratafia: **la Ratafia Llibertat**, que serà entregada a totes les persones exiliades o preses per la repressió de l'Estat espanyol; la **Prat de la Riba**, inspirada en la recepta del s. XIX del president de la Mancomunitat, i la **Ratafia Waterloo**, feta a partir de la recepta també del s. XIX de l'avi del MHP Carles Puigdemont**.**
12.30 h Arxiu	**Tast de productes alimentaris "Recordant la ratafiaire Francisca"**, per Eixarcolant. Degustació de diferents preparats alimentaris inspirats en la figura i les receptes de la Francisca Pastells, eixarcoladora i ratafiaire cabdal, a càrrec del col·lectiu Eixarcolant (Igualada). Preu: 2 €, aforament limitat a 25 persones; cal inscripció prèvia a www.ratafia.cat.
Casa de la Paraula	**Presentació de la Ratafia Malhivern 2018**, reedició de la ratafia homenatge a en Francesc Pla, solidària amb l'ONG Health us Nepal.
	Tot seguit, presentació de la **Ratafia Ca Roman**, la ratafia radicalment artesanal de Rasquera (Ribera d'Ebre), a càrrec de Glòria Padrós.
16 h Arxiu	**Taller d'espècies de la ratafia**, a càrrec de **Carme Bosch**, de l'Escola de les Flors de Cassà de la Selva. Descobrirem tots els secrets dels ingredients més aromàtics i desconeguts de la ratafia catalana i tastarem infusions de les principals espècies: canyella, clau, cardamom, nou moscada i vainilla. Preu: 2 €, aforament limitat a 25 persones; cal inscripció prèvia a www.ratafia.cat.
17 h Arxiu	**Còctels amb ratafia,** a càrrec de **Damià Mulà**, referent de l'escena coctelera barcelonina i professor d'aquest art al CETT (UB), ens presentarà diverses elaboracions fetes amb ratafia i els participants faran el còctel Músic Líquid (amb ratafia) que s'emportaran a casa dins d'un petit porró. Preu: 2 €; cal fer inscripció prèvia a www.ratafia.cat. Aforament limitat a 25 persones.
18 h Jardí de la Ratafia C. Lluís Món	**Transformació de les herbes dels Petits Confrares en l'essència de la Confraria Jove**. Tot seguit, **adjudicació d'herbes als nous Petits Confrares**. En Nou Verda lliurarà els sac d'herbes i el diari a cada Petit Confrare nou. Per acabar, en Salvador i la Farners posaran a **dormir en Nou Verda** fins a l'any vinent.
Arxiu	**Tast de les ratafies 1842** i jocs sensorials per aprendre a degustar una ratafia, a càrrec de la Confraria de la Ratafia. Activitat gratuïta, aforament limitat a 25 persones; cal inscripció prèvia a www.ratafia.cat.
19 h Vela de Circ Pati de la Salle	**Concert d'Alidé Sans** en el qual oferirà, entre altres, cançons del seu darrer treball *Henerècla*. Música mestissa amb sons electroartesanals tot creant una sinergia natural entre dues llengües: música i occità (aranès).
A la pl. de les Peixateries Velles	**Castanyada popular** a càrrec de l'Agrupament Escola Roca Guillera.
20.30 h Vela de la Ratafia Pl. Farners	**Litúrgia de tancament de la 37a Festa de la Ratafia** amb la despenjada del penó, i recorregut que durà a la casa del custodi (persona guanyadora del premi de millor ratafia local d'enguany).

INFORMACIONS PRÀCTIQUES

COM ARRIBAR

Cotxe
Travessen la ciutat les carreteres comarcals C-152 (Santa Coloma-Olot) i C-253 (Santa Coloma-Palamós), que l'enllaça amb Sils i l'N-II. La C-25 (Eix Transversal) té una sortida a Santa Coloma de Farners. La companyia d'autobusos TEISA, amb la seva línia Olot-Barcelona, té parada a Santa Coloma de Farners.

Coordenades GPS
X: 2.666588, Y: 41.862817

Bus
Santa Coloma té un servei regular d'autobús que la connecta durant tot el dia amb diferents poblacions, com ara Girona, Barcelona, Lloret, Sils i Olot, entre d'altres. Consulteu trajectes i horaris a TEISA

Línia 104	Amer-Santa Coloma-Sils
Línia 103	Girona-Santa Coloma
Línia 102	Olot-Santa Coloma-Barcelona
Línia 101	Olot-Santa Coloma-Lloret

Tren
L'estació de tren més propera és a Sils, a només 10 km del nostre municipi. Des d'allà hi ha servei regular de bus TEISA que enllaça directament amb Santa Coloma. Consulteu els horaris de tren a RENFE

Avió
L'aeroport Girona-Costa Brava, situat a 10 km del nostre municipi, disposa de servei regular amb moltes ciutats importants d'Europa. Consulteu horaris de vols i altres recursos a (aeroport Girona-Costa Brava) .

ALLOTJAMENT

Santa Coloma de Farners disposa de diversos tipus d'allotjament hotel, hostals, balneari, turime rural…
Trobareu informació al **turismescf.cat**

CONTINGUTS AMPLIATS

Programació completa de la 37a Festa de la Ratafia

La revista de la Festa, amb reportatges i articles per entendre tot el que passarà aquests dies

Fotos de recurs, de l'última edició de la Festa de la Ratafia

Vídeo promocional de la 37a Festa de la Ratafia

CONTACTES DE COMUNICACIÓ

Per a més informació o sol·licitud d'entrevistes us podeu adreçar a:

Francesc Solà
francesc@solacaros.cat
669 961 972

Jordi Casassayas:
jcasassayas@gmail.com
699 905 769

Xavi Amat:
amat.xavi@gmail.com
696 849 843

www.festaratafia.cat **@Confrariaratafia** **@Conf_ratafia** **@Confrariaratafia**

#37FestaRatafia