

CRITERIS DEL 16È CONCURS DE RATAFIA CASOLANA DE CENTELLES 2025

L'Ajuntament convoca aquest concurs en el marc de la **Fira de la Ratàfia 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 ratàfia per persona.
- La ratàfia 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 ratàfia participant es podrà lliurar del 2 de maig al 3 de juny de 2025 a:
 - **Promoció Econòmica de l'Ajuntament de Centelles.** C/ Nou, 11, en dies laborables de 9h a 14h.
 - **Mas Agrobotiga.** C/ del Mas Llavina, 15, de Centelles; de dilluns a divendres de 9h a 13:30h i de 17h a 20h i dissabtes de 9h a 13h.
 - **Agrobotiga El Forn, Can Rodó.** Carretera de Girona a Santa Coloma, km 13, Vilobí d'Onyar; de dilluns a diumenge de 8:30h a 14h i de dilluns a divendres de 17h a 20h.
 - **La Sobirana Cooperativa.** C/ del Centre, 37, Santa Coloma de Farners; de dilluns a divendres de 8h a 14h.
 - **Licoreria Moreno.** C/ València, 52, Granollers; de dilluns a divendres de 9h a 13h i de 15h a 19h i dissabtes de 9h a 13h.
 - **Bar el Centre.** Plaça Major, 9, baixos, Olost; de diumenge a dimecres de 8h a 16h i de dijous a dissabte de 8h a 23h.
 - **Celler de Calldetenes.** C/ Gran, 1, Calldetenes; de dimarts a divendres de 9h a 13:30h i de 16:30h a 19:30h i dissabtes i diumenges de 9h a 15h.
- En el moment de lliurar la ratàfia, cal que les persones concursants manifestin si tenen interès a formar part del jurat popular de la fase prèvia.
- L'organització transvasarà cada ratàfia a un envàs de vidre transparent per unificar-ne la presentació.

2. NORMES

- La ratàfia presentada ha d'haver estat elaborada amb mètodes artesans i amb base d'aiguardent o anís.
- La ratàfia 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 ratàfia n'escolliran 10 que seran les finalistes d'entre totes les ratàfies 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 en total. Aquesta fase tindrà lloc el dissabte 7 de juny de 16:30h a 18h a la Sagrera. I en acabar es farà públic qui les ha elaborat i passa a la final.
- **Fase final.** Un jurat format per 6 membres, proposats a criteri de l'organització, seleccionarà les 3 ratàfies guanyadores d'entre les 10 finalistes i la millor ratàfia 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 en total. Aquesta fase tindrà lloc el dissabte 7 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 ratàfia local:** 100 euros i diploma, si no està dins de les 3 primeres classificades.



Els premis es lliuraran en el marc de la 16a Fira de la Ratàfia de Centelles el mateix dissabte després de la fase final al Passeig.

5. ORGANITZACIÓ I RESPONSABILITAT

- L'organització resoldrà qualsevol dubte.
- L'organització tindrà cura de les ratàfies 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 ratàfia casolana.
- Un cop hagi finalitzat la deliberació del jurat, les persones participants que no hagin rebut cap premi podran retirar les seves ratàfies 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 ratàfia (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>



16a FIRA de la RATAFIA

Centelles 7 i 8 de juny

16è Concurs de ratàfia casolana 2025



ORGANITZA:



COL-LABORA:



DISSABTE 7 DE JUNY

- De 10h a 21h**
Passeig
- 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.
- De 10h a 21h**
Passeig
(davant de la Capella de Jesús)
- 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. Gratuït.
- A les 10h i a les 11:30h**
Passeig
- Fes la teva pròpia ratafia** amb "la recepta centellenca" i emporta-te-la a casa. Tallers pràctics d'elaboració de ratafia. Preu: 10€, inscripcions al punt d'informació a partir de les 9:30h. Aforament limitat a 20 persones.
- A les 11h**
Sala d'exposicions. Carrer Jesús, 15.
- Xerrada** a càrrec d'Anna Selga (farmacèutica, ratafiaire, autora del llibre *Els colors de la ratafia*, membre de la Confraria de la Ratafia de Santa Coloma de Farners): "Ús tradicional de plantes a la vida de pagès. Elaboració de rams secs". Gratuït.

- Matí**
Passeig
- Tallers pràctics de remeis casolans.** Elabora i emporta't a casa el teu remei casolà. Preu: 5€, inscripcions al punt d'informació. Aforament limitat a 15 persones.
- A les 10:30h**
A les 11h
A les 11:30h
- Repel·lent d'insectes.** Per evitar les picades.
Oli de cop. Per a cops... com diu el seu nom.
Esperit de romaní. Per a contusions i dolors musculars.



- A les 13:30h**
La Sagrera
- Dinar popular**
Preu: 15€. Venda de tiquets al web de l'Ajuntament i al punt d'informació.
- A les 16:30h**
Casa del Galejador
- Fase prèvia de la deliberació, amb el jurat popular,** del 16è Concurs de Ratafia Casolana.
- A les 16:30h**
Plaça Vella
- I Mostra de Glosa de Centelles** a càrrec de Cor de Carxofa. Arriba a Centelles una petita mostra d'aquest gènere poètic i musical arrelat als Països Catalans, basat en la cançó improvisada, que oferirà diversió per a tothom. Oidà! Corrandes són corrandes! Gratuït.
- A les 19h**
Passeig
- Fase final de la deliberació del 16è Concurs de Ratafia Casolana.**
Jurat: Faustí Bosch (Ratafia Bosch), Aina Galceran (Regidora de l'Ajuntament de Centelles), Simeó Parareda (Celler de Calldetenes i cerveses Cingles), Cristina Presseguer (centellenca), Anna Selga (membre de la Confraria de la Ratafia de Santa Coloma de Farners) i Joan Valldaura (guanyador de l'edició de 2024).
- A les 20h**
Passeig
- Entrega de premis** del 16è Concurs de Ratafia Casolana.



DIUMENGE 8 DE JUNY

- De 8:30h a 14h**
Nucli antic
- Mercat setmanal** de diumenge
- De 10h a 14h**
Passeig
- 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.
- De 10h a 14h**
Passeig
(davant de la Capella de Jesús)
- Exposició** de plantes, herbes, flors, espècies, arrels... que podem utilitzar per fer ratafia. Visites guiades a càrrec de la Núria Puigsasllosas (biòloga i professora) a les 11h i a les 12h. Gratuït.
- A les 10h**
Sala d'exposicions. Carrer Jesús, 15.
- Xerrada** a càrrec de Maria Nicolau (cuinera i escriptora): "Cuina: herbes, marges i paisatge". Gratuït.
- A les 10:30h i a les 12h**
Passeig
- Fes la teva pròpia ratafia** amb "la recepta centellenca" i emporta-te-la a casa. Tallers pràctics d'elaboració de ratafia. Preu: 10€, inscripcions al punt d'informació. Aforament limitat a 20 persones.
- A les 12h**
Sala d'exposicions Carrer Jesús, 15.
- Xerrada formativa** a càrrec de la Comissió de la Fira de la Ratafia: "Com fer ratafia casolana". Gratuït.



- Matí**
Passeig
- Tallers pràctics de remeis casolans.** Elabora i emporta't a casa el teu remei casolà. Preu: 5€, inscripcions al punt d'informació. Aforament limitat a 15 persones.
- A les 11h**
A les 11:30h
A les 12h
- Repel·lent d'insectes.** Per evitar les picades.
Oli de cop. Per a cops... com diu el seu nom.
Esperit de romaní. Per a contusions i dolors musculars.



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
- FORVID'S**
C/ Congost, 4
- BAR RESTAURANT LA SAGRERA**
C/ del Centre, 2
Tel. 633 959 371
- LA MIA PIZZA**
Carrer de la Font Calenta, 10
Tel. 937 441 630
- BAR RESTAURANT LA VIOLETA**
C/ Anselm Clavé, 3
Tel. 938 813 605
- PIZZERIA LA BARRETINA**
Av. Ildefons Cerdà, 41
Tel. 931 758 758
- CACHOPERÍA - BRASERIA CA LA PAKA**
C/ Jesús, 13
Tel. 633 794 425
- RESTAURANT CAN FORTUNY**
Plaça Major, 2
Tel. 931 317 968 / 623 539 654
- CAFETERIA EL TRABUC**
C/ Socós, 1
Tel. 931 888 349 / 638 858 570
- RESTAURANT CAN MOREU**
Ctra. Sant Feliu de Codines, s/n
Tel. 938 810 428