

Bases del 13è concurs de ratafies casolanes de Centelles 2022

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 de la persona participant: Nom i cognoms, adreça, població, telèfons i correu electrònic.
- Es podran lliurar del 2 de maig al 6 de juny de 2022 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 h, dissabtes i diumenges de 9 a 13.30 h.

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 20 en total.
- Aquesta fase tindrà lloc el dissabte 11 de juny de 16.30 a 18 h a la pista del Casal Francesc Macià. 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 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 20 en total.
- Aquesta fase tindrà lloc el dissabte dia 11 de juny a partir de les 19 h al Passeig.

4. Premis

- 1^{er} premi 200 euros** i diploma
- 2ⁿ premi 150 euros** i diploma
- 3^r premi 100 euros** i diploma

Premi a la millor ratafia local 50 euros i diploma, si no està dins de les 3 primeres classificades

Totes les persones finalistes no premiades rebran un lot de productes locals. Els premis es lliuraran en el marc de la **13a Fira de la Ratafia de Centelles** el mateix dissabte després de la fase final al Passeig.

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.
- 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 ratafies casolanes.
- 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 20 h 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 danys a la salut de les persones).
- La participació en el concurs suposa acceptar aquestes bases.

13^a Fira de la Ratafia de Centelles
13è concurs de ratafies casolanes
11-12 juny 2022

herbes
roig
negre
torongera
marialleusa
morta
robustosa
alfallega
orange
pallol
camamilla
dangell
hisop
romanc
torongera
sagradol
esperolla

llorer
pi
pinyer
santpau
grog
gambro/cade
santjoan
gros
tella
perica
gallinet
malba
llimona
cafe
nou moscada
cni
clau/florall
cançalla
nou tardor
pi de santa coloma

organitza
PROMOCIÓ ECONÒMICA AJUNTAMENT DE CENTELLES
www.centelles.cat

col·labora
Generalitat de Catalunya Diputació de Barcelona

binomik.cat

Dissabte 11 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: Passeig

De 10 a 13 h i
de 17 a 20 h

Activitat infantil. Cavallets artesanals de barrils, manuals, ecològics i sostenibles.
Atracció de fira accionada per una bicicleta que porta incorporada.
Lloc: Plaça Major
Gratuit

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.
Lloc: La Cira
Passeig (a les 11 h i a les 12 h)
Gratuit

A les 11 h i
a les 12 h

Fes la teva pròpia ratafia de plantes, i emporta-te-la a casa, amb la "recepta centelleca". Tallers pràctics d'elaboració de ratafia.
Lloc: Passeig, aforament limitat a 15 persones
Preu: 7 euros, venda d'entrades al punt d'informació

A les 12 h

Xerrada a càrrec de Santi Jàvega, l'herbolari de Sau: "Flora medicinal d'Osona".
Lloc: Sala de dalt de la Violeta
Gratuit



Tallers pràctics de remeis casolans

Elabora i emporta't a casa el teu remei casolà.
Lloc: Pista del Casal Francesc Macià, aforament limitat a 15 persones
Preu: 3 euros, venda d'entrades al punt d'informació

A les 10.30 i
a les 12 h

Esperit de romaní
Per contusions i dolors musculars.

A les 10.30 i
a les 11.15 h

Xarop de pinya
Per pal·liar la tos.

A les 11.15 i
a les 12 h

Oli de cop
Per a cops... com diu el seu nom.

A les 13.30 h

Dinar Silvestre a càrrec del col·lectiu Eixarcolant: Et ve de gust un àpat saludable amb sabors de natura salvatge?
Inscripcions: <http://eixarcolant.cat/>
Presentació de la nova ratafia "Brot" per en Jordi Romeu i xarrup degustació després del dinar (*)
Lloc: Pista del Casal Francesc Macià
Preu: 15 euros

A les 16.30 h

Fase prèvia de la deliberació, amb el jurat popular, del 13è concurs de ratafies casolanes.
Lloc: Pista del Casal Francesc Macià

A les 19 h

Fase final de la deliberació del 13è concurs de ratafies casolanes.
Jurat: Faustí Bosch (Ratafia Bosch), un/a membre de la Confraria de la Ratafia de Santa Coloma de Farners, Assumpta Vall-llovera (centellenca), Jordi Romeu (guanyador del 12è concurs de ratafies casolanes), Ferran Vila (sommelier recongeut) i una persona experta en el sector de la restauració.
Lloc: Passeig

A les 20 h

Entrega de premis del 13è concurs de ratafies casolanes.
Lloc: Passeig

Altres activitats

A les 11 h

La pintura mural a Roma de Fra Angelico a Mengs (segles XV-XVIII)
Conferència a càrrec de Juan Miguel Muñoz Corbalán, professor titular de la Universitat de Barcelona
Lloc: Biblioteca la Cooperativa
Gratuit

A les 18 h

Concert + poesia. La música és poesia; la poesia, música amb Maria del Mar Poyatos, professora de música i pianista i del taller de poesia Guspira Poètica
Lloc: Casal Francesc Macià
Gratuit

Diumenge 12 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: Passeig

De 10 a 13 h

Exposició i reconeixement de plantes, herbes, flors, espècies, arrels... que podem utilitzar per fer ratafia.
Lloc: La Cira
Passeig (a les 11 h i a les 12 h)
Gratuit

A les 11 h i
a les 12 h

Fes la teva pròpia ratafia de plantes, i emporta-te-la a casa, amb la "recepta centelleca". Tallers pràctics d'elaboració de ratafia.
Lloc: Passeig, aforament limitat a 15 persones
Preu: 7 euros, venda d'entrades al punt d'informació



Tallers pràctics de remeis casolans

Elabora i emporta't a casa el teu remei casolà.
Lloc: Pista del Casal Francesc Macià, aforament limitat a 15 persones
Preu: 3 euros, venda d'entrades al punt d'informació

A les 10.30 i
a les 12 h

Esperit de romaní
Per contusions i dolors musculars.

A les 10.30 i
a les 11.15 h

Xarop de pinya
Per pal·liar la tos.

A les 11.15 i
a les 12 h

Oli de cop
Per a cops... com diu el seu nom.

(*) L'Ajuntament de Centelles col·labora amb les ratafies centellenques "La Nostra" i "Brot".

! 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.