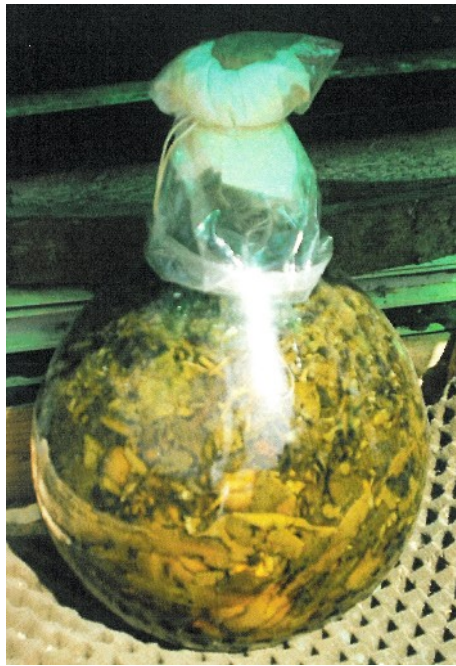


La ratafia, més que un licor



TALLER DE PREPARACIÓ DE RATAFIA

Dissabte 2 de juliol del 2011

Segons receptes recollides a l'Alt Empordà



La ratafia és un licor elaborat amb una bona quantitat d'ingredients vegetals, que li donen una aroma i un gust que el fan una beguda ben agradable i, a més, unes propietats medicinals característiques, especialment digestives. Totes les ratafies industrials, a casa nostra emparades per la denominació geogràfica "Ratafia Catalana", així com moltes de les casolanes, tenen com a element bàsic les nous verdes, i en l'elaboració d'unes i altres hi intervenen generalment moltes plantes, a vegades fins gairebé un centenar, fent bona aquella expressió atribuïda a Josep Pla que alguns plats de la nostra cuina són el paisatge posat a la cassola (aquest cop, posat en una garrafa). L'elaboració d'aquest licor parla de tradició, d'identitat i de coneixements ancestrals de plantes medicinals.



En prospeccions etnobotàniques dutes a terme a l'Alt Empordà hem reunit informació sobre 12 receptes de ratafia, des d'algunes de molt senzilles fins a d'altres de força complexes pel que fa a la composició i més elaborades. En comarques properes, com ara el Baix Empordà i la Selva, on també s'han fet estudis etnobotànics, s'han trobat igualment receptes diverses d'aquest licor. Creiem que pot valer la pena de restituir al poble aquest saber que parteix d'ell, però que, com moltes coses lligades al coneixement popular sobre la natura, sofreix un procés d'erosió, de decaïment. Per això hem demanat a dos valuosos informants dels nostres treballs etnobotànics que vinguessin a ensenyar-nos els seus secrets (potser no tots, és clar!, però els suficients) per tal que mantinguem viu aquest tresor de natura i cultura.



**Si voleu jugar a fer ratafia, doncs, no dubteu a venir
dissabte 2 de juliol al Museu del Joguet!**

**Sala Brossa-Frègoli i terrat del Museu del Joguet de
Catalunya, a Figueres
Dissabte 2 de juliol del 2011, a les 18 h.**

Programa:

Introducció a cura de Montserrat Parada, Sandra Saura i Joan Vallès.

Taller de preparació de ratafia a cura de Llorenç Parés i Rita Turbau, altempordanesos experts coneixedors d'aquest licor, Anna Selga, diversos cops premiada en concursos de ratafia a la comarca de la Selva, i Sandra Saura, estudiosa de l'etnobotànica de les Gavarres, al Baix Empordà. D'aquesta manera podrem triar entre receptes similars, però amb matisos, de tres comarques del nostre país.



L'assistència i la participació al taller són gratuïtes, però cal inscriure-s'hi prèviament i qui vulgui preparar-se ratafia hauria de dur una ampolla (de coll tan ample com sigui possible) de més o menys un litre amb anís o aiguardent. Les plantes necessàries ja seran al Museu, així com diversos treballs sobre el tema que hi podran ser consultats. També hi haurà ratafies fetes d'anys passats per a fer-ne un tast.

Inscripcions per correu electrònic (info@mjc.cat) o per telèfon (972 504 585) fins al dia 28 de juny del 2011.

Organització:



Museu del Joguet de Catalunya (<http://www.mjc.cat>)



Grup de recerca "Biosistemàtica i Filogènia i Citogenètica moleculars de plantes / Etnobotànica dels Països Catalans" (<http://www.etnobioc.cat>), Universitat de Barcelona i Institut Botànic de Barcelona (IBB-CSIC-ICUB)



Institució Altempordanesa per a la Defensa i l'Estudi de la Natura (IAEDEN)

CoHaboració:



Ajuntament de Figueres (activitat vinculada a l'XI Beca de recerca Ciutat de Figueres)