

Terra de ratafiaires

Besalú ha celebrat aquest cap de setmana la seva fira més singular, la de la ratafia, que ahir va tenir un nou guanyador en el concurs, amb 29 participants, David Brunzel



Visitants degustant una ratafia a una de les parades. Foto: A.V.

L'element singular de la comtal vila de Besalú és, sens dubte, el Pont Vell sobre el riu Fluvià. Un tresor iniciat al segle XI que està ben acompanyat d'altres joies com són les esglésies romàniques o el call jueu. Però, a Besalú, a quasi cada casa pairal hi ha un tresor: la ratafia que elaboren anualment amb aiguardent, nous verdes i herbes aromàtiques -que és la singularitat respecte a les que es fan a altres indrets de Catalunya. Uns tresors que

l'Ajuntament intenta conservar amb la celebració d'un concurs entre els veïns del poble, emmarcat en la tradicional fira de la ratafia que ha celebrat aquest cap de setmana la divuitena edició.

El concurs d'enguany ha destacat per la gran presència de participants. Un total de 29 besaluencs i besaluenques, quan generalment només són una vintena, han presentat la seva proposta per ser la ratafia del poble del 2010 que es podrà degustar durant la fira de l'any vinent. Els 14 membres del jurat, després de seleccionar 6 finalistes, han decidit proclamar guanyador David Brunzel. Darrere seu han quedat Marina Albi i Margarita Descamps.

I mentre se n'espera l'elaboració, amb una producció d'unes 600 ampolles que es podran adquirir per 10 euros, durant tot el dia d'ahir la gent ja podia degustar i adquirir la de l'any passat, ideada per Francesc Sarola -que ahir, com a guanyador de l'edició passada, era membre del jurat d'aquest any. Però al mercat de ratafies n'hi havia d'altres que produeixen empreses del municipi i d'arreu de Catalunya, amb especialitats singulars, com una ratafia reserva, crema de ratafia o ratafia amb xocolata. Sense oblidar torrons o bombons de ratafia.

Les parades de ratafies es trobaven a la plaça de la Llibertat, una de les places històriques de la vila. I a la plaça del costat, al prat de Sant Pere, es podien adquirir productes artesanals, com formatges, tions o... infusions de ratafia. Només faltava anar a degustar algun menú amb plats cuinats amb ratafia, elaborats pels restaurants de la vila que formen part de la Besalú Gastronòmica.

Per acabar de gaudir de la diada, i entre la pau medieval de l'indret i una bona ratafia, el millor és un bon llibre, com pot ser el que va presentar dissabte l'escriptor i periodista local Martí Gironell, L'Arqueòleg (de Montserrat a Terra Santa seguint un somni). Ahir, Gironell va signar llibres a la mateixa plaça de ratafies.

Publicat a:

-El Punt Comarques Gironines 06-12-2010 Pàgina 56

Font del document:

http://www.elpunt.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/341782-terra-de-ratafiaries.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=mecSocietat&utm_source=rss&utm_medium=mecSocietat&utm_campaign=rss