

# Maceració artesana



Degustació de ratafies entre les parades de la plaça Llibertat. Foto: A. VILAR.

El primer cap de setmana de desembre s'obre a Besalú un mercat especial, una mostra d'artesanía que té com a protagonista indiscutible un dels licors més carismàtics de Catalunya i una tradició a la població que ve de temps remots, probablement arran de les begudes que feien els monjos del monestir a l'edat mitjana. Parlem de la ratafia. La fira permet al visitant degustar ratafies diverses de tot Catalunya a la plaça Llibertat, a més de comprar productes artesans al Prat de Sant Pere.

Una de les propostes més esperades és el Concurs de Ratafia, amb una vintena de participants –tots han de ser del poble–. Els veïns porten les seves ampolles i un paper on especifiquen els ingredients que han fet servir. Diumenge, cap al migdia, un jurat les tastarà i en triarà la guanyadora. D'aquesta se n'envasaran unes 700 ampolles, que l'any següent es vendran en el decurs d'aquesta jornada festiva.

El programa es completa amb actuacions musicals, a càrrec de Tona Gafarot, i les sardanes de la cobla Principal de Porqueres. A més, els restaurants de Besalú Gastronòmica oferiran a la seva carta plats cuinats amb ratafia.

Publicat a:

-Sortim 02-12-2011 Pàgina 29

Font del document:

[http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/479379-maceracio-artesana.html?piwik\\_campaign=rss&piwik\\_kwd=mes&utm\\_source=rss&utm\\_medium=mes&utm\\_campaign=rss](http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/479379-maceracio-artesana.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=mes&utm_source=rss&utm_medium=mes&utm_campaign=rss)