

# La ratafia, una beguda que fa país

La multiplicitat de marques i la innovació amb nous gustos i variants mostren el bon moment d'aquesta beguda tan catalana

La 21a edició de la fira de Besalú va repetir l'èxit de públic i de participació en el concurs



El centre de Besalú va viure ahir una nova edició de la fira de la ratafia amb gran atracció de públic Foto: MANEL LLADÓ.

En els últims anys, la beguda en voga als pubs i bars musicals de moda d'arreu del país és sense cap mena de dubte el gintònic, però tampoc ha de passar desapercebut els avenços que fa entre molta població una beguda tan nostrada i arrelada com la ratafia. La 21a Fira de la Ratafia de Besalú va palesar ahir aquest auge que, d'uns anys ençà, està prenent aquest beuratge alcohòlic fets amb una quarantena llarga d'herbes.

Diversos factors fan palès que la ratafia té un mercat que va creixent. Un d'ells és, per exemple, l'aposta de moltes marques per començar a treure varietats que surtin de la ratafia més clàssica. Ahir, a la plaça de la Llibertat de Besalú es podien tastar varietats

amb crema, amb cacau o algunes que ja incorporaven l'apel·latiu de criança subratllant un major de temps de maceració de tots els productes. Una altra prova del bon estat d'aquesta beguda són les marques; al costat de l'arxiconeguda Russet, hi havia les marques Portet, Terrània, Volcànica, Bosch, Rolcom, Dels Monjos, Moliné, Segarra o Montserrat, a banda de poder degustar la ratafia amfitriona del 2012 de Besalú. Proliferació de firmes comercials que també obliga a aguditzar l'enginy i la vessant comercial amb marques que, com passa amb la infinitats d'ampolles de gintònic, també busquen donar major prestància a l'etiqueta o a la forma de l'ampolla.

El producte agrada i això ahir era palpable entre els visitants a Besalú que amb deler tastaven gotet rere gotet, ja fos de la versió més clàssica o de les últimes innovacions. Com va avisar la cantautora Tona Gafarot en un moment del seu espectacle enmig de la fira, "vigileu, que vas bevent d'aquí i d'allà i això puja". I és que no en va la proporció alcohòlica va del 24 al 26%.

El tradicional concurs d'elaboració de ratafies de Besalú també referma el bon moment d'aquesta tradició tan arrelada, i és que fins a 28 persones hi van participar. El periodista, gastrònom i portaveu del jurat Salvador Garcia-Arbós va destacar, en línies generals, que "estaven totes molt ben treballades i molt ben filtrades". Això sí, va assenyalar que la majoria havien optat per "endolcir aquests moments tan durs de la vida" amb l'elaboració de ratafia. La guanyadora del concurs d'aquest any va ser Paquita Navarro per haver confeccionat "la ratafia més aromàtica i extraordinària". El segon premi va ser per a Pere Carreró i el tercer, per a Carme Canals.

La guanyadora de l'any passat, Mònica Serra, va reconèixer que era la primera vegada que s'animava a fer-ne i que ho havia fet consultant diverses receptes per acabar-hi posant entre 42 i 45 herbes diferents. Serra es mostrava orgullosa del seu èxit fulgurant al primer intent i va fer una crida "perquè tothom s'animi a fer una beguda tan catalana i tan nostra". Ara que el país es remou per saber què tindrem quan Catalunya obtingui la independència, una cosa és clara: si els francesos tenen el xampany i els italians, el Martini o l'Spritz, els catalans aixecarem la bandera de la ratafia.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 02-12-2013 Pàgina 13

Font del document:

[http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/698122-la-ratafia-una-beguda-que-fa-pais.html?cca=1&piwik\\_campaign=rss&piwik\\_kwd=mecSocietat&utm\\_source=rss&utm\\_medium=mecSocietat&utm\\_campaign=rss](http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/698122-la-ratafia-una-beguda-que-fa-pais.html?cca=1&piwik_campaign=rss&piwik_kwd=mecSocietat&utm_source=rss&utm_medium=mecSocietat&utm_campaign=rss)