

La ratafia es professionalitza a Santa Coloma de Farners

L'obrador de La Sobirana farà que per primer cop s'embotellin ratafies al municipi

Tres joves són els socis fundadors de la iniciativa, que s'ha constituït com a cooperativa

A Santa Coloma de Farners s'elaboren moltes ratafies casolanes; fa uns anys se'n van presentar 254 a concurs. La novetat però, és que enguany s'ha estrenat obrador professional: a la tardor per primer cop, es comercialitzaran ratafies elaborades i embotellades a Santa Coloma de Farners. Fins ara tot i ser concebudes al municipi la fabricació s'havia de fer en altres llocs. Els responsables d'aquesta evolució són tres joves del municipi, Ernest Morell, Pau Pujol i Pau Torra, al capdavant de La Sobirana, que segons les seves pròpies paraules "s'han llançat a la piscina".

Gastronomia i tradicióLa Sobirana va néixer el 2018 com a cooperativa de treball associat amb l'objectiu de difondre la cultura i l'univers dels licors tradicionals i casolans. El primer pas va consistir a dedicar-se a organitzar i promocionar activitats guiades que acostin al públic tota la cultura gastronòmica dels licors, els coneixements etnobotànics per elaborar-ne i sobretot el món de la ratafia: tastos maridats de ratafies d'autor amb productes de la Selva, rutes pel nucli antic de Santa Coloma de Farners per explicar la relació entre aquesta vila i aquest licor, i l'activitat estel·lar que acaben sent els tallers d'elaboració de ratafia, que ja organitzava la Confraria de la Ratafia i que ara es programen conjuntament.

A partir de l'experiència d'un projecte similar, la cooperativa Tres Cadires, d'Arbeca (Garrigues), "es va forjant la possibilitat que fins aleshores només era un somni, produir licors propis" explica Pau Pujol. La Sobirana Cooperativa va fer el pas el 2019, produint dos licors germans, El Penjat, licor de taronja recuperant una recepta tradicional, i La Penjada, primera ratafia cooperativa que es fan a l'obrador d'Arbeca.

La pandèmia va parar un temps les expectatives però va servir també per repensar el projecte i plantejar la necessitat de tenir un obrador propi que permeti elaborar ratafia comercial per primer cop a la denominada capital mundial de la ratafia. Per arrancar el projecte es van proposar participacions (500 euros) que van ser tot un èxit: en tretze dies es van vendre els 50 títols participatius i obtenir els 25.000 euros necessaris per disposar del local al centre de Santa Coloma, començar a equipar-lo i al maig es va inaugurar l'obrador. Més licors artesanalsEn aquest procés han rebut el suport del món ratafiaire local però també de professionals com Xavier Codina, de Ratafia Russet, d'Olot. L'obrador neix amb la perspectiva de poder produir prou ampolles que el facin viable aglutinant produccions de col·lectius locals que fins ara s'embotellaven en altres llocs com les marques de les ratafies 1842, la ratafia Corriols (del col·lectiu No a la Mat), i la Roca Guillera. A més l'obrador es posa també al servei d'altres productors s artesanals de licors com licor de cafè o de llimona. Les tines d'acer inoxidable s'obren pas entre les garrafes de vidre i Santa Coloma de Farners passa a ser un municipi de producció professional de ratafies.

Publicat a:

-El Punt Avui. Girona 05-07-2021, Pàgina 20

Font del document:

<http://www.elpuntavui.cat/economia/article/18-economia/1995018-la-ratafia-es-professionalitza-a-santa-coloma-de-farne>

rs.html