

44a Festa de la Ratafia

Santa Coloma de Farners
6 — 9 / novembre
2025



Ajuntament de
Santa Coloma
de Farners



**CONFRARIA
RATAFIA**
SANTA COLOMA DE FARNERS



Diputació
de Girona

festaratafia.cat
scf.cat



ÍNDEX

PRESENTACIÓ DE LA FESTA

Benvinguda, 5
Programació 2025, 7

ESPAIS I FORMATS

El primer cap de setmana de novembre,
Santa Coloma ja respira aroma de ratafia, 21
El Firal es vesteix de gastronomia, tastos i bon ritme, 22
El cor de la Festa batega a la Plaça Farners, 23
La Nòria es vesteix de gala per viure la gran nit de la ratafia, 24

MÚSICA I CULTURA

La música que fa ballar la Festa, 36
“Llumeneres” d’Oriol Sauleda,
un espectacle potent per encendre la Festa, 37
Tallers, jocs i espectacles
per viure la Festa amb ulls d’infant, 38
Una Festa que vibra amb la cultura més popular, 40

ACTIVITATS

El batec sagrat de la Festa de la Ratafia, 54
En Nou Verda tornarà a despertar la màgia de la ratafia, 55
Les escoles, un bon bressol de ratafiaires, 56
Xerrades i tallers per eixamplar l’univers de la ratafia, 58
Cames preparades? Torna la Cursa de la Ratafia!, 60

NOVETATS

Bosses i samarretes, novetats entre el marxandatge
de la Ratafia, 72
Neix “Fogons de Ratafia”, el nou concurs
de cuina amateur obert a totes les generacions, 73
La gran novetat de la Festa és la Ratafia Cabrera,
amb origen a Sant Pere Cercada, 74
Una recepta del segle XIX de Joaquina Roca Juny, 75
De l’àvia Joaquina als 105 anys de la Maria Canaleta.
Sis generacions i un segle de ratafia, 76
El patrimoni del Vescomtat de Cabrera en una copa, 79

RECONeixEMENTS

Jaume Guinovart, Confrare d’Honor 2025, 90

BREUS RATAFIAIRES

De Centelles a Sarrià de Ter. El concurs de ratafies del 2024
se l’adjudica Karla Cervantes, 102
Els tallers que fan créixer l’afició per fer ratafia, 103
El cartell de la Festa, 104
La ratafia també parla japonès, 106
Les obres del nou obrador de La Sobirana
encaren la recta final, 107
Un jove armeni s’enamora de la ratafia, 108
Ratafia Rabosa, l’esperit lliure de la guineu, 110
La mitja part més esperada, 111

Índex d’anunciants, 112



Festa de la Ratafia
Santa Coloma de Farners
1982

BENVINGUDA

A Santa Coloma de Farners la ratafia hi és present tot l'any, però quan arriba el novembre i l'aire fa olor de llar de foc i castanyes torrades, la ciutat desperta amb aquell batec que només té una protagonista, la Festa de la Ratafia. Són dies de carrers plens, d'amistats retrobades, de tastos i gresca. D'una ciutat que es transforma per celebrar que som cultura, tradició i festa.

En aquesta 44a edició descobrireu la nova Ratafia Cabrera, nascuda d'una recepta del segle XIX amb origen a Sant Pere Cercada, i de la col·laboració entre la Confraria, la Cooperativa La Sobirana i els Amics del Castell de Montsoriu. Una nova ratafia que ens connecta amb el llegat del Vescomtat de Cabrera i amb la saviesa de la remeiera Joaquina Roca Juny.

Però aquesta Festa va molt més enllà. Viurem tallers, xerrades de molt nivell, tastos guiats amb la Marta Cortizas, la millor sommelier del país, concerts, descobrirem els secrets del millor xuixo del món amb la Pastisseria Trias i veurem com la ratafia entra als fogons amb la primera edició del concurs de cuina "Fogons de Ratafia".

No hi faltará la litúrgia que ens fa únics, amb torxes, capes i rituals que mantenen viu l'esperit ancestral de la Festa, ni tampoc la nit més esperada, quan sabrem qui s'endú el prestigiós premi a la millor ratafia casolana.

Des de la Confraria de la Ratafia volem donar les gràcies a l'Ajuntament de Santa Coloma, la Diputació de Girona, i a tots els patrocinadors, entitats i voluntaris; entre totes i tots fem possible aquesta Festa reconeguda arreu.

Prepareu-vos per viure un cap de setmana brutal, amb activitats per a tots els públics. I és gràcies a vosaltres que cada nova edició de la Festa de la Ratafia esdevé un aplec de somriures que ens omple d'orgull. Cada glop de ratafia explica una història, l'essència del que som, concentrada en una copa.

Ens encanta oferir la Festa a tothom, obrir de bat a bat les portes de casa nostra perquè tothom pugui gaudir d'un cap de setmana ple de cultura popular, bona música i molts brindis compartits.

Bona Festa de la Ratafia!

**Confraria de la Ratafia
de Santa Coloma de Farners**



Finques Martorell us desitja una

BONA FESTA DE LA RATAFIA!

Vol vendre casa seva?

Estem aquí per fer-ho fàcil i ràpid
Sol·licita una valoració gratuïta!

FINQUES MARTORELL

972 84 01 76 | 664 80 25 02
www.fiquesmartorell.com

Dissabte 1 de novembre

Durant tot el dia

Mesures

Plaça Farners

Mostra de ratafies de Santa Coloma, on podreu trobar la **Ratafia Cabrera** (novetat d'enguany, feta segons la recepta del s. XIX de la remeiera Joaquina Roca Juny, de Sant Pere Cercada), la **millor ratafia local del Concurs de l'any 2024** (de la Dolors Arenas), la **Col·lecció de ratafies 1842** (Clàssica, Nou Verda, Vuit Porrons i de Cireres) i la **Ratafia de l'Àliga**.

11.00 h

Plaça Farners

Taller de d'estampació amb tamps a càrrec de la Carla Casadevall, autora del cartell de l'edició d'enguany de la Festa. Emporta't a casa una obra d'art. Activitat gratuïta. Places limitades. Inscripcions www.ratafia.cat o a l'app Ratafia.

12.00 h

Ajuntament

Penjada del domàs de la ratafia al balcó de l'Ajuntament, amb la participació de la **Colla Castellera els Guillats de la Selva i el cavaller medieval Bernat de Cabrera**

12.30 h

Plaça Farners

Presentació dels principals actes i novetats de la 44a Festa-Concurs de la Ratafia, amb la participació de **Carla Casadevall**, autora del cartell d'enguany i altres protagonistes d'aquesta edició. Tot seguit, pilar a càrrec de la Colla Castellera Guillats de la Selva i pisolabis i degustació de la Ratafia Cabrera.

15.00 h

Llar de Jubilats

Primera fase del jurat del 44è Concurs de la Ratafia. Es seleccionaran les 10 ratafies que passaran a la fase final del concurs. Activitat oberta al públic.

17.00 h

Plaça Farners

Compromisos de la Petita Confraria. Les Aromes de la Ratafia acompanyaran als infants per ser nomenats petits i petites confreres. Tot seguit, **"El despertar d'en Nou Verda"**, en què els membres de la Petita Confraria despertaran de la letargia en Nou Verda i ho celebraran amb una cercavila pels carrers del centre. Tot seguit, **Intercanvi d'herbes de la Petita Confraria**, en què es lliurarà a cada membre la planta que hauran de custodiar durant la propera temporada ratafiàire.

18.30 h

Plaça Farners

Castanyada popular, a càrrec de la Confraria de la Ratafia amb la col·laboració de l'Agrupament Escolta i Guia Roca Guillera.

Dijous 6 de novembre

19.00 h

Casa de la Paraula

Inauguració de l'exposició: “El bosc de la Selva”. Es tracta d'una mostra dels usos, activitats i aprofitaments forestals a través del temps als boscos de la comarca selvatana. És produïda per l'Arxiu Comarcal de la Selva i compta amb la col·laboració de l'Ajuntament de Santa Coloma de Farners, el Consell Comarcal de la Selva, el Consorci Forestal de Catalunya i el Museu Etnològic del Montseny.

21.00 h

C/ Moragas 37

Inici de la processó de la Confraria de la Ratafia que anirà a recollir el Penó de la Festa i el Llibre de la Ratafia a casa de la Dolors Arenas, guanyadora a la millor ratafia local del 2024 i continuarà fins la Plaça Farners.

21.30 h

Plaça Farners

Litúrgia d'inici de la Festa amb la penjada del Penó, lectura dels textos sagrats de la Ratafia, i brindis amb ratafia de l'Àliga de Sant Pere Cercada.
Tot seguit tindrà lloc la **Ruta de la Ratafia**, acompanyada pels Grallers de Santa Coloma, els gegants Sol i Serena, els Trabucaires d'en Serrallonga, els capgrossos d'en Rosquelles i en Panxo, i batucada dels Xivarri de Sils.
Hi haurà degustació de ratafia i productes artesans de les fleques i pastisseries de Santa Coloma: Trias, La Gasela, Can Farriol, Can Corominas, Orígens i Forn Farners, La Sobirana.

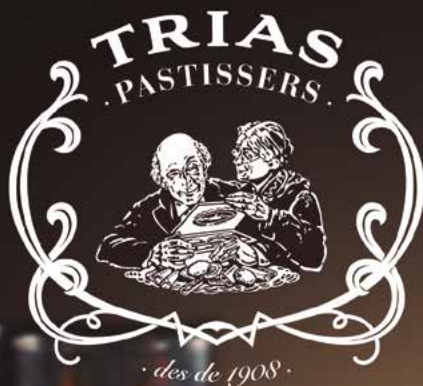
22.30 h

Plaça Farners

Espectacle “Llumeneres” d'Oriol Sauleda. Hi col·labora La Bulla.
En una societat d'alt risc, les persones sembla que ja no ens tenim confiança. Però en el si d'una festa impera el sentiment de pertinença a un col·lectiu efímer. Tothom espera passar-ho bé. A partir del seu llibre homònim, Oriol Sauleda fa de mestre de cerimònies d'aquesta festa de la paraula, la música i la dansa esdevinguda espectacle, on es convoca el públic a deixar-se anar en un trànsit reparador a ritme de tecno, salsa, *psytrance*, bossa nova o swing.

Divendres 7 de novembre

18.00 h Escala Jardí de la Ratafia	“L’últim clau”, activitat de la Petita Confraria de la Ratafia. En Nou Verda s'enfronta a uns nous personatges de la Festa de la Ratafia. Com aconseguirà que el Clau i altres espècies no li arruïnin la ratafia?
18.30 h Casa de la Paraula	Conversa amb el Confrare d'Honor 2025, en Jaume Guinovart de Centelles. Parlarem de la seva afició per fer ratafia, de la Fira de la Ratafia de Centelles i dels vincles creats amb la de Santa Coloma de Farners.
19.30 h Casa de la Paraula	Xerrada “Àvia, la mare està de festa” a càrrec d'Oriol Sauleda. Parlem de la festa entesa amb una funció reparadora dins de la societat en tant que espai comunitari d'aprenentatges transversals. Durant l'acte es presentarà la programació del “Fer Maïa”, a càrrec de La Bulla.
21.00 h Pavelló de la Nòria	Nit de Gala de la Ratafia, amb sopar popular. Durant el sopar, un jurat format per experts seleccionarà les ratafies guanyadores del 44è Concurs de la Ratafia . El jurat està format per Àngel Madrià (editor grup Gavarres), Clara Isamat (sommelier i comunicadora), Marta Cortizas (sommelier de El Celler de Can Roca), Pep Nogué (cuiner i comunicador) i Xavier Codina (Ratafia Russet). El sopar comptarà amb l'espectacle improvisat d'Elles, les TITIS Tot seguit, la Confraria de la Ratafia procedirà al nomenament dels nous confreres i del Confrare d'Honor d'enguany, en Jaume Guinovart de Centelles . El moment culminant de la gala serà quan es donin a conèixer les ratafies guanyadores del concurs. Menú del sopar: Taula d'embotits amb pa amb tomàquet, galta de porc llescada amb patates xips i postre de ratafia de Can Trias. Vi, aigua i gasosa, i degustació de Ratafia 1842 de Santa Coloma. Preu: 22€. Cuinat pel càtering <i>El Pebre Roig</i> i servit per la Colla Gegantera de Santa Coloma. Els tiquets són numerats i es venen a Can Net, Estanc Gelada i el Bar del camp de futbol. Hi haurà menú per a persones amb intoleràncies/altres dietes (cal especificar-ho al comprar el tiquet).



TRIAS PASTISSERS

Carrer Centre 45
17430 · Santa Coloma de Farners
972 84 00 77 · info@triaspastissers.com

www.triaspastissers.com

GALETES TRIAS

Carretera de Sils, 36
17430 · Santa Coloma de Farners
972 84 12 13 · trias@triasbiscuits.com

www.triasbiscuits.com

Dissabte 8 de novembre, durant tot el dia

Plaça Farners	Fira de ratafies i altres productes artesans , on es podran degustar i adquirir la majoria de ratafies comercials del país i la novetat d'enguany, la Ratafia Cabrera , feta segons una recepta de Sant Pere Cercada del s. XIX, de la remeiera Joaquina Roca. Per fer les degustacions caldrà comprar tiquets, copa i portacopes a l'estand oficial (ubicat a les Mesures), on també hi haurà els elements de marxandatge de la Festa com la samarreta "Jo faig ratafia" i la bossa de la imatge d'enguany.
Plaça del Firal	Ratafiàrium , espai on es podran degustar i adquirir productes elaborats amb ratafia (pastisseria, melmelada, xocolata...) de la mà de pastisseries i productors de Santa Coloma de Farners i d'arreu. També hi haurà diverses actuacions musicals durant el cap de setmana.
Pati de la Llar de Jubilats	Espai Familiar , amb diverses propostes d'activitats i espectacles per a totes les edats. Hi haurà un espai d'activitats dinamitzades per Sol Solet durant el matí i Kinkakau a la tarda i espectacles familiars al matí. Activitats gratuïtes.
Casa de la Paraula	Exposició i classificació de totes les ratafies participants al 44è Concurs de Ratafies Casolanes Catalanes Exposició "l'Univers de la Ratafia" per descobrir els orígens i la història d'aquest preuat licor, de la Festa, de les persones que l'han impulsat i de les ratafiaires il·lustres que formen part de l'Olimp Ratafiaire. Exposició "El bosc de la Selva"
Arxiu Comarcal	Exposició d'obres de Joan Romaní i Bonfill "Scaramuix" (1956-2025) vinculat amb Santa Coloma de Farners i autor dels dibuixos de les aventures d'en Fermí i la Valentina, entre d'altres.
C. Centre, 45	Demostració d'elaboració de neules artesanes davant de la Pastisseria Trias.

Dissabte 8 de novembre, matí

9.30 h Casa de la Paraula	Presentació i tast de la ratafia Malhivern Reserva i el licor Mel-lissa , a càrrec d'Eduard Pla, de Sol i Serena Productes. Una ratafia reserva macerada un any en bota de castanyer del Montseny i un nou licor de taronja i tarongina.
10.00 h Ratafiàrium, Plaça Firal	Cuina en directe de la 1a edició de “Fogons de Ratafia” Concurs de cuina amateur amb ratafia amb la col·laboració del Tarambana de Cardedeu. Els participants cuinaran les seves propostes d'entrant i plat, i un jurat en valorarà les millors de cada especialitat. Hi haurà premis destacats, amb el suport d'empreses colomenques. Bases i inscripcions a www.ratafia.cat o a l'app Ratafia .
10.30 h Espai Familiar- Llar Jubilats	Fem autorretrats amb materials naturals . Taller familiar dinamitzat per Sol Solet , on els infants poden crear els seus propis autorretrats utilitzant elements naturals com fulles, llavors o petites branques. Una activitat divertida i educativa que fomenta la creativitat, l'observació i el contacte amb la natura .
11.00 h Casa de la Paraula	Presentació del llibre “Les plantes de la ratafia” (A. Azaola, E. Abad, I. Jiménez i R. Masó) una guia botànica il·lustrada presentada per les seves autores. Durant l'acte hi haurà un joc participatiu amb assistents.
11.00 h Obrador La Sobirana	Visita guiada amb tast a l'obrador de La Sobirana Cooperativa , per conèixer les interioritats de l'obrador de ratafies i licors de Santa Coloma de Farners. Preu: 5 €; inscripcions a https://lasobirana.cat/activitats-guiades/
11.30 h Espai Familiar- Llar Jubilats	Espectacle “Woof” Cia. Pere Hosta . A través de la mirada d'un pallaso visualitzarem els pensaments humans que els hi donem als gossos. Un espectacle familiar interactiu que busca l'emoció i la rialla per acabar dient: guau!
12.00 h i 12.30 h Pati de La Salle	Espectacle de dansa “Tribu” a càrrec de D'ARTS Espai de moviment i creació . La coreografia és a càrrec de la Paula Rísquez i la interpretació de l'alumnat de D'ARTS. Hi haurà una primera sessió a les 12.00 h i una segona a les 12.30 h.
12.30 h Casa de la Paraula	Xerrada “La ratafia i els licors monàstics i pairals” de Fra Valentí Serra (Manresa, 1959), religiós caputxí i sacerdot, arxiver, doctor en història per la UB, investigador de les tradicions de Catalunya i autor de nombrosos llibres i articles sobre cuina, hort, herbes i remeis... També presentarà el seu darrer llibre “Begudes Pairals i conventuals”.
12.30 h Obrador La Sobirana	Visita guiada amb tast a l'obrador de La Sobirana Cooperativa , per conèixer les interioritats de l'obrador de ratafies i licors de Santa Coloma de Farners. Preu: 5 €; inscripcions a https://lasobirana.cat/activitats-guiades/

Dissabte 8 de novembre, tarda-vespre

16.00 h

Espai Familiar-
Llar Jubilats

Espai de joc “La Petita Fira”, a càrrec de Kinkakau.

Una proposta de joc i creativitat en família amb elements naturals i utensilis de tota la vida, adreçada a infants de 0 a 10 anys. Juguem i creem amb palla, plantes i argila, en un espai pensat per descobrir i experimentar lliurement.

16.00 h

Plaça Farners

Cercavila amb la Colla Castellerà Guil·lats de la Selva i la seva colla convidada, els Castellers de Berga, que aniran fins a Plaça Firal, on faran la seva actuació.

16.30 h

Plaça Firal

Actuació de la Colla Castellerà Guil·lats de la Selva, amb els Castellers de Berga com a colla convidada.

16.30 h

Llar de Jubilats

5è Torneig d'escacs de la Ratafia, organitzat pels Amics dels Escacs Farners.

Bases i inscripcions a www.ratafia.cat o a l'app **Ratafia**.

16.30 h

Casa de la Paraula

Presentació i tast de la novetat d'enguany, la **Ratafia Cabrera**, feta segons la recepta del s. XIX de la remeiera Joaquina Roca Juny, de Sant Pere Cercada. Hi participaran representants de les entitats impulsores, Els Amics de Montsoriu, la Confraria de la Ratafia, Ratafia Cabrera i La Sobirana i també familiars de la Joaquina. Activitat gratuïta. Inscripcions a www.ratafia.cat o a l'app **Ratafia**.

17.00 h

Obrador La Sobirana

Visita guiada amb tast a l'obrador de La Sobirana Cooperativa, per conèixer les interioritats de l'obrador de ratafies i licors de Santa Coloma de Farners. Preu: 5 €; inscripcions a <https://lasobirana.cat/activitats-guiades/>

17.30 h

Ratafiàrium,
Plaça Firal

Xerrada taller “Aprenem a fer un xuixo de ratafia” a càrrec del mestre pastisser Quim Trias de la Pastisseria Trias que han estat guardonats amb el premi al millor xuixo del món. Inscripcions www.ratafia.cat o a l'app **Ratafia**.

18.00 h

Obrador La Sobirana

Visita guiada amb tast a l'obrador de La Sobirana Cooperativa, per conèixer les interioritats de l'obrador de ratafies i licors. Preu: 5 €; inscripcions a <https://lasobirana.cat/activitats-guiades/>

17.30 h

Plaça Firal

Plantada dels Gegants de Santa Coloma de Farners i inici de la **cercavila** pels carrers del poble a les 18 h, acompanyats pels Gegants de Bescanó i la Banda d'en Pere Botero. Final de la cercavila i ball a la Plaça de la Pau.

18.30 h

Casa de la Paraula

Sobretaula amb tertúlia “Destil·lació a casa” a partir de casos reals de persones que són destil·ladors casolans. Conduït per Tomàs Bosch i Joan Pujades. Activitat gratuïta.

20.00 h

Plaça de la Pau

Ball de purificació de les herbes.

Tot seguit **ball de diables** amb els **Diables d'en Pere Botero**.

23.30 h

Pavelló de la Nòria

Ball de la Ratafia, amb Krida Punk, Dan Peralbo i El Comboi, Social Disfunktion, DJ Kivili. Entrada lliure. Servei de barra a càrrec de la Colla Castellerà Guil·lats de la Selva.



Petroselva

Ratafies.cat

Diumenge 9 de novembre, durant tot el dia

Plaça Farners	Fira de ratafies i altres productes artesans , on es podran degustar i adquirir la majoria de ratafies comercials del país i la novetat d'enguany, la Ratafia Cabrera , feta segons una recepta de Sant Pere Cercada del s. XIX, de la remeiera Joaquina Roca. Per fer les degustacions caldrà comprar tiquets, copa i portacopes a l'estand oficial (ubicat a les Mesures), on també hi haurà els elements de marxandatge de la Festa com la samarreta "Jo faig ratafia" i la bossa de la imatge d'enguany.
Plaça del Firal	Ratafiàrium , espai on es podran degustar i adquirir productes elaborats amb ratafia (pastisseria, melmelada, xocolata...) de la mà de pastisseries i productors de Santa Coloma de Farners i d'arreu. També hi haurà diverses actuacions musicals durant el cap de setmana.
Pati de la Llar de Jubilats	Espai Familiar , amb diverses propostes d'activitats i espectacles per a totes les edats. Hi haurà un espai d'activitats dinamitzades per Sol Solet durant el matí i Kinkakau a la tarda i espectacles familiars al matí. Activitats gratuïtes.
Casa de la Paraula	Exposició i classificació de totes les ratafies participants al 44è Concurs de Ratafies Casolanes Catalanes Exposició "l'Univers de la Ratafia" per descobrir els orígens i la història d'aquest preuat licor, de la Festa, de les persones que l'han impulsat i de les ratafiaires il·lustres que formen part de l'Olimp Ratafiaire. Exposició "El bosc de la Selva"
Arxiu Comarcal	Exposició d'obres de Joan Romaní i Bonfill "Scaramuix" (1956-2025) vinculat amb Santa Coloma de Farners i autor dels dibuixos de les aventures d'en Fermí i la Valentina, entre d'altres.
C. Centre, 45	Demostració d'elaboració de neules artesanes davant de la Pastisseria Trias.

Diumenge 9 de novembre, matí

8.30 h

Parc de St. Salvador

13a Cursa de la Ratafia amb diversos recorreguts i modalitats. Els horaris de sortides són: recorregut llarg (8:00 h), curt (8:30 h), la marxa de 8 quilòmetres pensada per gaudir-la amb la família i amics sense esperit competitiu (9:00 h) i la Cursa Kids (11 h). Ho organitza el Club Olímpic Farners. Límit màxim de participants: 1.100. Inscripcions a www.cursadelaratafia.cat

10.30 h

Espai Familiar-
Llar Jubilat

Pintem amb aquarel·les orgàniques. Taller familiar dinamitzat per **Sol Solet**. Una activitat creativa per a **tota la família**, on els infants poden experimentar amb **aquarel·les fetes amb elements naturals** i descobrir la màgia dels colors orgànics. Una manera divertida i educativa de **despertar la imaginació i la creativitat** mentre gaudim plegats del món de l'art.

10.30 h

Casa de la Paraula

Xerrada “La camamilla de Menorca, or vegetal, i altres aromàtiques en licors i begudes naturals” a càrrec del Marc Moll, mestre herbolari, tècnic forestal i especialista en etnobotànica. Ha escrit diversos llibres i les seves infusions, que han rebut diversos premis, es podran degustar al final de l'acte.

10.30 h

Pati de la Salle

ScapeRoom familiar de la ratafia a càrrec de Farners Jove. Més informació i inscripcions a l'instagram [@farnersjove](https://www.instagram.com/farnersjove).

10.30 h

Ratafiàrium, Pl. Firal

Ratafia i Girona Excel·lent: cuina amb essència de territori. Demostració de productes Girona Excel·lent a càrrec de Jordi Àvila, cuiner de Girona Excel·lent.

11.00 h

Obrador La Sobirana

Visita guiada amb tast a l'obrador de La Sobirana Cooperativa, per conèixer les interioritats de l'obrador de ratafies i licors de Santa Coloma de Farners. Preu: 5€; inscripcions a <https://lasobirana.cat/activitats-guiades/>

11.30 h

Espai Familiar-
Llar Jubilat

Espectacle “Sarau” de la Companyia Príncep Totilau és un espectacle de titelles pensat per a públic familiar. La història gira entorn d'uns veïns que, per no quedar-se sense Festa de la Ratafia, decideixen actuar ells mateixos i perdre la vergonya. Amb música de diversos estils i molt d'humor, aconsegueixen oferir un xou molt divertit. Activitat gratuïta

11.30 h

Jardí de la Ratafia -
Escalaes Lluís Món

Visita guiada per l'Univers de la Ratafia, a càrrec de La Sobirana Cooperativa. Passeig per conèixer la relació entre aquest licor i els racons més sorprenents de Santa Coloma, amb tast final de ratafia. Preu: 12 €; inscripcions a <https://lasobirana.cat/activitats-guiades/>

12.00 h

Plaça Firal

Concert dels combos de l'Escola Municipal de Música Josep Carbó

12.00 h

Casa de la Paraula

Presentació del llibre La Ratafia. Licors d'herbes dels Països Catalans (Ed. Efadós), a càrrec del seu autor, **Jaume Fàbrega**, escriptor i expert gastronòmic català reconegut per la seva tasca en la divulgació i revalorització de la cuina (i la ratafia) catalana, tot combinant receptes tradicionals amb el seu context històric i cultural.

Diumenge 9 de novembre, tarda

16.30 h

Espai Familiar-
Llar Jubilats

Espai de joc “La Petita Fira”, a càrrec de Kinkakau. Una proposta de joc i creativitat en família amb elements naturals i utensilis de tota la vida, adreçada a infants de 0 a 10 anys. Juguem i creem amb palla, plantes i argila, en un espai pensat per descobrir i experimentar lliurement.

16.00 h

Casa de la Paraula

”Els encreuats de la ratafia”. Vine a jugar amb les paraules de la ratafia en un joc col·laboratiu amb premis per als que hi participin. Un repte a l'abast de tothom a l'hora del cafè. Organitza Òmnium Cultural Selva Interior.

16.00 h

Ratafiàrium

Cuina de bunyols de ratafia amb la Cuina de Sils. Aprendrem a fer bunyols de ratafia amb les experimentades àvies de La Cuina a Sils.

16.30 h i 17.00 h

Pati de La Salle

Espectacle de dansa “Tribu” a càrrec de D'ARTS Espai de moviment i creació. La coreografia és a càrrec de la Paula Rísquez i la interpretació de l'alumnat de D'ARTS. Hi haurà una primera sessió a les 16.30 h i una segona a les 17.00 h

17.00 h

Casa de la Paraula

Tast guiat de ratafia a càrrec de Marta Cortizas, sommelier d'El Celler de Can Roca, guanyadora del millor sommelier Catalunya i d'Espanya (2024), membre de l'Associació Catalana de Sommeliers, que ens acompanyarà en un tast guiat ple de sorpreses. Preu: 10 €; inscripcions www.ratafia.cat o a l'app Ratafia.

18.00 h

Plaça Firal

Concert amb The Bazaga's. Una de les millors bandes de versions de clàssics dels anys 60, 70 i 80, amb una gran qualitat i passió. Liderats pel veterà Rafel Villanova Bazaga i acompanyat de músics experimentats i amb una posada en escena vibrant.

17.00 h

Obrador La Sobirana

Visita guiada amb tast a l'obrador de La Sobirana Cooperativa, per conèixer les interioritats de l'obrador de ratafies i licors de Santa Coloma de Farners. Preu: 5€; inscripcions a <https://lasobirana.cat/activitats-guiades/>

18.00 h

Casa de la Paraula

Tast guiat i explicació sobre el projecte Ratafia Rabosa a càrrec d'en Jaume Prim, un dels seus impulsors. Des de fa uns anys que un grup d'amics voluntaris s'agrupen per fer una ratafia excel·lent per la qualitat, la singularitat, els valors i sobretot per la finalitat.

18.00 h

Pavelló La Nòria

El gran alambí, transformació de les herbes de la Petita Confraria en l'essència de la Confraria Jove.

Tot seguit, **adjudicació d'herbes als nous Petits Confreres.** En Nou Verda lliurarà els saquets d'herbes i el diari a cada Petit Confrare nou. Per acabar, la Farners posarà a **dormir en Nou Verda** fins a l'any vinent. Entrada lliure i aforament limitat.

20.30 h

Plaça Farners

Litúrgia de tancament de la 44a edició de la Festa de la Ratafia amb la despenjada del penó i recorregut fins a la casa del custodi (guanyador/a del premi a la millor ratafia local d'enguany).



Constructora COLUMBA, S.L.

C/ Camprodon, 6, bxs. - Sta. Coloma de Farners (Girona)
Tel. 972 84 10 67 - Mòbil 636 843 934
info@constructoracolumba.com



METÀL·LIQUES ORION S.L.U

Ctra. Termes Orion s/n
Tel. 972 87 74 78 · Fax 972 84 26 30

17430 STA. COLOMA DE FARNERS
(Girona - Espanya)

TERRA-FUST 2000, S.L.

Josep Tomàs i Montse Fornells

TERRES PER A JARDINERIA

PEDRERA DE SAULÓ

VENDA DE LLENYA

GESTOR RESIDUS VEGETALS

Can Mariano - Carretera d'Anglés, km. 4
17441 BRUNYOLA - Girona
Tels. 972 84 27 93 - 639 30 56 45



Tel. 972 87 72 94

jardineria ecològica i sostenible

www.blackbruc.com



**FUSTERIA
FARNERS, S. L. U.**

info@fusteriafarners.com

**BONA FESTA
DE LA RATAFIA**

C. Josep Grabulosa, 52
Tel. 972 84 08 49
Mòbil Joan: 677 43 74 75

17430 SANTA COLOMA DE FARNERS

HIRSCH®
El brazaletes desde 1765



FINQUES
TRIADO

Compra · Venda · Lloguers · Assegurances
Administració de finques

finquestriado.com

Us ajudarem a **vendre o llogar**
el vostre immoble, no en dubteu!



669 706 012 Joan
655 294 463 Sandra



Avinguda dels Banys, 73, 11
Santa Coloma de Farners

Membre de:



Col·legis
i associació
d'agents
immobiliaris

Núm. 5499
Joan Triadó





EL PRIMER CAP DE SETMANA DE NOVEMBRE, SANTA COLOMA JA RESPIRA AROMA DE RATAFIA

Quan arriba el novembre, Santa Coloma comença a tremolar... i no pas de fred! És com si sentíssim baixar un regiment de cavalls de les muntanyes, fent trontollar el terra sota els nostres peus. I sí, ja ho sabeu, és l'imparable Festa de la Ratafia que comença a escalfar motors l'1 de novembre amb la mostra de ratafies de Santa Coloma, on podrem estrenar la joia d'aquest any, la Ratafia Cabrera, o trobar-hi la millor ratafia local del 2024, obra de Dolors Arenas, i tota la col·lecció de Ratafies 1842 (Clàssica, Nou Verda, Vuit Porrons i de Cireres), sense oblidar la Ratafia de l'Àliga. Un autèntic tast del patrimoni ratafiaire colomenc.

A les 11 h, la plaça s'omplirà de color amb el taller d'estampació amb tampons dirigit per Carla Casadevall, autora del cartell d'aquesta edició, que ens convidarà a crear la nostra pròpia obra d'art inspirada en la ratafia. Tot seguit, a les 12 h, el balcó de l'Ajuntament lluirà el tradicional domàs de la ratafia, penjat amb el suport de la Colla Castellera Els Guillats de la Selva i amb la presència del cavaller medieval Bernat de Cabrera, que tornarà a cavalcar per la història.

La presentació dels principals actes i novetats de la 44a edició tindrà lloc tot seguit, a la plaça, amb els protagonistes d'enguany, un pilar dels Guillats i un pisco-labis amb degustació de la Ratafia Cabrera per brindar plegats pel que serà una festa històrica.

A la tarda, la Llar de Jubilats acollirà la primera fase del jurat del 44è Concurs de Ratafies, on es decidiran les deu finalistes que aspiraran al títol de millor ratafia casolana del país. Més tard, la Petita Confraria prendrà el relleu a la plaça amb la cerimònia dels Compromisos dels petits confreres, "El despertar d'en Nou Verda" i l'esperat intercanvi d'herbes. Una tarda de protagonisme absolut pels infants, que esdevenen guardians del llegat ratafiaire. I per tancar la jornada com cal, a les 18.30 h, castanyada popular a la Plaça Farners, a càrrec de la Confraria de la Ratafia. El millor preludi possible per encetar una setmana que farà bullir, com cada any, tot Santa Coloma.



EL FIRAL ES VESTEIX DE GASTRONOMIA, TASTOS I BON RITME

Engalanada per a l'ocasió, durant tot el cap de setmana la Plaça del Firal acollirà el Ratafiàrium, un espai dedicat als productes elaborats amb ratafia (pastisseria, melmelades, xocolates, begudes i moltes altres delícies), on podreu tastar i comprar les creacions més originals de productors colomencs i d'arreu del país. Un racó que farà feliços tant als paladars més llaminers com als curiosos que busquin noves experiències de gust i aromes.

Però el Firal no és només un espai per tastar, sinó també per ballar i aprendre. El dissabte al matí hi arrencarà la primera edició de “Fogons en Ratafia”, un concurs de cuina amateur on els

participants demostraran com la ratafia pot donar un toc únic als plats més tradicionals. I a la tarda, després de l'actuació de la Colla Castellerà Guillats de la Selva, que estaran acompanyats dels castellers de Berga, el mestre pastisser Quim Trias, de la Pastisseria Trias i guardonat amb el premi al millor xuixo del món, ens ensenyarà els secrets de la seva recepta.

El diumenge, serà el torn de les àvies de la Cuina de Sils, que portaran al Firal l'aroma dolça dels bunyols de ratafia, un clàssic irresistible.

I tot plegat, amenitzat amb molt bona música. El diumenge al migdia els combos de l'Escola Municipal de Música Josep Carbó pujaran a l'escenari, i al vespre serà el torn dels The Bazaga's, que posaran el punt final amb un concert ple de versions dels grans clàssics dels 60, 70 i 80, en una plaça que té el poder de reunir-nos a tots. Vaja, com la ratafia, la música i la bona cuina!



EL COR DE LA FESTA BATEGA A LA PLAÇA FARNERS

Durant l'any, per la plaça Farners hi passa de tot: mercats, concerts, desfilades, cinema a la fresca, torneigs d'estiu, sardanes... Però quan arriba el novembre, la plaça es transforma i treu el millor de si mateixa. És llavors quan es posa en “mode Festa de la Ratafia” i es converteix en el gran escenari de la celebració.

És el lloc per excel·lència per trobar-se, descobrir, tastar, badar i deixar-se portar pel bon ambient. Serà el centre neuràlgic de la gresca, on tothom hi trobarà el seu lloc. Entre parades de productors d'arreu del país i bon rotllo, la mostra d'aquest any reunirà algunes de les grans protagonistes: la Ratafia Cabrera (novetat d'enguany), elaborada segons la recepta del segle XIX de la remeiera Joaquina Roca Juny,

de Sant Pere Cercada, la millor ratafia local del concurs 2024, creada per Dolors Arenas, la col·lecció de Ratafies 1842 (Clàssica, Nou Verda, Vuit Porrons i de Cireres) i moltes altres ratafies elaborades arreu dels Països Catalans.

Tiquets i copa de vidre per als millors tastos

Per fer els tastos, es manté el sistema de copes de vidre i tiquets, una fórmula que ha funcionat a la perfecció i que permet gaudir de la ratafia de manera més sostenible. A més de reduir residus, la copa de vidre és ideal per degustar la ratafia amb totes les seves aromes.

Les copes i portacopes es podran adquirir a la parada de la Confraria de la Ratafia, situada sota les Mesures de la plaça, on també es vendran els tiquets per als tastos. El pack complet, amb copa, suport i 2 tiquets, té un preu de 5 euros.



LA NÒRIA ES VESTEIX DE GALA PER VIURE LA GRAN NIT DE LA RATAFIA

Quan cau la nit de divendres tothom sap que el focus de la Festa de la Ratafia se'n va cap al pavelló de la Nòria, amb la celebració de la Gala de la Ratafia, el gran escenari de les emocions! Una vetllada esperada per tothom, on es combina la bona companyia, l'humor, els nervis dels finalistes i la solemnitat de la litúrgia de la Confraria de la Ratafia.

El sopar popular donarà el tret de sortida a una nit que promet ser entranyable. Al menú, hi trobareu una taula d'embotits amb pa amb tomàquet, galta de porc llescada amb patates xips i un postre de ratafia de Can Trias, tot acompanyat de vi, aigua, gasosa i una degustació de Ratafia 1842 de Santa Coloma. Cuinat pel càtering El Pebre Roig i servit amb l'energia incombustible de la Colla Gegantera. Els tiquets, numerats, es poden adquirir a Can

Net, Estanc Gelada i al Bar del camp de futbol (22 €).

Mentre el públic gaudeix de l'àpat, un jurat d'autèntic luxe, format per Àngel Madrià, Clara Isamat, Marta Cortizas, Pep Nogué i Xavier Codina, tindrà la missió de seleccionar les ratafies guanyadores del 44è Concurs de la Ratafia. I per afegir-hi un toc d'espontaneïtat i amb riures assegurats, la nit comptarà amb l'espectacle improvisat d'Elles, les TITIS, que faran vibrar el pavelló amb el seu humor fresc i descarat.

Després del sopar arribarà el moment més solemne de la vetllada, quan la Confraria de la Ratafia investirà els nous confreres i confrasses, i nomenarà el Confrare d'Honor 2025, Jaume Guinovart de Centelles, en reconeixement a la seva trajectòria i dedicació al món de la ratafia.

El punt culminant serà l'anunci de les ratafies guanyadores, un instant carregat de nervis, aplaudiments i emocions que cada any queda gravat a la memòria col·lectiva.



fotofont

Tel. 630 310 610
Major, 6 - 17430 Santa Coloma de Farners
foto@fotofont.cat



Clínica Dental
FARNERS

Carrer Francesc Moragas, 22
Telèfon **972 877 769**
17430 Santa Coloma de Farners

insmator

instal·lacions i manteniments Torroella

aigua
electricitat
calefacció
aire condicionat
energia solar
autoconsum solar

C/ Francesc Moragas, 11
17430 Santa Coloma de Farners
Telèfon i fax 972 84 05 67
Mòbil 639 483 981

FUSMER

FERRO
INOX
LASER

NOU SERVEI DE TALL AMB LÀSER
BONA FESTA DE LA RATAFIA



C. PERE COSTA S/N

[SANTA COLOMA DE FARNERS]

972 877 336 FUSMER.COM

FUSMER@FUSMER.COM

Can Gallart

APARTHOTEL



SANTA COLOMA DE FARNERS
C/Francesc Moragas, 60
Tel: +34 606 122 701
www.aparthotelcangallart.com



ALBERT

Pintura i decoració



NOVA ADREÇA:

C/ Castanyet, 94
17430 Santa Coloma de Farners



Albert Brugarola

669 414 405

abrugarola@gmail.com



RECADER JOSEP RIERA SL

TRANSPORTS, RECADERIA I PAQUETERIA

SERVEI DIARI

GIRONA I PROVÍNCIA

BARCELONA I ÀREA METROPOLITANA

C/ Rosa, 32 - Tel. **972 840 897**
17430 SANTA COLOMA DE FARNERS



PLANAS
Prefabricats

T. 972 84 35 12
www.prefabricatsplanas.com

Gestió
integral
de finques

Comercialització
de producte

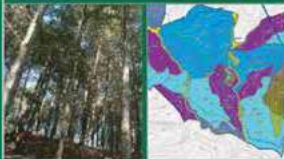
Defensa
de la
 propietat
 forestal

Enginyeria

Dinamització
sectorial

Formació i
transferència

TREBALLEM PER
AL BOSC DES
DEL 1996



Cooperativa
Forestal

Santa Coloma de Farners
C. Jacint Verdaguer, 3
Tel. 972 842 708 / Fax: 972 843 094
www.serveisforestals.cat



 moltamerda_teatre

ALFIC ASSESSORIA

Laboral - Fiscal - Comptable - Serveis immobiliaris

C/ Sant Sebastià, 89 - 17430 Santa Coloma de Farners
Tels. 972 84 12 70 - 972 84 11 84
info@gestalfic.com


tècnic tributari
Ass. núm. 1537


col·legiat núm. 578
col·legiat núm. 579

registre d'agents immobiliaris
de Catalunya
aïcat 1806


Col. núm. 2811



vivers Massaneda

Ctra. Sant Hilari, s/n - Apt. Corr. 137
17430 Santa Coloma de Farners
Tel. 972 84 08 55 · www.viversmassaneda.com

NETEJA DE XEMENEIES



50€

SOM "ESPECIALISTES" EN NETEJA DE XEMENEIES I CALDERES DE GAS-OIL

**LI NETJEM LA LLAR DE FOC, AMB EL NOSTRE SISTEMA ESPECIAL
SENSE EMBRUTAR NI DEIXAR RES DE POLS.**



647.046.610

17430 - Sta. Coloma de Farners (Girona)

 Carnisseria
J. VENDRELL

Artisans des de 1969



Carrer Frederic Clascar, 1
17430 Santa Coloma de Farners



www.carnisseriavendrell.com
vendrell@carnisseriavendrell.com



636 864 830
Fes la teva comanda per WhatsApp

salamanya

serveis immobiliaris

- Lloguer, administració de finques i neteges
- Administració de comunitats de veïns
- Compravenda d'immobles
- Corredoria d'assegurances
- Assessoria comptable fiscal

c/ Anselm Clavé, 58
SANTA COLOMA DE FARNERS
T 972 84 26 59

salamanya@salamanya.com

Registre d'agents immobiliaris
de Catalunya aicat 2147

SOCIETAT RAS 25/G876

Autorització dgpf J 101 GC - concertada pólissa obligatòria de RC



Taller multimarca

☎ 972 198 740 📞 683 337 455

potenzaautomocio@gmail.com

Ctra. de Santa Coloma C-63. km 18,7 - 17421 Riudarenes



www.baldiri.com



CENTRE PODOLÒGIC FARNERS

D.P. PURI LLABATA CASTELLS
Col. 760

C. St Sebastià 104, esc. C, 1r 2a
SANTA COLOMA DE FARNERS

Cita prèvia

Dilluns matins, dimecres i divendres tot el dia

Tel. 972 84 28 65

furteria

INTERIORISME I DECORACIÓ

ESPAI

FUSTA



Mòbil 696 789 427
Santa Coloma de Farners (Girona)

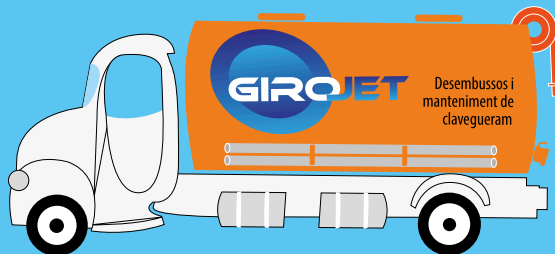


FONDA

Joan

La Fonda Joan us desitja una bona Festa de la Ratafia.

T. 972 84 00 06 - Mòbil 636 442 215



Servei de detector Servei de càmera

T. **600 399 050**

girojet2014@gmail.com

www.girojet.com

Allò que és de prop,
**ENS PORTA
MÉS LLUNY**

km0

📍 Bonpreu Santa Coloma de Farners
C. Moragas, cantonada c. Llobregat, s/n



Descobreix com
avancem plegats

**Bonpreu
Esclat**



QualitySuber

Agrupació de productors:
**Comprem el suro
i el venem conjuntament
per donar-te el millor preu**

info@qualitysuber.com · T. 972 84 27 08
c/ Jacint Verdaguer, 3 - Santa Coloma de Farners 17430
www.qualitysuber.com

Construccions i promocions

Joan Prunell s.l.

Compra-Venda de
finques rústiques i urbanes

c/ Centre, 39
Tel./Fax 972 87 73 03 - Mòbil 609 31 38 89
17430 SANTA COLOMA DE FARNERS
construccionsprunell@gmail.com



ESTUDI DE JARDINERIA

Fem jardins per viure i somiar

C/ Gaudí, 6 - 17430 SANTA COLOMA DE FARNERS
Tel. 972 841 473 - Mòbils 646 510 493 - 629 779 666

info@estudidejardineria.com
www.estudidejardineria.com



CLOS ASSESSORS

Grup professional d'assessorament

**ELS TEUS SOCIS DE CONFIANÇA
PER A TOTES LES TEVES NECESSITATS
PERSONALS I EMPRESARIALS**

17004 Girona · Tel. 972 224 849 · C. Vista Alegre, 7
info@closassessors.com · www.closassessors.com

17820 Banyoles
Tel. 972 584 105
C. Àngel Guimerà, 17

17430 Sta. Coloma de Farners
Tel. 972 841 450
C. Lluís Mon, 15

17176 St. Esteve d'en Bas
Tel. 972 690 923
Ctra. de Vic, 15


**Óptica
Rueda**

DE DILLONS A DIVENDRES:
de 9 a 13 h i 16 a 20 h
DISSABTE: de 9 a 13 h
(Tarda tancat)

Centre, 13 - T. 972 843 115
SANTA COLOMA DE FARNERS

CAN FARRIOL

FORN DE PA ARTESA

**LA FLECA
CAFETERIA**



C/ Pare Rodés, 29 - Tel. 972 84 23 03
SANTA COLOMA DE FARNERS

TECNOLOGIA | EXPERIÈNCIA | INNOVACIÓ | QUALITAT



fac

TECNOLOGIA
ALIMENTARIA®



Indústries Fac, S.L. · Crta. de Sils C-63, km. 23
17430 Santa Coloma de Farners (Girona) · Telf: 972 842 065
info@industriasfac.com · www.industriasfac.com

Catalturb
COMERCIAL JESÚS



Carretera de Sils, 35,
17430 Santa Coloma de Farners



www.catalturb.com



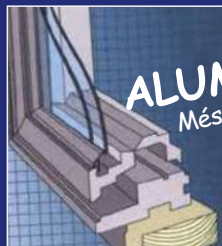
972 842 129



662 307 557



@catalturb



ALUMINIS ALBERT
Més de 20 anys d'experiència

Albert Nualart Solà

C. Ripoll, 18
17430 Santa Coloma de Farners
aluminisalbert@gmail.com

607 899 010 - 667 515 082

- Aluminis i PVC
- Ferro
- Acer inoxidable
- Tendals
- Mampares de bany
- Persianes
- Mosquiteres

RESTAURANT CAN VALLS

SANT MARTÍ SAPRESA - BRUNYOLA

C. Escoles, 1 Sant Martí Sapresa
Tel. 972 42 09 13

www.canvallsrestaurant.com

mumm

R E S T A U R A N T

www.restaurantmumm.com

Obert de dimarts a diumenge
per esmorzars i dinars

euroestrellas
ter



Atenció al client:
972 11 85 11

El distribuïdor oficial de:



Viladrau



granini

Carrer Tallers, 18 bis - Polígon Industrial Bosc de Can Cuca - 17410 SILS - Girona



Can Salarichs

Masia Rural

646 941 128

info@cansalarichs.com

cansalarichs.com



WWW.CASASPALETS.COM - TEL. 972 42 20 34



CONSORCI FORESTAL
DE CATALUNYA

*l'associació de propietaris
forestals / silvicultors
de Catalunya!*

Santa Coloma de Farners

C. Jacint Verdaguer, 3

Tel. 972 84 27 08 / Fax 972 84 30 94

www.forestal.cat





LA MÚSICA QUE FA BALLAR LA FESTA

A la Festa de la Ratafia, de silencis els justos. Entre brindis, xerrades, tallers i converses al carrer, la música s'escampa per la ciutat i es converteix en la banda sonora d'un cap de setmana intens i inoblidable. Aquesta edició arriba amb propostes que barregen dansa, punk i rock, amb diferents propostes d'estil.

El dijous 6 de novembre, la plaça Farners rebrà el sorprenent espectacle "Llumeneres" de l'Oriol Sauleda, amb la col·laboració de La Bulla.

El dissabte 8 de novembre, quan el sol ja serà a dormir, arribarà el moment del Ball de la Ratafia, al Pavelló de la Nòria. Una nit per deixar-se anar amb els concerts de Krida Punk, Dan

Peralbo i El Comboi, Social Disfunktion i DJ Kivili. Energia, irreverència i bona música per viure la Festa en la seva versió més noctàmbula. L'entrada, com sempre, és lliure.

I el diumenge la música continuarà ressonant a la plaça del Firal amb dues cites que mostraran el talent i la diversitat de la nostra escena. A les 12 h, els combos de l'Escola Municipal de Música Josep Carbó posaran el toc jove i local amb un concert fresc i vibrant, perfecte per fer el vermut amb bon ambient i gaudint de la bona música. I ja a les acaballes de la Festa, a les 18 h, arribarà el torn de The Bazaga's, una de les bandes de versions més potents del país, liderada pel carismàtic Rafel Villanova Bazaga. Clàssics dels 60, 70 i 80, guitarra en mà i una posada en escena que farà ballar fins i tot als més prudents.



The Bazaga's



Social Disfunktion



“LLUMENERES” D’ORIOI SAULEDA, UN ESPECTACLE POTENT PER ENCENDRE LA FESTA

No oblidem que la Festa de la Ratafia va néixer d’una explosió de creativitat i transgressió: un grup de joves que, l’any 1982, buscaven el seu espai propi i lliure. Recordeu l’Infern Selvatà o les intervencions d’en Lluís Bayés? Amb els anys, aquest esperit s’ha mantingut —en més o menys mesura— i ha anat teixint complicitats amb moments més pausats, de calma i contemplació. Tal com fa la ratafia: sol i serena. Aquest equilibri, aquest tàndem entre festa i recolliment, és el que ha convertit la Festa en un espai de pertinença profunda, compartit entre els vius i els absents, entre totes les ànimes que formem part d’aquesta “tribu” ratafiaire.

Enguany, la Festa arrencarà fort, el dijous l’Oriol Sauleda amb “Llumeneres” (inspirat en

el seu llibre homònim) actuarà com a mestre de cerimònies en un aplec on la paraula, la música i la dansa esdevindran espectacle viu. Una crida al públic a deixar-se portar pels ritmes, en un trànsit col·lectiu i reparador. L’Oriol ens posa en context *“Tots teniu una funció: ballar fins a extenuar-vos.”*

És una proposta valenta, fresca i hipnòtica, que encaixa amb l’esperit de la Festa de la Ratafia, aquell punt on la tradició es troba amb la creativitat, on l’antic i el nou comparteixen espai. I així començarà la Festa, amb poesia, música i un desig comú, el de no oblidar que hem vingut a viure.

L’endemà divendres l’Oriol Sauleda oferirà una xerrada per parlar de la festa entesa amb una funció reparadora dins de la societat en tant que espai comunitari d’aprenentatges transversals.





TALLERS, JOCS I ESPECTACLES PER VIURE LA FESTA AMB ULLS D'INFANT

A la Festa de la Ratafia, els nens i nenes sempre hi tenen un paper protagonista, amb un cap de setmana ple de propostes perquè descobreixin aquesta tradició jugant, creant i imaginant.



Kinkakau

El pati de la Llar de Jubilats torna a convertir-se en el gran espai familiar de la Festa, amb activitats gratuïtes i propostes per a totes les edats. Sol Solet hi dinamitzarà tallers plens d'imaginació, com “Fem autorretrats amb materials naturals”, on els petits artistes crearan el seu retrat amb fulles, branquetes i llavors, descobrint la bellesa de la natura.

A la tarda, agafarà el relleu Kinkakau amb “La Petita Fira”, un espai de joc lliure i creatiu fet amb palla, plantes i utensilis de tota la vida. Un món obert a la curiositat i a l'experimentació per als infants de 0 a 10 anys, que podran jugar, imaginar i embrutar-se les mans sense presses. També el dissabte es nomenaran els nous Petits i Petites Confreres, en una activitat on viuran l'emocionant “Despertar d'en Nou Verda”, seguit de l'intercanvi d'herbes de la Petita Confraria.



Companyia Príncipe Totilau

Espectacles per somiar, ballar i riure

El dissabte al matí, la companyia Pere Hosta presentarà “Woof”, una proposta tendra i divertida on un pallaso convida petits i grans a veure el món a través dels ulls d’un gos. I el diumenge al matí, arribarà el torn de “Sarau”, de la Companyia Príncipe Totilau, un espectacle de titelles i música que explica la història d’uns veïns decidits a mantenir viva la Festa de la Ratafia.

Dansa i moviment al pati de La Salle

El moviment també forma part de la Festa, i els joves ballarins de D’ARTS Espai de moviment i creació tornaran a emocionar amb “Tribu”, una coreografia creada per Paula Rísquez i interpretada per l’alumnat del centre. Les sessions es faran tant el dissabte al matí (12 i 12.30h) com el diumenge a la tarda (16.30 i 17h).

El diumenge al matí, Sol Solet proposarà un taller molt especial: “Pintem amb aquarel·les orgàniques”, on els infants experimentaran amb pigments naturals i descobriran la màgia



D’ARTS Espai de moviment



Pere Hosta

dels colors fets amb plantes. I per als més aventurers, Farners Jove ha preparat un ScapeRoom familiar de la ratafia, una activitat plena de reptes i pistes per resoldre en equip, inspirada en l’univers ratafiaire.



David Rueda | Aj. Santa Coloma de Farners

UNA FESTA QUE VIBRA AMB LA CULTURA MÉS POPULAR

Un dels atributs que defineix la Festa de la Ratafia és la seva ànima popular. Els sons de gralles, el color de les capes, el foc dels diables, els gegants i les construccions castelleres omplen els carrers de vida, tradició i orgull de la gent de Santa Coloma.

Ja amb el mateix tret de sortida del dijous, després de la penjada del Penó, s'iniciarà la

Ruta de la Ratafia, que recorrerà els carrers del centre al ritme dels Grallers de Santa Coloma, els gegants Sol i Serena, els Trabucaires d'en Serrallonga, els capgrossos d'en Rosquellas i en Panxo i la batucada dels Xivarri de Sils, que faran saber a tothom que això ja va de debò.

El dissabte a la tarda els Guillats de la Selva aixecaran castells a la plaça Firal, acompanyats pels Castellers de Berga. La seva cercavila prèvia des de la Plaça Farners ja serà tot un espectacle, i també hauran actuat l'1 de novem-



bre penjant el domàs de la ratafia al balcó de l'Ajuntament, on aquesta any comptaran amb la col·laboració del cavaller medieval Bernat de Cabrera.

A continuació, serà el torn dels gegants de Santa Coloma de Farners, que faran la seva plantada a la plaça de l'1 d'Octubre i sortiran en cercavila pels carrers del poble acompanyats pels gegants de Bescanó i la Banda d'en Pere Botero. El recorregut culminarà amb un gran ball final a la plaça de la Pau.

I quan arribi la nit, el protagonisme serà per al foc. Es donarà el tret de sortida amb el simbòlic Ball de purificació de les herbes, i tot seguit, els Diables d'en Pere Botero encendran l'adrenalina amb el seu Ball de Diables, un esclat de llum i pólvora que farà vibrar tota la plaça.

D'aquesta manera entre gegants, castells i foc, la Festa de la Ratafia torna a convertir-se en un homenatge a la cultura popular catalana, una expressió viva que, com la ratafia, neix de la terra i volem compartir amb tots vosaltres.



Oferim un menú
elaborat amb
ratafia.
Vine a provar-lo



BAR-RESTAURANT

972 84 00 88

Bona festa de la
ratafia



excjordinvernedas@hotmail.com

T. 690 317 543

 [@excjordinvernedas](https://www.instagram.com/excjordinvernedas)



*Residència
Ca l'Oller*

C. Major, 32 - 34
Santa Coloma de Farners - 17430 Girona
Tel. 972 84 36 93

AUTOESCOLA APSA COLOMENCA



CARNETS DE
COTXE, CICLOMOTOR
I MOTOCICLETA

WWW.APSACOLO.COM

C/ Centre N39 Baixos. Santa Coloma de Farners. apsacolo@gmail.com

TANCAMENT 9

FABRICACIÓ DE TANCAMENTS D'ALUMINI
MURS CORTINA
BARANES
MAMPARES DE BANY
SOSTRES D'ALUMINI
MOSQUITERES
PORTES SECCIONALS

carrer Josep Grabulosa, nº70
17430 Santa Coloma de Farners (Girona)
tel / fax : 972841071
tancament9@hotmail.com
www.tancament9.com



NUTRISELVA

**PINSOS - ADOBS
GRANES
NUCLI ZOOLÒGIC
FITOSANITARIS**

Carrer Firal, 44
17430 Santa Coloma de Farners
Tel. i fax 972 84 26 80

VIATGES noves rutes

GC-1231
www.novesrutes.com

C/ Sant Dalmau, 17 bis
17430 Santa Coloma de Farners
Girona

Tel. 972 87 74 85

 617 531 721

info@novesrutes.com



Sport & Health Nutrition



Per tu, Per tots.

***** S.TRIAS GROUP *****



0034 972 841 550



info@striasgroup.com



www.striasgroup.com

Ctra. St. Hilari, Km 0,7
17430 Sta. Coloma de Farners
Girona - Espanya



**Venda i
Reparació
de Bicicletes**



☎ 972 877 523
☎ 619 205 200
☎ 622 872 429
@countrybikes_scf
countrybikes@gmail.com

GRANJA SANT JORDI

Montse

*Entrepans
i Xocolata
amb xurros*



Passeig Sant Salvador, 8 - Tel. 972 84 05 07
17430 Santa Coloma de Farners

ALGESE

Aluminis en general i sistemes elèctrics S.L.

- Tancaments d'alumini
- Qualitat garantida
- Innovació amb sistemes elèctrics

*Us desitgem
una bona festa!*

**Estudis econòmics i
pressupostos sense compromís**

L'última tecnologia
i la serietat
al vostre servei!

Reynaers
Experts

C/ Santiago Rusiñol, 94-96-98 - 17430 Santa Coloma de Farners (Girona)
Tel. 972 843 606 - info@aluminisalgese.com - www.aluminisalgese.com

ART DECO

estilistes

@art_deco_estilistes

972 84 22 29 - 650 492 865

c/ Francesc Moragas, 39 - 17430 Santa Coloma de Farners

DHORMA

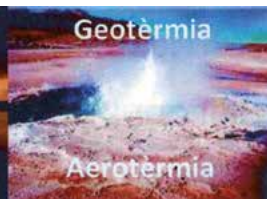
instal·lacions

AGUA, ELECTRICITAT, CALEFACIÓ, ENERGIA SOLAR, GAS,
CLIMATITZACIÓ, DOMÒTICA, SONORITZACIÓ, ALARMES, ANTENES.

www.dhorma.com

VIESSMANN

Servei Assistència Tècnica Autoritzada / Reparació / Manteniment



C. Sant Sebastià, 97 · Tel. 972 84 06 15 · 17430 SANTA COLOMA DE FARNERS (Girona) · info@dhorma.com

**AIRE CONDICIONAT - CALEFACCIÓ
ELECTRICITAT - AIGUA I GAS**

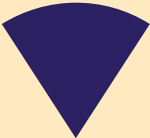
Polivera

Carrer Progrés, 15
Tels. 972 840 107 - 677 490 359
17430 Santa Coloma de Farners
josepoliverastapias@gmail.com



Cassà de la selva
c/ Barraquetes, 6
Santa coloma de farners
c/ Pere Rodés, 13
Contactes:
659.409.075
619.502.799

4 PASSOS
Botiga de moda i complementos



CALÇATS BAYÉ

CARRER PARE LLUÍS RODÉS, 37
TELÈFON I FAX - 972 84 09 21
17430 SANTA COLOMA
DE FARNERS (GIRONA)



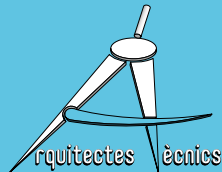
**MECÀNICA-ELECTRICITAT
MANTENIMENT-RODES**

*¡Tot tipus
de marques
de vehicles!*

*¡Preus
sempre
ajustats!*

Aldo Vega
Ctra. Castanyet, 104
17430 Santa Coloma de Farners
GIRONA
vegautotallermultimarca@gmail.com

**Tels. 673 016 550
872 26 10 43**



Salvador CASADEVALL PLA

salvadorcasadevall@aparellador.cat

Pere DANÉS i CASADEVALL

pere.danes@aparellador.cat

DIRECCIONS D'OBRA NOVA
PROJECTES DE REFORMA i PISCINES
CÈDULES HABITABILITAT
CERTIFICATS EFICIÈNCIA ENERGÈTICA
TOPOGRAFIA i AIXECAMENT DE PLÀNOLS
ASSESSORAMENT TÈCNIC

C/ Dr Trueta, núm 32 17430 SANTA COLOMA DE FARNERS

Telèfons 619 48 84 50 / 699 13 19 01

KIDS&US
my English

Bona Festa de la Ratafia!
Anglès a partir d'1 any

633 303 551 / 640 990 561

Matrícules Obertes



electrodomèstics

RAHITEL

Grup DEGISA

Instal·lació, venda i reparació d'electrodomèstics

SERVEI TÈCNIC PROPI

C. Jacint Verdaguer, 15 - 17430 Santa Coloma de Farners
Tel. 972 84 13 80 - rahitel@degisa.com - www.degisa.com

Imprenta
Semgraf

T. 972 84 03 51
info@semgraf.cat
C. Sant Joan, 25
Santa Coloma de Farners



Tel. 972 84 12 33
www.orionsocks.com



Taverna del Subirà

al cor de les Guilleries



Obert divendres, dissabtes,
diumenges i festius

*També oferim altres serveis per encàrrec.



tavernasubira@gmail.com



629 682 308 (Joel)

Situada a Santa Creu d'Horta, la Taverna
pertany al terme municipal d'Osor.
Si voleu utilitzar el vostre GPS per arribar-hi
heu de dirigir-vos a les següents coordenades UTM:
Longitud: 41.910889
Latitud: 2.574258

tavernadelsubira.cat

ACADÈMIA AULA'T



CLASSES DE REPÀS

(de primària fins a batxillerat)



CURSOS ENGLISH

(iniciació, KET, PET, FIRST, per adults)



info@aulat.cat

@academia.aulat

623 402 504

AULA'T

TOTTEX

UNIFORME POLICIAL - LABORAL

- Vestuari laboral
- Complements de seguretat
- Publicitat tèxtil (Estampats i brodats)
- Complements Policials
- Uniformes policials

C/Sant sebastià, 77
17430 Santa Coloma De Farners
Tel: 972840389 Fax: 972842934
info@tottex.com

Nova ubicació
a l'entrada
de Santa Coloma

venda de llenya biomassa

soliva

Carretera de Sils, 109
17430 Sta Coloma de Farners (Girona)
Tel 972 84 31 78 - Fax 972 87 79 01
info@forestalsoliva.com
forestalsoliva.com



*Tapes, burgers,
brasa i més!*

Avinguda Salvador Espriu, s/n
Tel. 972 84 24 89

hola@eltap.cat



(+34) 637 412 671



reformamoriche@gmail.com



www.reformamoriche.cat

- ✓ Cuines
- ✓ Banys
- ✓ Acabats
- ✓ Plats de dutxa
- ✓ Interiors & exteriors



ESTACIÓ DE SERVEI LLAVARI

Servei atès

Obert laborables de 06:30 a 21:30 h
Caps de setmana i festius de 07 a 21:30 h.



Crta. Sils 25 - Sta. Coloma de Farners - 972 84 06 57



Ctra. de Sils, 1
17430 Sta. Coloma de Farners
whatsapp  Tel. 972 84 11 95
farmacia@suredafarmacia.cat
www.suredafarmacia.cat





Assessorament fiscal, comptable i laboral. Anàlisi i gestió de projectes empresarials

Carrer Sant Sebastià, 71
17430 Santa Coloma de Farners
Tel. 972 84 16 56 - Fax 972 84 18 58
info@orionassessors.com
A Girona: Carrer Figuerola, 28

Electromecànica **M**iquel, sl

**Reparacions - Planxa - Pintura
Mecànica - Elèctrica**

**Venda de cotxes
nous i d'ocasió**



CORREDORIA D'ASSEGURANCES

Salut, vida, autos, llar...

SERVEI OFICIAL



CTRA. DE SILS, 19 - 17430 SANTA COLOMA DE FARNERS
TEL. 972 84 06 89 - FAX 972 87 72 10



ORÍGENS

X ALBERT MENDOZA

@origens_obrador

☎ 678 75 92 55
972 87 74 94

Santa Bàrbara, 11
Santa Coloma de Farners



**SERVITEC
LA SELVA, SLU**

**ELECTRICITAT
FONTANERIA**

**CALEFACCIÓ
PISCINES**

**FOTOVOLTAICA / RENOVABLES
ANTENES / TV**

C. Olot, 11 - 17430 Santa Coloma de Farners
e-mail: info@serviteclaselva.com

T. 972 841 151 - 687 453 156

 servitec_la_selva



farmàcia

Joanmiquel-Solà

C/ Francesc Moragas, 84, 17430 Santa Coloma de Farners (Girona)

T. 972 843 458 📞 664 622 208

farmaciajoanmiquelsola@gmail.com

📷 fciajoanmiquelsola

Barsport

Plaça Farners, 9
17430 Santa Coloma de Farners
T. 872 266 950

PINTORS SERRAT



Toni Broto Serrat
Mbl. 606368704

Martí Serrat Muntadas
Mbl. 627418292

bucalart

clínica dental

Tel. 972 109 056 - 📞 688 42 20 63
info@bucalart.com



TEKLA

AGÈNCIA DIGITAL | WEB · DISSENY · MÀRQUETING · CONSULTORIA

WWW.TEKLA.IO · 600 731 455



ESTANC GELADA

DES DE 1904

*Diumenges
matí
obert!*


**Loterías y Apuestas
del Estado**



C. Sant Sebastià, 58 - 17430 Santa Coloma de Farners
estancgelada@estancgelada.cat
T. 972 84 01 01

www.estancgelada.cat



MECANITZATS INDUSTRIALS
C. N. C

Motos

A. POU

Bicicletes



*Us
esperem!*

C. SANT SEBASTIÀ, 86
SANTA COLOMA DE FARNERS (GIRONA)
972 84 04 85

Panettones de ratafia, coques de ratafia
i molt més perquè passeu una bona festa!!





STIHL®

**TOTA LA POTÈNCIA STIHL
ARA AMB BATERIA**

Domina el teu jardí davant de qualsevol rept



CASA VILELLA, SL

C. Anselm Clavé, 18 - Tel. 972 840 245
17430 Santa Coloma de Farners - Girona

www.casavilella.com

HONDA



CENTRE PODOLÒGIC RODÉS

Alonso López Santamaría
PODÒLEG
Col·legiat núm. 799

Tractament d'afeccions al peu · Plantilles i ortesis personalitzades
Eliminació de berrugues, durícies, callositats
Ungles encarnades · Cura i tractament del peu diabètic
Ortopodologia esportiva · Podologia infantil

Hores convingudes:

Telèfon 972 84 24 69 · alonso_ls@hotmail.com
Trav. Verge Maria, 2-4, 1r, 2a · 17430 Santa Coloma de Farners

AUTOCARS



PLENACOSTA, S.A.

Sorraí, s/n.
(darrera Institut)
Tel. 972 84 07 86
Fax 972 84 29 01

17430 SANTA COLOMA
DE FARNERS
(Girona)

Rentat ecològic de cotxes i neteja de tot tipus



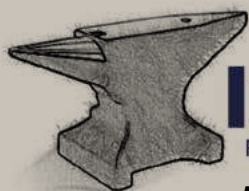
☎ 842 902 254
863 826 663

f TwooTwoo

📷 TwooTwooCar

✉ Twoorc@gmail.com

Cuidem del teu cotxe i del planeta



Iron Cram

FERRO - INOX - ALUMINI

*Fabricació i col·locació de baranes,
reixes, alumini i tot tipus de serralleria*

C. La Camparra, nau 3
17421 Riudarenes - Girona
ironcram@gmail.com

664 871 971
664 391 063



Esperança, 17
17430 Santa Coloma de Farners
Tel. 872 20 02 06

TAPETA GRATIS!

amb la teva cervesa o refresc

10€

MENÚ DIARI

amb postre o cafè





EL BATEC SAGRAT DE LA FESTA DE LA RATAFIA

La litúrgia és com un fil invisible que uneix generacions sota la mateixa essència. I és que cada any, quan arriba la Festa de la Ratafia, Santa Coloma recupera aquell batec cerimonial que la fa tan única. Solemnitat, simbologia, i una barreja d'emoció i misteri que transmeten tan bé des de la Confraria de la Ratafia.

El primer d'aquests rituals es viurà el dissabte 1 de novembre, quan els membres de la Petita Confraria despertaran en Nou Verda de la seva letargia i ho celebraran amb una cercavila pels carrers del centre. La màgia de la canalla, les capes verdes i la música anuncien que la Festa comença a bategar.

El dijous 6 de novembre, serà el moment de sortir en processó per recollir el Penó i el Llibre de la Festa a casa de Dolors Arenas, guanyadora de la millor ratafia local del 2024. Aquests

elements, que simbolitzen l'esperit i la memòria de la Festa, seran portats solemnement fins a la plaça Farners, on tindrà lloc la cerimònia d'inici.

Allà, la penjada del Penó, la lectura dels textos sagrats i el brindis amb la ratafia que raja de l'Àliga de Sant Pere Cercada donaran per inaugurar la 44a edició de la Festa. I com a colofó, la Ruta de la Ratafia omplirà els carrers amb la batucada dels Xivarri de Sils, els Grallers de Santa Coloma, els Trabucaires d'en Serrallonga, gegants, els capgrossos d'en Rosquellas i en Panxo, i tastos de les pastisseries locals, que serviran les seves creacions inspirades en la ratafia.

El divendres 7, durant la Gala de la Ratafia, la Confraria viurà un dels seus moments més solemnes amb el nomenament dels nous confreres i confreresses, i el reconeixement com a Confrare d'Honor 2025 al mestre ratafiaire Jaume Guinovart de Centelles. Un acte carregat de simbolisme que culminarà amb l'anunci de les ratafies guanyadores del 44è Concurs.

Finalment, el diumenge al vespre, la Festa acomiadarà el seu cicle amb la despenjada del Penó i la processó de retorn del Llibre sagrat i el Penó fins a la casa de qui hagi elaborat la millor ratafia local d'enguany, que en serà el nou custodi fins a la propera edició.



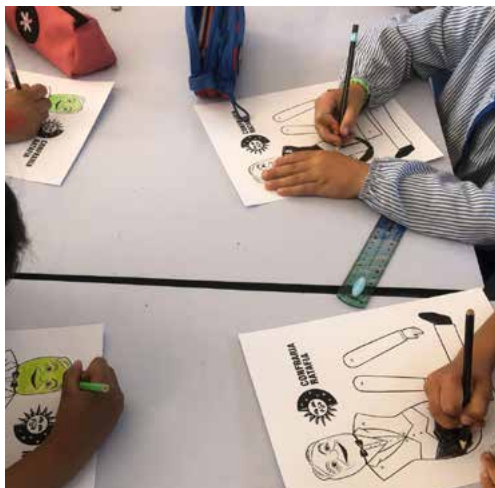
EN NOU VERDA TORNARÀ A DESPERTAR LA MÀGIA DE LA RATAFIA

A la Festa de la Ratafia hi ha un espai on tot és possible. És el món de la Petita Confraria, el projecte que connecta els infants de Santa Coloma amb l'univers de la ratafia i els valors de la Festa, com el respecte per la natura, la paciència i l'estima pel territori.

El dissabte 1 de novembre els petits confreres tornaran a viure el seu moment més esperat, amb l'activitat dels compromisos de la Petita Confraria. Guiats per Les Aromes de la Ratafia, els nous membres seran nomenats oficialment petits i petites confreres i ajudaran a despertar en Nou Verda, que sortirà de la seva letargia per iniciar un nou cicle de Festa. L'acte acabarà amb una cercavila pels carrers del centre i l'intercanvi d'herbes, on cada nen i nena rebrà la planta que haurà de cuidar durant la propera temporada ratafiaire.

El divendres 7 de novembre, el jardí de la Ratafia acollirà una nova aventura d'aquest univers encantat: "L'últim clau", una història en què en Nou Verda haurà d'enfrontar-se a nous personatges i espècies rebels que amenacen de fer-li malbé la seva ratafia. Amb enginy, humor i la complicitat de la canalla, en Nou Verda tornarà a demostrar que cap imprevist pot tòrcer la màgia de la Festa.

Finalment, el diumenge 9 de novembre, la Petita Confraria tindrà el seu gran comiat de l'any al pavelló de la Nòria, amb l'acte simbòlic "El gran alambí", on les herbes recollides pels infants es transformaran en l'essència que donarà vida a la Confraria Jove. Tot seguit, es farà l'adjudicació d'herbes als nous petits confreres, amb en Nou Verda lliurant els saquets i els diaris a cadascun d'ells. La cerimònia acabarà amb un dels moments més emotius, quan la Farners posarà a dormir en Nou Verda fins a la propera Festa.



LES ESCOLES, UN BON BRESSOL DE RATAFIAIRES

A Santa Coloma, la ratafia no només s'elabora i es beu. També s'aprèn, es pinta, es canta i es viu des de ben petits. Fa anys que la Confraria de la Ratafia treballa colze a colze amb les tres escoles de la ciutat per sembrar la curiositat i l'estima per aquesta tradició entre els infants. Un projecte que ja arriba a prop de 1.400 alumnes cada curs (uns 450 d'infantil i 900 de primària) i que s'ha convertit en una autèntica festa educativa i popular.

Les activitats es reparteixen en dues èpoques de l'any. A la tardor, coincidint amb la Festa de la Ratafia, els alumnes d'I3, I5, 2n, 4t i 6è

treballen propostes vinculades al sol i la serena, el ritme natural que marca la maceració de la ratafia. Els alumnes d'I5 en fan una corona i els de 4t decoren un clauer.

Un dels moments més esperats arriba amb els alumnes de 2n, que celebren la tradicional Festa de la Trementinaire, una trobada conjunta de les tres escoles de Santa Coloma. Allà coneixen de prop aquesta figura històrica, li canten la seva cançó i participen en tallers, com el de fer una bosseta d'espígol per emportar-se a casa, preparat per la Confraria.

Quan arriba la primavera, i amb ella el Mercat de les Herbes, les activitats giren entorn de les plantes fresques. Els d'I4 fan corones d'en Nou Verda decorades amb flors i fulles; els de 1r creen un titella articulat del mateix personatge; els de 3r s'endinsen en el món de



la botànica amb la confecció d'un herbari; els de 5è descobreixen com s'obté l'oli essencial d'espígol amb un destil·lador de vidre, i en preparen un roll-on per a cops i morats; i els alumnes de 6è juguen amb el memorama de les herbes, on hi ha 34 parelles d'herbes amb fotos i la seva versió amb cianotípia. Aquest joc es pot adquirir a la parada de la Confraria durant aquests dies de la Festa.

A més, les escoles disposen de recursos propis com els àudio-vídeo-contes "L'àvia Coloma fa ratafia" o "Els somnis d'en Nou Verda", que poden veure quan vulguin per continuar treballant els valors de la festa durant el curs. Darrere d'aquest immens treball hi ha un equip entusiasta format per deu dones, sis confrasses, dues familiars de confreres i dues voluntàries, amb el suport puntual de la Funda-



ció Astres. En una sola setmana aconsegueixen omplir d'activitats totes les aules de la ciutat, ben amaraes de l'entusiasme ratafiaire.

I com que la tradició comença ben d'hora, una confrare també visita les llars d'infants, on ensenya als més petits la capa, el domàs i la cançó d'en Nou Verda, i els convida a tastar infusions d'herbes. Així, entre rialles i olors de romaní i farigola, neixen els futurs guardians de la Festa de la Ratafia.

XERRADES I TALLERS PER EIXAMPLAR L'UNIVERS DE LA RATAFIA

La Festa de la Ratafia no és només tastar i brindar; també és aprendre, descobrir i compartir coneixement. Un any més, hi haurà diferents espais on la curiositat, la cultura i el bon gust es donaran la mà en un seguit de xerrades, presentacions i tallers que conviden a mirar la ratafia des de totes les seves vessants.

El divendres a la tarda el Confrare d'Honor 2025, Jaume Guinovart de Centelles, compartirà amb el públic la seva trajectòria com a elaborador de ratafia i les connexions entre la Fira de Centelles i la Festa de Santa Coloma. Tot seguit, a les 19.30 h, l'Oriol Sauleda oferirà la xerrada “Àvia, la mare està de festa”, una reflexió poètica i profunda sobre el paper reparador de la festa dins la societat. L'acte comptarà amb la participació de La Bulla, que hi presentarà la programació del cicle “Fer Maia”.



El dissabte 8 de novembre, la jornada començarà amb una mirada botànica i històrica. A les 11 h, les autores del llibre “Les plantes de la ratafia” presentaran aquesta guia il·lustrada i dinamitzaran un joc participatiu amb el públic. I a les 12.30 h, Fra Valentí Serra, reconegut caputxí i investigador de les tradicions catalanes, parlarà de “La ratafia i els licors monàstics i pairals”, i presentarà el seu darrer llibre “Begudes pairals i conventuals”.

I a la tarda, el protagonisme serà per la xerrada-taller del mestre pastisser Quim Trias, que ens ensenyarà a fer un bon xuixo de ratafia.



Fra Valentí Serra

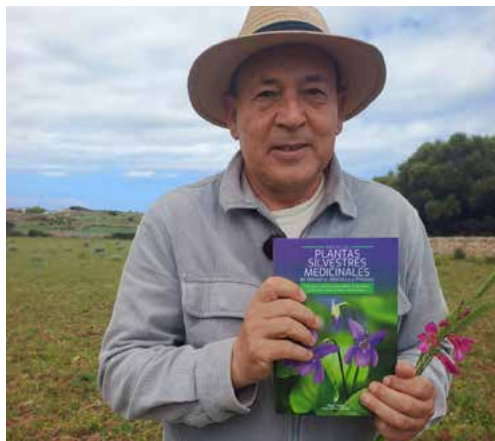


Jaume Fàbrega

El diumenge 9 de novembre seguirem amb en Marc Moll (10:30 h), mestre herbolari i especialista en etnobotànica, que oferirà la xerrada “La camamilla de Menorca, or vegetal, i altres aromàtiques en licors i begudes naturals”, amb degustació d’infusions premiades. I al migdia, a les 12 h, el reconegut gastrònom Jaume Fàbrega presentarà el seu nou llibre “La Ratafia. Licors d’herbes dels Països Catalans” (Ed. Efadós), una obra que reivindica aquest licor com a patrimoni gastronòmic i cultural compartit.



Quim Trias



Marc Moll



CAMES PREPARADES? TORNA LA CURSA DE LA RATAFIA!

Quan arriba el diumenge de la Festa de la Ratafia l'activitat comença ben d'hora ben d'hora. I de quina manera! Els primers de posar-s'hi són els amics del Club Olímpic Farners, engegant la Cursa de la Ratafia, que ja va per la 13a edició. I no es pot pas dir que deixi ningú sense propostes atractives.

Per als més experimentats, la Cursa Gran de 25 quilòmetres i 1.400 metres de desnivell continua sent el repte estrella, mentre que la Cursa Petita, de 13 quilòmetres i 500 metres de desnivell, ofereix un recorregut intens i ple de bellesa pels camins i corriols que envolten Santa Coloma. I pels més joves, torna amb força la Cursa Kids, que ja celebra la seva cinquena edició amb quatre distàncies adaptades a cada edat.

I vist l'èxit de l'any passat, també es repeteix la marxa de 8 quilòmetres pensada per gaudir-la amb la família i amics sense esperit competitiu.

Les rutes de la Cursa de la Ratafia són un autèntic recorregut per l'ànima del nostre paisatge, el mateix que cada any ens ofereix herbes i plantes que fem servir per fer ratafia. Des de la plana fins a les muntanyes de les Guilleries, passant pels contraforts de l'Espinau, Santa Bàrbara i la Serra del Corb, els participants descobriran ermites, castells i racons espectaculars com el castell de Farners, el monestir de Sant Pere Cercada o Santa Victòria de Sauleda, entre d'altres. L'aigua hi juga també un paper protagonista, amb fonts, rieres i gorgues que refresquen el camí i ens recorden el paisatge viu que envolta casa nostra.

Totes les sortides faran a la resclosa del parc de Sant Salvador i les inscripcions estan obertes a cursadelaratafia.cat.





ARTESANS DEL PA



C. Francesc Moragas, 43
Santa Coloma de Farners

Segueix-nos:
@forn_farners



Pol. Ind. Can Simon, nau 23 - T 972 84 20 33
comercialboica@cifec.es - Santa Coloma de Farners
C. Triassa, 17-21 - T 972 42 30 74 - 972 42 16 84 - Anglès

MU visual

Milagros Rojas

(+34) 722 222 825
hola@muvisual.com
www.muvisual.com



- ✓ Vídeo
- ✓ Redes Sociales
- ✓ Marketing digital
- ✓ Campañas publicitarias

XURRERIA EL SOL



XURROS CAFÈ
XURROS DE XOCOLATA
PATATES FRESQUES
CREPS
XURROS FARCITS
XOCOLATA
DESSERTS
BUNYOLS

638 607 693

CAN GURT

Bar-Restaurant-Hostal

Carretera de Sils, 32 - Tel. 972 84 02 60 - Fax 972 84 20 36

17430 SANTA COLOMA DE FARNERS - Girona

info@cangurt.com - www.cangurt.com



Carretera de Sils, 52 - T. 972 84 20 16

17430 Santa Coloma de Farners - imagec.imagec@gmail.com



**MADERERA
GERUNDENSE
SA**

CONSTRUCCIONS SILTAB

SILVA TABERNER SL

Manel Silva Silva

Lluís Taberner Bassas

Paletaeria en general

***Pressupost
sense compromís!***

C. Vent, 39

17430 Santa Coloma de Farners

siltabscp@hotmail.com

Mòbils 620 088 690 i 620 088 691



Des de 1945 compartint il·lusions ☆☆☆

Reserves: 972.51.93.81
Instagram: adminloterias1_scf

Web: administracioscf.com



LA
MILLOR
RATAFIA
DE
GIRONA

 **La Sobirana**
Cooperativa

Girona  **Excel·lent.**
Producte de qualitat i respecte pel medi ambient



BRASERIA
EL TEU LLOC
ET LEU LLOC

Tel. 602317080 Braseriaelteulloc@gmail.com

Plaça del Firal, 22, 17430 Santa Coloma de Farners, Girona



- Cosmètica
marca pròpia
- Fórmules magistrals
- Dermo farmàcia
- Homeopatia
- Dietètica
- Ortopèdia

Hospital, 4 17430 Santa Coloma de Farners (Girona)
Tel./Fax: 972 84 15 67 · mdolorspauli@cofgi.org

LA DESCARADA

Vinoteca i Gastronomia

Tel. 643.768.764
E-mail: ladescaradasantacoloma@gmail.com
Plaça Farners, 20, Sta. Coloma de Farners



Ctra. de Sils, s/n. Pol. Ind. Can Simon
17430 SANTA COLOMA DE FARNERS
Tel. 972 84 04 69 - Fax 972 84 01 51
pnefarners@grn.es



GASOILS LA SELVA®

GAS-OILS A DOMICILI

📍 Ctra. de Santa Coloma a Olot, km. 1
17430 Santa Coloma de Farners

✉️ gls@gasoilslaselva.com

🖱️ www.gasoilslaselva.com

📞 659 067 592

📱 972 843 555

FIRA DE LA RATAFIA 2025

VAL DESCOMPT

-30%

**EN ULLERES
GRADUADES I DE SOL**

OM

Promoció vàlida presentant aquest cupó a **Óptica Munt** - Santa Coloma de Farners.

Valid fins al 31/12/2025

No acumulable a altres descomptes i/o promocions.


Condis
SUPERMERCATS

Horari: De dilluns a dissabte

de 7.45 a 14.00 h

de 17.00 a 20.00 h

C. del Pare Lluís Rodés, 34 - Sta. Coloma de Farners - Tel. 972 84 02 72

Fruita i Verdura
Peixateria
Carnisseria
Congelats
Embotits
Pa

GRUP GANMA
Ceràmiques Enric

Ceràmiques · Banys · Materials de construcció

Ara, tot al mateix lloc!

Ctra. de Sils · Polígon Industrial Can Simon, nau 3B
17430 Santa Coloma de Farners · T 972 84 27 27 · M 627 927 951

www.cenric.com

info@cenric.com



FARMÀCIA
Xell Vidal

Plaça Europa, 1 · Santa Coloma de Farners · ☎ 640 803 817 ☎ 872 986 236

info@farmaciaxellvidal.com www.farmaciaxellvidal.com

OBERT
de dilluns a divendres de 9.30 a 20.30 h
i dissabtes de 9 a 14 h

Interllar

@interllar

www.interllarcuina.com

dica
Miele

**9C^{AN}
M^{ERLA}**

RESTAURANT CAN SEGARRA

ESPECIALITATS EN CARN A LA BRASA - FOC DE LLENYA

Masia "Can Segarra" - Ctra. Santa Coloma, km 4,5 - 17441 **Brunyola**
info@canmerla.cat - Tel. 972 87 72 72 - Mòbil 630 04 69 76

www.canmerla.cat



Unidad
Química
PROFESSIONAL
CLEANING SOLUTIONS

mclean
premium laundry services

MFS FACILITY
SERVICES

BONA FESTA DE LA RATAFIA



PG | advocats

C/ Roca Guillerma, 1, 1-3, Santa Coloma de Farners

T. 747 49 25 91 / info@pgadvocats.com / www.pgadvocats.com



DONER KEBAB

FARNERS

Tel: 972 877 559 - 632 760 686

Servicio a Domicilio (pedido mínimo 12€)
para santa coloma de farners.

Abierto todos los Días
12:00h a 23:30h

**C/ Noguera, 10 Plaza del Firal
Santa Coloma de Farners**

Acadèmia d'Anglès



PET - FCE - CAE - CPE

Pilar i Eva Panella

Passeig St. Salvador, 3, local, 2
17430, Sta. Coloma de Farners
tel. 972 84 00 97

www.speakup.cat
info@speakup.cat

ESTILISME
Bavi

LAIA BANCELLS

PERRUQUERIA I ESTÈTICA

C/ SALVADOR ESPRIU 65 SANTA COLOMA DE FARNERS

633 239 866

@BAVIESTILISME



LA CASA DEL VIDRE



972 877 194



info@casadelvidre.com



www.casadelvidre.com



Ctra. Castanyet, 75 - 17430 Santa Coloma de Farners





El millor dels regals
REGALA MAGMA
L'experiència termal definitiva!

Primer gran centre lúdic termal de Catalunya
Restaurant Bufet Lliure
MAGMA Spa Club – Tractaments estètics i massatges

Informació i reserves
972 84 35 35 / www.magma-cat.com

Veïnat de Vall, s/n · 17430
Santa Coloma de Farners

Segueix-nos:



Veniu a provar la nostra carta!

*Plats combinats, carn a la brasa,
tapes o pizzes*

BONA FESTA DE LA RATAFIA

Plaça d'Europa, 4
17430 Santa Coloma de Farners
Tel. 972 84 27 40
la23bodegueta@gmail.com

Bar Angelines

Tapes
Entrepans
Plats Combinats

Plaça Firal, 13 - Telèfon 972 84 11 31 - 17430 Santa Coloma de Farners



L'ESSÈNCIA
MONTSE JUBANY

bellesa i salut

Estètica holística & Perruqueria · Frederic Clascar 5 · 639 51 86 88
Especialització en nívies i events · Tractaments facials i corporals
LPG endermologie

📱 @lessencia_bellesaibenestar

LA MERCERIA

ART & COSTURA

Productes de merceria, labors i patchwork
Tallers de costura, patronatge, ganxet i punt
Tot tipus d'arranjaments textils. Confecció a mida
Roba interior de dona, d'home i nen
Recanvis i reparació de màquines de cosir industrials i domèstiques

Carrer Major, 2 · 17430 Santa Coloma de Farners
T. 609 831 281

L'ESTEL BLAU

Vesteix des de 1962 les comarques gironines

c/ Anselm Clavé, 24-26, B
17430 SANTA COLOMA DE FARNERS
lestelblau@hotmail.es



Grana
Caramels
Olives
Especies

Cafè
Begudes
Làctics
Llaminadures

Xocolata
Melmelades
Fruits secs
Màquines de cafè

C. Esperança, 22 · Santa Coloma de Farners
T. 972 108 729 · M. 637 404 182



de ratafia

setdedisseny.com · c. Ebre, 17 · scf

*Bona Festa
de la Ratafia!*

601 980 205
www.tuyarro.com



Cortines Puig

TAPISSERIA I DECORACIÓ

Cortinatges
Matalasseria
Tapisseria
Complements de la llar

C/ Lluís Rodés - 10
17430 - Santa Coloma de Farners
Tel. 972.840.806

Can Cordon
restaurant

Plaça del Diumenge, 5 - Riudarenes

972 85 64 50

@cancordons



BOSSES I SAMARRETES, NOVETATS ENTRE EL MARXANDATGE DE LA RATAFIA

Com cada any, el marxandatge de la Festa de la Ratafia tindrà el seu propi espai, amb algunes novetats que atrauran a públics de totes les edats. Tant el dissabte previ com durant el cap



de setmana del 7 al 9 de novembre, la parada de la Confraria de la Ratafia, a les Mesures de la plaça Farners, oferirà una gamma de productes per recordar i celebrar aquesta gran Festa.

La gran novetat d'aquesta edició és la bossa de tela reciclable i reutilitzable, amb el disseny del cartell oficial de la Festa 2025, obra de Carla Casadevall. Una peça que combina sostenibilitat i identitat, pensada per portar la ratafia i l'esperit colomenc a tot arreu.

L'altra protagonista és la samarreta "Sol i Serena", amb inscripció en català i japonès, nascuda arran del taller internacional celebrat aquest estiu. La peça, amb el lema "Jo faig ratafia", va tenir tant d'èxit que se n'ha fet una producció que estarà a la venda aquests dies, per fer visible aquesta connexió cultural entre Catalunya i el Japó.

I, com sempre, a la parada no hi faltaran els gots col·leccionables, el domàs per penjar als balcons, llibres sobre ratafia i altres petits tresors que fan de la Festa una experiència per compartir i recordar.

NEIX “FOGONS DE RATAFIA”, EL NOU CONCURS DE CUINA AMATEUR OBERT A TOTES LES GENERACIONS

La Festa de la Ratafia estrena un nou espai de creativitat gastronòmica amb la primera edició de “Fogons de Ratafia”, un concurs de cuina amateur que convida a cuinar amb ratafia com a fil conductor. L'activitat, organitzada amb la col·laboració del restaurant Tarambana de Cardedeu, proposa als participants preparar en directe els seus entrants, plats principals o postres, que seran valorats per un jurat. Les millors elaboracions rebran premis, gràcies al suport d'empreses colomenques. Les bases i inscripcions ja estan disponibles a www.ratafia.cat i a l'app Ratafia.

Més enllà de la competició, el certamen vol sembrar una llavor per revivir l'amor per la cuina, la terra i les tradicions. “Fogons de Ratafia” neix com un homenatge a les àvies, mares i veïnes que han transmès amb paciència els secrets de les herbes i els remeis populars, però també com una crida als joves perquè descobreixin el plaer de cuinar, reconèixer les olors del bosc i sentir-se part d'un patrimoni viu.

El concurs reivindica la cuina com a acte d'autonomia i llibertat, una manera de cuidar-se i transformar el món des de l'àmbit casolà. I sobretot, vol recrear l'esperit col·lectiu de la ratafia, aquesta beguda que uneix generacions al voltant d'una mateixa passió.



“Fogons de Ratafia” aspira a convertir-se en una gran trobada intergeneracional, on àvies i nets, pares i fills comparteixin fogons, somriures i records, demostrant que, a Santa Coloma, la ratafia és una manera de viure.

LA GRAN NOVETAT DE LA FESTA ÉS LA RATAFIA CABRERA, AMB ORIGEN A SANT PERE CERCADA

Una de les grans protagonistes de la 44a Festa de la Ratafia serà la nova Ratafia Cabrera. Es tracta d'un projecte singular nascut de la col·laboració entre els Amics del Castell de Montsoriu, la Confraria de la Ratafia i la Cooperativa La Sobirana, que ret homenatge al llegat històric del Vescomtat de Cabrera. Aquesta nova ratafia connecta paisatge, història i cultura a través d'una recepta del segle XIX, elaborada exclusivament amb herbes autòctones del Montseny, les Guilleries i el Collsacabra.

La Ratafia Cabrera pren com a inspiració la recepta de Joaquina Roca Juny (1866-1932), remeiera de Sant Pere Cercada (que formava part del Vescomtat de Cabrera), descoberta a partir d'un herbari de 1919 localitzat pel naturalista Martí Boada a Riells i Viabrea. La Ratafia Cabrera és molt més que una beguda. És una aposta pel territori, la qualitat i el patrimoni viu. Elaborada per La Sobirana seguint els criteris de la Confraria de la Ratafia, combina tradició i sostenibilitat amb ingredients 100% locals. Amb esperit medieval i aroma antiga, recupera els sabors de les Guilleries i el Montseny, amb fonoll com a únic anís i una gran riquesa herbàcia i floral.

És una ratafia ètica, coherent i amb vocació de permanència, que explica una història compartida entre plantes, persones i paisatges, i que ja es pot trobar als restaurants i establiments



de la comarca de la Selva i les poblacions del territori dels Cabrera. Durant la Festa també la podeu adquirir a la parada de la Confraria de la Ratafia, a la plaça Farners.

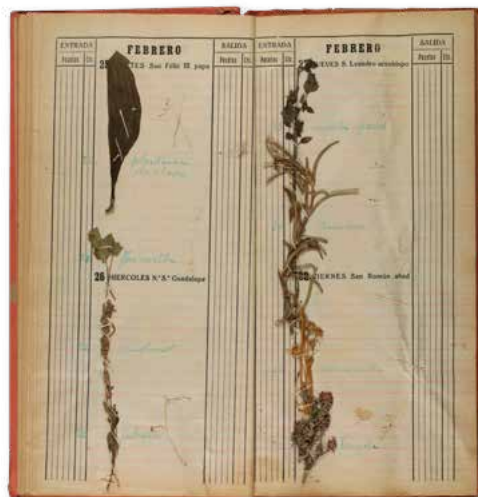
UNA RECEPTA DEL SEGLE XIX DE JOAQUIMA ROCA JUNY

Va ser l'any 2020 quan en Martí Boada va localitzar l'herbari, datat d'un segle abans, tot i que l'origen de la recepta es remunta més enrere, potser cap al 1886 a Sant Pere Cercada. L'autor, en Pere Canaleta, l'havia escrit segons la recepta que feia servir la seva mare Joaquina Roca Juny (1866-1932).

La Joaquina era una remeiera que tenia el rebost preparat per guarir qualsevol mal i on hi tenia també la ratafia. I només la treia per festivitats molt especials i per visites anuals de les trementinaires de Tuixent. L'elaborava amb les plantes que trobava en l'entorn privilegiat de Sant Pere Cercada i als voltants de casa seva a Can Plana de Sant Llop de Riells, i la deixava macerar al teulat a sol i serena.

Molt probablement és la mateixa que feien servir a casa algunes de les ratafiaires històriques que van néixer a la zona, per vilatans que més endavant van anar a treballar i viure a Santa Coloma de Farners: la Loreto Crous i la Maria Crous (La Cendrosa de Sant Miquel Cladells), Francisca Pastells (Can Gavalda de Sant Miquel de Cladells), l'Anita Roca (Can Roca de Sant Miquel de Cladells) i Dolors Roca (Can Fontdeglòria de Sant Miquel de Cladells), Pilar Solà (can Masnou de Castanyet)...

La nova ratafia segueix el seu esperit, amb 39 plantes autòctones, sense cap espècie forana, amb fonoll com a únic anísat i una aroma intensament floral i mentolada que reflecteix l'essència del territori.





DE L'ÀVIA JOAQUIMA ALS 105 ANYS DE LA MARIA CANALETA. SIS GENERACIONS I UN SEGLE DE RATAFIA

Conscients que estem a punt de conèixer els detalls d'una història única i apassionant anem fins a Riells i Viabrea, territori del Vescomtat de Cabrera, per visitar la Maria Canaleta Auladell. Als seus 105 anys, ens rep amb un somriure

enorme i una memòria prodigiosa. Mentre burlem la calor d'un xafogós estiu ens explica tot el que recorda de la seva àvia Joaquina Roca Juny, la remeiera que va iniciar una nissaga de sis generacions de ratafiarers i va deixar com a herència una recepta que avui inspira la nova Ratafia Cabrera.

Sis generacions sota el sol i la serena

Hi ha històries que no s'escriuen amb tinta, sinó amb olor d'herbes i amb suc de nou verda. La de Joaquina Roca Juny n'és una. Nascuda el 1866 al veïnat de l'Esparra, a Riudarenes, va aprendre a escoltar el bosc i a curar amb el que trobava. Va anar a viure a Sant Pere Cercada, i era d'aquelles dones que no sabien gaire de lletra ni de llibres, però sí de vida. Feia olis, ungüents i beuratges, i quan arribava Sant Joan preparava la seva ratafia amb les plantes que trobava al voltant de Can Plana, a Riells i Viabrea, on es va instal·lar més endavant.

La Joaquina Roca, bona amiga de les trementinaires de Tuixent

Les trementinaires feien parada i fonda a Can Plana en el seu camí des de la Vall de Tuixent. Anaven carregades de trementina, i cada any venia una dona amb la seva filla (potser la Maria Majoral "Tamastima" i la seva filla Càndida o Rosa Majoral, coneguda com la Trementinaire de les nenes rosses) i tastaven la ratafia de la Joaquina, que els agradava molt. Parlaven de remeis, i es quedaven a sopar i a dormir per continuar el camí.



La Joaquina, acompanyada sovint pel seu fill Pere, recollia fonoll, violetes, roses, malves i marduix. Tallaven les nous verdes i les posaven dins un pot de vidre amb alcohol de 90 graus, i el deixaven macerar a sol i serena al teulat, cobert amb un sac quan amenaçava tempesta. Sense anís, sense espècies foranes, només amb allò que donava el bosc. El resultat era una ratafia clara, seca i poderosa, d'un marró brillant i un gust que “despertava els morts”, com deien a casa.

El seu fill Pere, conscient del valor d'aquell saber, l'any 1919 va fer un herbari amb les 39 plantes i quantitats exactes que utilitzava la seva mare. Gràcies a ell, la recepta va sobreviure al temps i avui és la base de la Ratafia Cabrera, presentada com a novetat d'aquesta 44a Festa de la Ratafia.

Maria Canaleta, 105 anys de memòria viva

La Maria Canaleta Auladell, neta de la Joaquina, va néixer el 3 de maig de 1920 a Can Plana,



sota aquell mateix teulat on la seva àvia deixava les garrafes a la serena. Ara, amb 105 anys, és el testimoni viu d'una tradició que ha sobreviscut a guerres, canvis i segles.

Recorda el rebost ple d'ampolles, d'olis i de remeis, i com la seva àvia la feia ajudar a collir herbes: “Jo era petita, però m'agradava sortir amb ella; em deia el nom de cada planta i jo les posava dins el cistell.”

La Maria va créixer en una família pagesa, va viure la guerra civil i els bombardejos de Barcelona, va conèixer la gana i també l'alegria. Es va casar el 1949 amb en Joaquim Julià, després d'un casament passat per aigua que gairebé no va poder celebrar per culpa del riu Tordera desbordat. Va tenir tres fills, i amb les seves filles Neus i Maite va continuar el fil de la història. Quan li pregunten com s'arriba als 105 anys, la Maria ho diu sense pensar-s'hi gaire: “No he fumats mai, menjo de tot... He plorat molt, però he rigut encara més.”

Entre rialles i records, reconeix que l'àvia Joaquina li va ensenyar la mesura de beure ratafia un dia de joventut, i fent-la anar a caminar

a bosc per collir pinyes fins que li passés el mareig. “Així vaig aprendre que la ratafia s’ha de respectar”, explica.

Avui la Maria viu a Riells i Viabrea, un poble que, com Sant Pere Cercada, formava part del Vescomtat de Cabrera, el territori que inspira i dona nom a la nova ratafia. D’aquelles muntanyes, boscos i camins, n’ha vist canviar els paisatges, però no la manera de mirar-los: amb respecte, curiositat i estima.

La seva filla Neus Julià i les seves netes continuen elaborant ratafia seguint la recepta de l’herbari del 1919. Sis generacions després, l’essència de la Joaquina continua viva en cada garrafa. I ara, amb la Ratafia Cabrera, aquest llegat surt del rebost familiar per compartir-se amb tothom. És una beguda que uneix dones, plantes i territori en un mateix glop d’història. I quan el sol s’amaga darrere el Montseny i les

Guilleries, i la serena cau sobre les herbes, la Maria Canaleta exerceix de guardiana de la memòria familiar i ens recorda com cal fer la ratafia: “amb paciència, amb amor i amb el que us dona la terra”.

Un llegat viu i que ara posem dins d’una ampolla

“La ratafia desperta els morts”, deia la Joaquina.

La seva recepta reviu cada any quan se’n fa una nova tanda, i ara la posem dins l’ampolla de la Ratafia Cabrera. La història de la Joaquina no és només la d’una dona concreta, sinó la de totes aquelles que han sostingut la cultura popular catalana des del rebost, el bosc i la família.

La seva vida, invisible en els grans llibres d’història, és imprescindible per entendre d’on venim.



EL PATRIMONI DEL VESCOMTAT DE CABRERA EN UNA COPA

El vescomtat de Cabrera fou una de les senyories feudals més importants de la Catalunya medieval. S'estenia per la major part de l'actual comarca de la Selva i per algunes àrees del Maresme, el Vallès Oriental i Osona.

Els dominis del vescomtat a mitjans del segle XIV abastaven des de les boscoses muntanyes del Montseny, les Guilleries i el Collsacabra fins a la mar Mediterrània, amb el centre situat a l'actual comarca de la Selva, amb Montsoriu, Breda, Hostalric i Blanes com a centres de poder principal.

Aquesta nova ratafia, impulsada pels Amics del Castell de Montsoriu i la Confraria de la Ratafia, posa en valor les antigues terres de les senyories feudals del poderós Vescomtat de Cabrera. Un llegat que connecta des de les boscoses muntanyes del Montseny, les Guilleries i el Collsacabra fins a la mar Mediterrània. Una herència que perdura i que ens ha deixat un extens patrimoni cultural i natural per gaudir ara també en una copa.





CARNISSERIES

Cecília Tel. 972 84 06 92
Mas-Vilà Tel. 972 84 08 39

Us desitgem molt bona FESTA DE LA RATAFIA

Bona festa de la Ratafia

ROSTISSERIA
CA LA TERESA



972841756



info@gruptranscateura.com



Ctra. Santa Coloma a Girona, km. 19
17430 Santa Coloma de Farners



LA VERMUTERIA

1973

*Amics, Coneguts
i Salutats*

T. 872 268 368 - Travessera Verge Maria, 2 - Santa Coloma de Farners

REFORMES

ALBERT ROS

C. Bernat Metge, 24 - 17430 SANTA COLOMA DE FARNERS - Girona
Tèlèfon 972 840 422- Mòbil 686 785 748
reformesalbertros@hotmail.com



AGENCIA SUREDA

ASSESSORIA D'EMPRESSES - CORREDORIA D'ASSEGURANCES

Ps. Sant Cosme i Damià, 7 1r 4a
17410 Sils (Girona) - Tel. 972 85 36 86
info@agenciasureda.com - www.agenciasureda.com



C/Pep Ventura 29
Sta. Coloma de Farners
17430 (Girona)

MARC MAS
678 476 017
SERGI BASSAS
649 569 458

ivik@ivikjardiniers.cat
www.ivikjardiniers.cat

DISSENY · PODA D'ALÇADA · CONSTRUCCIÓ · MANTENIMENT

NOU SERVEI DE PLANXA I PINTURA!

Taller mecànic multimarca

Servei de manteniment

Servei ITV

Reparació en general

Servei de planxa i pintura

Pneumàtics



17430 Santa Coloma de Farners
Ctra de sils, 15
☎ 972840387
📞 638573840
tallerj2@gmail.com

BONA FESTA DE LA RATAFIA

Plaça del Firal, 3, 17430 Santa Coloma de Farners
972 84 31 59
@fornancorominas



ALMA

BAR - CAFETERÍA



PROMOCIONES

Consigue 10 sellos
y obtendrás un desayuno GRATIS!

Francesc Moragas, 27
17430 Santa Coloma de Farners
T. 628 30 83 55

SERVEI DE TAXI JOSEP MARIA GONZÁLEZ

TAXiSCF

616 401 617 / 649 89 12 89

taxiscf@hotmail.com

TAXIS DE 4 A 7 PLACES

El teu aliat per a
**UN EMBALATGE
PERFECTE!**



www.massopack.com @ info@massopack.com
C/ A.E. Roca Guillera, 1 · 17430 Sta. Coloma de Farners

**MP MASSÓ
PACK**

noguerapastissers.cat



Noguera
pastissers

f  [noguerapastissers](https://www.instagram.com/noguerapastissers)

Cuina73
ESTUDI DE CUINA

Pere Costa, 42
T. 972 979 768 · M. 646 948 663
info@cuina73.com

www.cuina73.com



Aë Thai Massage

Us desitja una bona festa de la Ratafia



: +34 682735501

: +34 661361799

Website : www.aethaimassage.cat

Email : Info@Aethaimassage.cat

C/Bernat Metge 31
Santa Coloma de Farners 17430 Girona



► C/ Francesc Moragas, 119

NOVA PROMOCIÓ A LA VENDA



20 habitatges

Pisos de 2, 3, 4 habitacions
i 2 banys

Aparcaments, balcons i
patis



Local comercial



 NOU RESIDENCIAL
FARNERS

Més informació a les nostres
oficines C/Ebre, 17 - despatx 3

QUIM COMAS - 609 75 55 52

JOAN COMAS - 606 68 08 18

www.nouresidencial.com



FINQUES
FARNERS

saballs



gestió

www.fiquesfarners.com

CAN · MORAQUES

CUINA I BOTIGA ECOLÒGICA I DE PROXIMITAT

MENÚ ESPECIAL DE RATAFIA

Vine a tastar els nostres plats amb ratafia
durant la setmana de la Fira

 Crta. Santa Coloma Km 21.1 Riudarenes (a 5 minuts de Sta. Coloma de Farners)

 Aparcament gratuït

 www.canmoragues.org

 Reserves
872 22 00 24

Farners Horta

BEAUTY ROOM

Nou servei de micropigmentació

696 35 67 84

Pare Lluís Rodés, 40 · Santa Coloma de Farners
farnershorva@hotmail.com



PRODAISA

Treballem perquè les coses importants
no siguin extraordinàries

Dona't d'alta a la nostra oficina virtual!
www.prodaisa.com



Gestió
d'abastaments d'aigua

Enllumenat
públic

Obra
pública

Gestió
de piscines

Sistemes
de sanejament

Sistemes
de telegestió





c/ Lluís Pericot, 52 6è-2ª 17003 - GIRONA

 972 21 82 80  629 83 03 08

JAUME CULLELL i CULLELL

PINTURA I DECORACIÓ



CARNs A LA BRASA

Tels.: **972 841 034**
642 516 425

REOBERTURA



**Vins, licors, fruita,
verdures i productes
de qualitat**

 Carrer Rocà, 14 – 17430
Santa Coloma de Farners, Girona

 632 107 708

 **Horari:** De dilluns a diumenge
8:30 – 14:00 / 17:00 – 21:00

**Descobreix la nostra selecció
de vins catalans i
productes artesans!**

 **Packs regal, degustacions
i molt més t'esperen!**

"Truca i t'ho portem a casa o vine a recollir-ho!"



ENS HEM TRASLLADAT ENS TROBAREU A:

C. Sant Joan, 18 - Santa Coloma de Farners
pilarmassaneda@yahoo.es

Tel. 972 84 26 49 • M. 649 632 140

Fusteria Guich

Mobles a mida • Cuines • Fusteria interior i exterior
Carpinteria d'alumini • Tancaments en alumini
Mampares de bany



Ctra. dels Banys, s/n
17430 SANTA COLOMA DE FARNERS
T. 972 840 419
M. Marta 607 489 283 - M. Josep 647 491 578
info@fusteriaguich.com - www.fusteriaguich.com

*Fabricació pròpia!
Tot a mida!*

Centre d'estètica

Olga Tornés



TERÀPIES CORPORALS • RITUALS DE BENESTAR • FACIALS
MANS I PEUS • DEPILOCIO • DEPILOCIO AMB LÀSER
TINT I PERMANENT DE PESTANYES

C/ Sta. Bàrbara, 41 • 17430 Sta. Coloma de Farners

olga-noulook@hotmail.com

facebook.com/noulookestetica

Tel. 972 841 963 • Mòbil: 605 107 564

SERVEIS D'INSTAL·LACIÓ

INSTA·LLAR

*Energia Solar
Fotovoltaica
Sistema d'injecció directe*



T. 972 87 74 21

info@jordialbertinstalacions.com

C. Sant Sebastià, 38

17430 Santa Coloma de Farners

**ELECTRICITAT - FONTANERIA - CALEFACCIÓ - GAS
AIRE CONDICIONAT - TELEFONIA - TV - VIDEO - SO
DOMÒTICA - AUTOMATITZACIONS - ELECTRODOMÈSTICS**



Pare Lluís Rodés, 15 - Tel. 972 842696
17430 SANTA COLOMA DE FARNERS

Pompeu Fabra, 13 - Tel. 972 850923
17411 VIDRERES

@comasjoieria

info@comasjoiera.cat

**UNA MILLOR VIDA,
SALUT I FELICITAT!**

PROVA 2 CLASSES GRATIS

**FEET
CROSSFIT**

CrossFit 77 Feet Farners.
Carrer Pere Gots, 1920
Santa Coloma de Farners, Girona
Truques al: 661 96 72 32

RESTAURANT LA SALA DE FARNERS

MENJADOR INTERIOR CLIMATITZAT
TERRASSA A LA FRESCA



C. Ripoll 2 - 17430 Santa Coloma de Farners
Tel. 619 012 452 - lasaladefarners@gmail.com

Jordi Borrell

Carnisseria Jordi Borrell

Plaça Firal, 28 - Tel. 972 84 07 45
17430 Santa Coloma de Farners

687 504 233 



carnisseriajordiborrell



B A R C A F E T E R I A

SÍ NO FOS

Esmorzars - Plats Combinats i Tapes

Tapes - Pastes
Plats combinats
Espai de copes

*Molt Bona
Festa de la Ratafia!*

Dilluns tancat. De dimarts a divendres de 7.30 h a 23.30 h
Dissabte i diumenge de 8 h a 23.30 h
2 tipus de terrasses a l'aire lliure

Carretera dels Banys, 73 - Tel. 972 841 047
17430 SANTA COLOMA DE FARNERS



627 545 292 | 633 331 940 | habitatsanz@habitatsanz.com

C/ Sant Sebastià, 47, Santa Coloma de Farners

www.habitatsanz.com



Tot tipus de treballs de pintura i microciment

Vador Jorquera

T. 669 414 408

vadorjorquera@gmail.com

Bona Festa de la Ratafia!



- Particulars
- Autònoms
- Societats

Fiscal
Laboral
Comptabilitat
Mercantil
Jurídic

*Servei a
Santa Coloma de Farners*

Gran Via Jaume I, 64, 3r - 17001 GIRONA
gemmaadroherperez@gmail.com

T. 647 747 761



Informació i reserves:

Tel. 972 842 828 - judit@viatgesfarners.cat



Tel. 972 84 10 04
Whatsapp 644 40 59 97
www.fincabia.cat
info@fincabia.com

Carrer Major, 26 Baixos,
17430, Girona



Des de Fincabia us
desitgem una feliç
Fira de la Ratafia a
tothom!

pujadas®
A VOLLRATH COMPANY





JAUME GUINOVART, CONFRARE D'HONOR 2025

Ens trobem a Centelles amb en Jaume Guinovart, en un racó ple d'herbes, garrafes, ampolles, aromes... Aquest any rebrà el títol de Confrare d'Honor de la Festa de la Ratafia de Santa Coloma de Farners, un reconeixement que li fa molta il·lusió i que viu com un homenatge compartit amb tots aquells que,

“Sempre animem als joves a fer ratafia i que siguin creatius”

com ell, mantenen viva la tradició de fer ratafia. En Jaume ha sabut fer de la tradició una manera de compartir, d'ensenyar i de continuar fent créixer el món ratafiaire. I parlem amb ell sobre els seus inicis, les primeres proves, la seva colla de Centelles, la Fira de la Ratafia que han impulsat i la passió per seguir experimentant.



Recordes la primera vegada que vas sentir a parlar de ratafia?

I tant. La primera vegada que vaig sentir aquesta paraula devia tenir pocs anys. Era per la Festa Major, i la meva mare me'n deixava tastar una mica, era ratafia amb sífó! Després va passar molt de temps sense que en sentís a parlar. Fins que, molts anys més tard, la ratafia va tornar a aparèixer a la meva vida.

Com va ser aquest retrobament?

Va ser gràcies a un amic, en Jordi Font. Un dia parlant de ratafia em va dir: “Jo tinc la recepta del meu besavi”. I vaig respondre: “Doncs porta-la, que ho provarem de fer!”. Així va començar tot. Devia tenir uns quaranta anys (en fa una vintena llarga) i recordo perfectament aquell moment. En Jordi em va portar la recepta del seu besavi, de l'avi de Can Sopes, i fins i tot en tinc una fotocòpia que guardo com un tresor. És una recepta d'aquí Centelles i data d'aproximadament l'any 1870. Sempre

pregunto a les fires si algú en coneix alguna d'anterior, però de moment aquesta és la més antiga que tenim.

I com va sortir aquella primera ratafia feta seguint la recepta antiga?

Molt malament! [riu] Però també va ser una bona lliçó. Ho vam fer exactament tal com deia la recepta, i va sortir amb un gust de clau molt fort. Allà hi posava “9 grams de clau per 8 litres”, i era una barbaritat. Tothom que la tastava deia: “Això té un gust que predomina massa”. I sí, era el clau. A partir d'aquí vam decidir ajustar-ho i, curiosament, aquella primera ratafia tan dolenta va ser el punt de partida per aprendre que un petit canvi pot fer que una ratafia passi de dolenta a boníssima.

I a partir d'aquí vas començar a investigar més?

Sí. Vaig començar a interessar-me per les herbes, a veure quines hi podíem afegir. La recepta original en tenia poques, i vaig veure que n'hi havia moltes d'aromàtiques a l'entorn de Centelles que no hi sortien. Sempre hem treballat amb plantes del territori: herbes de la costa [anomenen així la muntanya de Centelles], que són molt aromàtiques perquè creixen en terrenys amb molt desnivell i poca aigua. Això els dona intensitat. Aquesta observació va ser clau per millorar la ratafia.

I com neix el projecte compartit que teniu ara a Centelles?

Tot va venir quan en Joan, un amic, va decidir canviar de negoci i em va proposar fer-ne una mica per vendre'n a la botiga. Vam començar



fent mitja dotzena de garrafes, però ràpidament vam veure que necessitàvem més organització. Recordo que en Joan, entusiasmat, tirava totes les herbes a dins d'una garrafa i li vaig dir: "Això així no pot anar bé!". Al cap de mitja hora va aparèixer a casa amb un bidó d'acer inoxidable de 100 litres que li havien deixat uns cervesers. I així vam començar a fer-ne amb més criteri.

I any rere any heu anat ajustant la recepta...

Exacte. Cada any fem proves, moltes proves! Algunes surten bé, d'altres no tant. Quan una

funciona, la incorporem a la fórmula general. Tenim una recepta base que és la que es ven a la botiga, però ens agrada experimentar. Hem provat d'afegir-hi garrofa, una mica de bitxo (amb molta mesura) o fins i tot un toc de cacau. Sempre buscant noves aromes que aportin matisos sense trencar l'essència.

I sou una bona colla treballant-hi, oi?

Sí, sí. Som com una petita família ratafiaire. En Joan i jo hi dediquem més estona, però també hi participen molt la Montse i l'Ester, la meva dona. La Montse té un paladar finíssim:

de seguida detecta quina ratafia té equilibri i quina no. És una autèntica especialista. En Joan és més de la part tecnològica, de provar estris i processos. I jo, potser, soc més de les herbes i de fer noves propostes. Entre tots, fem un bon equip.

I al concurs de ratafies de Santa Coloma hi heu participat molts cops, amb molt d'èxit. Teniu una bona galeria de trofeus a Centelles!

Fa anys que hi anem, i tenim molt bon record. El 2015 vam guanyar el concurs amb una ratafia feta per l'Ester, tot i que aquell dia no hi podia ser i vaig pujar jo a recollir el premi. Abans ja havíem participat un parell de cops més, però sense classificar-nos. Amb els anys hem fet bona amistat amb la gent de Santa Coloma; no hi ha rivalitat, al contrari, ens sentim molt ben acollits i contents de col·laborar sempre que podem.

Ara que rebràs el títol de Confrare d'Honor, què et representa?

Una gran emoció i un reconeixement que no sento com a meu, sinó com a compartit. És un premi a una manera de fer, a un col·lectiu. No només als quatre que fem la nostra ratafia, sinó també a tota la gent que treballa per la Fira de Centelles, a l'Ajuntament, a tots els que hi posen hores perquè aquest món continuï viu. És molt bonic veure que la feina feta amb estima té retorn.

La relació entre Centelles i Santa Coloma sembla que es fa encara més estreta.

I tant! De fet, sempre he pensat que ens uneix més del que sembla. Recordo aquell 2015, quan

vam guanyar, que vaig dir mig en broma que potser la Santa Coloma ens havia donat un cop de mà. Al capdavant, el nostre poble es diu Santa Coloma de Centelles! I ara, amb aquest reconeixement, encara em sento més lligat a Santa Coloma de Farners.

Com ha evolucionat la Fira de la Ratafia de Centelles?

Amb els anys l'hem impulsat molt, la fem el primer cap de setmana de juny, i hem notat un augment clar de gent jove. Als tallers que organitzem passen més d'un centenar de persones, i cada cop hi ha més nois i noies que volen aprendre a fer-ne. Els animem molt a experimentar: a provar plantes del seu entorn, a ser creatius. Si no surt bé, l'any vinent ja ho faran diferent. El més important és mantenir viva la curiositat.

I com veus el futur de la ratafia?

El veig amb molta salut! Ara mateix la ratafia està de moda, i això és bo. Però més que una moda, crec que és una expressió de creativitat. La ratafia permet que cadascú hi posi el seu segell personal. Darrere de cada ampolla hi ha algú que ha anat al bosc, que ha triat les herbes amb cura, que ha esperat els mesos necessaris... Això és el que li dona valor. Quan tastes una ratafia, encara que no t'agradi gaire, has de pensar que al darrere hi ha algú que ho ha fet amb estima. I això sempre s'ha de valorar.

Francesc Solà



LA TAVERNA DE CASTANYET

☎ +34 636 44 62 79

📍 17443 Santa Coloma de Farners, Girona

BAR COMPANYS

Des de 2016

☎ 972 842 328

📍 17430 Santa Coloma de Farners, Girona



Gourmet Farners

Sushi i més Take away

Consulta la nostra carta:

info@gourmetfarners.com

Comandes per WhatsApp

+34 616 766 429



T. 660 111 811

WWW.PICNICELSAVETS.COM

corpas

assessors, sl

📍 C. Centre, 39, 1r
17430 Santa Coloma de Farners

☎ 972 84 14 55 - 633 222 708 📞

✉ info@corpas.cat

🌐 www.corpas.cat



Núm. Reg.
CORPACAT: A-051022
Col·legiada
núm. 79228

api
Col·legi
i associació
d'agents
immobiliaris

**registre d'agents immobiliaris
de Catalunya**
aïcol 14586

YOGAASANA

YOGA STUDIO

Telf: 623929679
yogaasana.scf@gmail.com

ON COMENÇA EL TEU CANVI

C/ Pare Lluís Rodes, 27.
Santa Coloma de Farners



C | DENTAL

La teva clínica dental de confiança.
Última tecnologia i materials d'alta qualitat

ESPECIALITATS

- ✓ INVISALIGN
- ✓ ORTODONCIA CONVENCIONAL
- ✓ IMPLANTS DENTALS
- ✓ ENDODONCIA
- ✓ ESTÈTICA
- ✓ PERIODONCIA
- ✓ PRÒTESIS
- ✓ ODONTOPEDIATRIA

CITA PRÈVIA



972076444
633886647



WWW.CLINICADENTAL.COM



CARRER ANSELM CLAVE 46 BAIXOS, SANTA
COLOMA DE FARNERS

Can FontdeGlòria

fundada el 1903



PLANTES i FLORS
GRANES, LLAVORS i PLANTER



TOT PER A LA
TEVA MASCOTA



VINS DEL PAÍS
RATAFIES
i DAMAJOANES



c/ Anselm Clavé 29-33
Santa Coloma de Farners

Tel. + 972 84 00 87

centre de recuperació

mc
marc casals

Tel. 972 87 77 55



Fisioteràpia Osteopatia Massatges
Acupuntura Japonesa Punció seca

Firal, 16 - Santa Coloma de Farners

Adeslas

Oficina d'Atenció Comercial

Bona festa de la Ratafia!

Lorena Ciriello Suarez
Responsable d'Oficina



Carrer Sant Sebastià, 24
17430 Santa Coloma de Farners



santacolomadefarners@oac.segurcaixaadeslas.es



@adeslas_scf



872 21 53 09
617 64 16 33





PALETS PER A LA TEVA LOGÍSTICA



NOVES INSTAL·LACIONS:

C/ Pla de l'Estany, 6
Cassà de la Selva (Girona)
info@inka-palet.com
972 840 194

www.inka-palet.com



*Bona Festa
de la Ratafia!*

C. Jacint Verdaguer, 39 1r pis
Santa Coloma de Farners

laboratori@amiel.cat

Dilluns a dissabte, de 8.30 – 10.30 h
i hores a convenir
Dijous tancat

Tel. 972 84 00 82

- Neteja de xemeneies
- Neteja de calderes
- Serveis de sorrejats
- Manteniment de piscines i rejuntats
- Abrillantament de terres
- Cuines i campanes d'hostaleria



SANTI NET

www.santinet.es

T. 626 215 037

Ninot

Jocs educatius i llibres

 ninotjocs

 872 228 888

 601 90 02 02

Sant Sebastià, 1

Santa Coloma de Farners

www.ninotjocs.com



Physis

FISIOTERÀPIA i OSTEOPATIA

Hores convingudes 972 841 246 • 609 944 655

Francesc Camprodon, 81 • Sta. Coloma de Farners

www.centrefhysis.com

EXCAVACIONS I DESBROSSAMENTS

Surós

Travessera de Vic, 9

Sta. Coloma de Farners - GIRONA

excavacionssuros@gmail.com

972 840 763 - 659 097 477 - 666 953 974

ACTITUD I RATAFIA!!

**ENTRENAMENTS DE FORÇA
I READAPTACIÓ,
INDIVIDUALS
O AMB GRUP**

 ERICSUROS COACH





ELENA'S

Samarretes, tasses, coixins, bosses,

imans, ampolles i més...

Tot personalitzat!

Trobareu records i regals únics.

Decoracions per esdeveniments.

Objectes publicitaris i roba laboral.

Tot en fotocopies i encuadernacions.

US ESPEREM!

 **689 46 36 33**

C/ ANSELM CLAVÉ 53, AL COSTAT DE
LA PLAÇA FIRAL

  @elenasideas

www.elenasideas.com

DANSA
CONTEMPORÀNIA
CLÀSSICA
CREATIVA
URBANA

SALSA I BACHATA
DANCEHALL

STRETCHING
TÈCNICA DE COL·LOCACIÓ
QI GONG

ANIMAL FLOW

LLOGUER DE SALES

601 994 303

@ darts.emic

Carretera Castanyet, 89
Santa Coloma de Farners

DARTS

Més de 100 anys al vostre servei!

Verge Maria, 30 · 17430 Santa Coloma de Farners · Tel. 972 84 03 50 ·  665 355 007 · info@cantalozella.cat

La Piscina de la Selva, el teu espai per moure't, cuidar-te i desconnectar!

LA PISCINA

Centre d'esport i salut de La Selva

Activitat física, salut i benestar en un mateix lloc:

- Gimnàs i sala d'entrenament funcional
- Activitats dirigides i entrenaments personalitzats
- Cursets de natació per a totes les edats
- Zona de relaxació amb piscines i saunes

Consulta els horaris,
serveis i inscripcions:



HOTEL PINXO

Menú Festa de la Ratafia 2025
35 €
(IVA inclòs)

Entrants

- Amanida de tardor
- Les nostres croquetes de bolets
- Cebes tendres amb cansalada i ratafia

Plat a escollir

- Conill amb ratafia
- Costelló al forn amb ceba dolça de ratafia
- Llom farcit amb prunes macerades amb ratafia
- Rap a la marinera amb musclos

Postres

- Tatin de poma al forn amb gelat de vainilla de ratafia
- Pastís de formatge
- Gelat de torró amb ratafia

Inclou: pa, vi i aigua

C/ Hospital, 1
(darrera l'Església)
Tel. 972 84 01 24
Fax 972 87 78 63
17430 SANTA COLOMA DE FARNERS
www.hotelpinxo.com





DE CENTELLES A SARRIÀ DE TER. EL CONCURS DE RATAFIES DEL 2024 SE L'ADJUDICA KARLA CERVANTES

Ja fa dos anys seguits que el premi a la millor ratafia del concurs marxa de Santa Coloma. Si el 2023 la guanyadora va ser la Montse Vilamajó de Centelles, agafant el relleu del colomenc Sergi Roca, l'any passat el màxim guardó va anar cap a Sarrià de Ter, un municipi que en les més de quatre dècades del concurs de ratafies casolanes ja ha recollit varies vegades aquesta distinció. Va ser la Karla Cervantes, veïna d'aquest poble del Gironès, qui es va proclamar guanyadora de la 43a edició del concurs de ratafies, en una edició de rècord amb més de 300 ratafies casolanes procedents de tot el país.

El segon premi va ser per la Montse Vilamajó, molt acostumada a trepitjar el podi d'aquest prestigiós concurs, mentre que la veïna de Roda de Ter, Montse Obiols, va obtenir el tercer premi.

I, com sempre, el concurs també premia la millor creació local, que va ser per la ratafia de la Dolors Arenas.



ELS TALLERS QUE FAN CRÉIXER L'AFICIÓ PER FER RATAFIA

L'interès per aprendre a fer ratafia continua creixent any rere any. Enguany, més de 300 persones vingudes d'arreu de Catalunya han participat en una dotzena llarga de tallers organitzats per la Confraria de la Ratafia i La Sobirana. A l'ombra del bosquet de Can Moragues, i protegits de la calor d'estiu, els participants, molts dels quals s'hi estrenaven per primera vegada, han descobert els secrets de les herbes i espècies que donen personalitat a cada ratafia.

Durant les sessions, s'han explicat aspectes com els tipus d'alcohol més adients, les proporcions ideals de plantes i espècies i altres trucs essencials per aconseguir un licor equilibrat i ple d'aroma. Tot plegat, en un ambient distès i participatiu on l'experiència es viu amb els cinc sentits.

Els Petits Confreres també hi han tingut un paper destacat, ajudant a transmetre els coneixements i la passió per aquesta tradició entre els assistents.

A més dels tallers al bosc, la Confraria ha portat l'experiència ratafiaire a altres espais de la ciutat, com la Llar de Jubilats, la Fundació Astres i la residència Sant Salvador d'Horta. I la passió travessa fronteres: aquest estiu, la Confraria també ha participat en la tercera edició del taller de ratafia a Bèlgica, a la ciutat d'Aarschot, de la mà de l'entitat Sota Casa, a més de l'exitós taller de ratafia adreçat específicament al públic japonès, amb una sessió en línia i bilingüe que ha reunit una seixantena de participants de diferents regions del país asiàtic.

En total, prop de 400 nous aprenents s'han endinsat aquest any en l'apassionant món de l'elaboració de la ratafia.





EL CARTELL DE LA FESTA

La Carla Casadevall, de 21 anys, va estudiar a l'Escola d'Art d'Olot, on va cursar el Cicle Formatiu de Grau Superior en Il·lustració. Durant els seus estudis va descobrir el món del gravat i l'estampació, un àmbit que la va captivar des del primer moment. Aquest interès la va portar a continuar formant-se amb un curs de serigrafia a Girona i també a experimentar pel seu compte amb tècniques com el linogravat.

En l'àmbit artístic, li agradaria enfocar la seva trajectòria cap a l'estampació tèxtil, treballant principalment amb serigrafia i combinant tècnica i creativitat per donar vida a projectes visuals amb identitat pròpia.

Què és el que més t'agrada de la Festa de la Ratafia?

Se'm fa molt difícil triar només una cosa...

M'agrada tot! L'ambient que es respira al poble, la sensació de comunitat, la gent al carrer, la tardor amb els seus colors càlids... Tot plegat crea una atmosfera molt especial.

Des de petita que espero aquesta festa amb il·lusió, i encara que passin els anys, la continuo vivint amb la mateixa emoció. La definiria com una imatge de tardor plena de cultura i tradició.

I de la ratafia, què en destaqués?

Per mi, la ratafia no és només un beuratge, és molt més que això. És com posar un tros del paisatge que ens envolta dins d'un got. Fa uns anys vaig fer el meu Treball de Recerca sobre la ratafia i vaig aprendre molt sobre les plantes i les seves propietats, i tot el que s'amaga darrere d'aquest licor.

La ratafia és tradició, és cultura que passa de pares a fills. En el meu cas ja ha passat per més de 4 generacions. La ratafia uneix, fent caliu i creant sobretauls i fa que compartir un glop sigui també compartir records i històries.

Què ha significat per tu l'encàrrec de fer el cartell de la Festa?

Per mi ha estat una il·lusió molt gran poder participar en la creació de la imatge d'una festa

que m'estimo tant. És una celebració que espero cada any amb ganes, i poder-hi aportar el meu granet de sorra a través del cartell ha estat molt especial.

Des del primer moment vaig tenir clar cap a on volia anar. La natura sempre ha estat el meu punt de partida a l'hora de crear, i en aquest cas, m'ha ajudat a expressar tot el que volia dir d'una manera molt meua, sense forçar res.

Què has volgut transmetre amb aquest disseny?

D'una banda, el contrast entre el sol i la serena, amb la part de més racional i la més festiva de la Festa de la Ratafia. A la part de dalt, el dia, en marró clar, simbolitza el seny, la calma i la tradició. A baix, la nit, en marró fosc i capgirada, representa la disbauxa, el ball i la celebració. El mirall entre les dues parts vol mostrar aquesta dualitat que conviu durant la festa.

Les plantes, protagonistes indiscutibles de la ratafia, les he convertit en figures femenines que ballen, inspirades en la paraula "xinxollar". Amb aquesta personificació, les herbes prenen cos i moviment, transmetent alegria, vitalitat i una connexió profunda amb la natura, la força femenina i la ratafia.





LA RATAFIA TAMBÉ PARLA JAPONÈS

La ratafia ha travessat fronteres més que mai i, aquest any, ha arribat fins al Japó. En el marc de l'Any Catalunya-Japó, s'ha celebrat per primera vegada un taller d'elaboració de ratafia adaptat al context japonès, amb una sessió en línia i bilingüe que va reunir una seixantena de participants de diferents regions del país asiàtic.

Impulsat per la Confraria de la Ratafia, amb el suport de la delegació del Govern al Japó i el Casal Català de Tòquio, el taller va ser una autèntica trobada cultural a través de les plantes, els sabors i la sensibilitat compartida envers la natura. L'activitat va formar part de la programació oficial de l'Any Catalunya-Japó. Des d'un jardí, les expertes ratafiaires Anna Selga i Megumi Tamagawa van guiar la sessió en català i japonès, adaptant la recepta al paisatge nipó. Es va utilitzar white liquor (un aiguardent tradicional al Japó) i s'hi van

incorporar ingredients locals com el wasabi i el shiso, creant una ratafia amb accent oriental. Per a Tamagawa, “els japonesos i els catalans compartim la mateixa passió pels canvis de les estacions i el vincle amb la natura”, mentre que Selga destaca que “fer ratafia és comunicar-se amb el paisatge, el nostre i el d'altres mons”. Aquest taller internacional, pioner en la seva categoria, obre un nou capítol en la història de la ratafia, un diàleg entre cultures que, com una garrafa plena d'aromes, guarda dins seu un tros de paisatge compartit.



LES OBRES DEL NOU OBRADOR DE LA SOBIRANA ENCAREN LA RECTA FINAL

Després d'un parèntesi provocat per l'esfondrament parcial del sostre el passat mes de gener, les obres del nou obrador de la Cooperativa La Sobirana han reprès el ritme aquest final d'estiu. L'incident va obligar a aturar els treballs i a revisar a fons l'estructura de l'edifici, fet que va endarrerir el calendari previst per al trasllat del projecte.

Un cop superada aquesta fase d'estudi i reconstrucció, l'equip ha tornat a treballar amb l'objectiu d'obrir les portes del nou espai durant el 2026. Si tot avança segons les previsions, la inauguració tindrà lloc coincidint amb la 45a

Festa de la Ratafia, convertint-se en un dels actes més esperats de l'edició de l'any que ve. El nou obrador de La Sobirana està concebut com molt més que un espai de producció. Vol esdevenir un centre cultural dedicat al món de la ratafia, un punt de trobada per a la difusió, la formació i la creació vinculada a aquesta tradició tan arrelada a casa nostra.



UN JOVE ARMENI S'ENAMORA DE LA RATAFIA

Coneixem l'Edvard Arutiunian, un jove de 22 anys de Vanadzor (Armènia), apassionat dels licors casolans i que s'ha interessat profundament per la ratafia catalana. Una de les seves elaboracions participa al concurs d'aquest any.

Què et va fer despertar l'interès per fer licors?

Vaig créixer a Rússia, on les begudes casolanes tenen una llarga tradició. Ara visc en una de

les zones més verdes d'Armènia i això em va inspirar a començar a fer licors de manera artesanal.

Fa molt que t'hi dediques?

Fa uns tres anys. He creat més de trenta receptes, des de fruites fins a begudes més complexes amb espècies i ingredients exòtics. Fins i tot col·laboro amb pubs locals i m'he fet un petit nom entre els amants dels licors artesans.

Com descobreixes la ratafia?

Estudiant begudes tradicionals d'arreu del món. Em va impressionar la importància cultural i el sentiment comunitari que envolta la ratafia. No és només una beguda, és un símbol d'identitat i memòria col·lectiva. Vaig sentir-hi una connexió molt forta.

I has provat de fer-ne?

Sí. He creat sis ratafies armènies seguint la tradició de Sant Joan i els quaranta dies de maceració. Tres són variacions clàssiques basades en una recepta de Jaume Fàbrega, i les altres tres tenen tocs personals: una herbàcia, una més dolça amb ametlla i una altra amb un punt cítric envellida en bota de roure.

Coneixes el Concurs i la Festa de la Ratafia?

Sí, a través de les xarxes. Aquest novembre volia venir però he tingut problemes amb el visat i no ha estat possible.

Et veus com un ambaixador de la ratafia catalana a Armènia?

M'agradaria. Tinc previst fer una xerrada a Erevan per explicar què és la ratafia i donar-la



a conèixer entre els entusiastes de begudes artesanes del meu país.

Quines diferències hi ha entre la ratafia i els licors d'Armènia o Rússia?

A Rússia hi ha begudes d'herbes o fruites, però sense la dimensió comunitària de la vostra ratafia. A Armènia sí que existeixen licors similars amb nous verdes i espècies, però no coneixen la paraula “ratafia”. Tot i així, l'esperit és molt semblant.

És fàcil trobar nous verdes a Armènia?

Gens! Vaig passar dos dies sencers buscant-les. Finalment vaig trobar un bosc de nogueres, però em vaig endur una bona cicatriu a la mà i una topada amb un gos furiós. L'art requereix sacrifici! (riu)



Quin aiguardent fas servir?

Un destil·lat de remolatxa al 40%, elaborat pel meu pare. Té un gust neutre que permet que les herbes i espècies destaquin més.

Quan es beuen aquests licors al teu país?

Molt semblant que amb el cas de la ratafia. Normalment a les festes familiars, servida amb les postres després del plat principal.

Ara ja només falta parlar el català...

Encara no el parlo, però tinc un profund respecte per la vostra cultura i espero poder comunicar-me amb vosaltres, encara que sigui amb l'anglès i quatre paraules catalanes. L'important és que ens puguem entendre i us arribi el missatge amb calidesa.



RATAFIA RABOSA, L'ESPERIT LLIURE DE LA GUINEU

La Rabosa és una història que neix de la passió, la memòria i el territori. Elaborada per Jaume Prim Esteve, originari de Montoliu de Lleida, aquesta ratafia artesana (no comercial) porta dins seu l'aroma de les terres de Ponent i la saviesa dels boscos de la Garrotxa. L'origen d'aquesta aventura remunta als anys 90, quan en Jaume i el seu germà van començar a experimentar amb la destil·lació d'alcohol al trull familiar, arrelats a una tradició pagesa profundament viva.

El veritable bateig ratafiaire va arribar anys després, a Batet de la Serra (La Garrotxa), on l'àvia de la seva parella li va ensenyar una recepta senzilla i deliciosa. Des d'aleshores, la recerca d'una ratafia que captivés paladars s'ha convertit en un camí d'aprenentatge constant, amb mestres com la Joana Rosdevall, l'Assumpció Grimal o en Pep Escudero. La Rabosa (nom que rep la guineu a Lleida) pren vida a través d'un procés pacient: més de



75 plantes, flors, arrels i espècies recol·lectades entre el Segrià, la Garrotxa i el Pla de l'Estany, macerades a sol i serena amb aiguardent destil·lat artesanalment, i reposades en bota durant mesos. Una ratafia que, com la guineu (o rabosa) que menja cireres de pastor a la garriga, connecta natura i saviesa popular. Feta en petit format, per amics i familiars, la Rabosa no pretén fer soroll, sinó emocionar. És un glop de territori, un homenatge als orígens i una celebració del saber compartit de màxima qualitat.



la Fina a berenar. I fins i tot alguns músics fan ratafia! La Fina ho té tot preparat, les herbes, les garrafes, l'alcohol... i un cop feta també la guarda a casa, la xinxolla, i quan és l'hora la filtra i els la torna feta i a punt per consumir. “Estan molt agraïts”, expliquen la Fina i la Teresa. Tu diràs, com per no estar-ne!

Ara, quan aneu a sardanes els dilluns d'estiu, fixeu-vos-hi i a la mitja part les veureu repartint felicitat a la Flama de Farners. I després d'un xarrup de ratafia, potser la segona part de l'audició sona millor i tot!

LA MITJA PART MÉS ESPERADA

La Fina Vilert i la Teresa Rodà son una part molt important, tot i la seva discreció, de l'èxit de les audicions de sardanes dels dilluns d'estiu a la Plaça Farners. Des de fa una colla d'anys, a mitja part sempre s'apropen a l'escenari per oferir als músics de la Flama de Farners un got de ratafia, feta per elles mateixes. La solen acompanyar de galetes o pastissos que també elaboren a casa, i la ratafia la serveixen fresca i amb gots de vidre perquè els músics la puguin assaborir millor. I així també estalvien plàstics i envasos d'un sol ús.

Expliquen que coneixen molt bé a tots els músics i cada any, el dia de la primera audició, a començaments de juliol, els conviden a casa

ÍNDEX D'ANUNCIANTS

4 Passos	45	Bavi estilisme	68	Comercial Puig	70	Estanc Gelada	51
A. Pou	51	Blackbruc	18	Condis supermercats	66	Estudi de Jardineria	32
Acadèmia Aula't	47	Bonpreu	32	Consorci Forestal de Catalunya	35	Euroestrellas Ter	35
Adeslas	96	Braseria El teu lloc	64	Construccions Joan Prunell	32	Excavacions i desbrossaments Surós	98
Administració Loteria	64	Bucal Art	50	Construccions Siltab	63	Excavacions Vernedas	42
Adroher Assessors	88	Calçats Bayé	45	Constructora Columba	18	Farmàcia Joanmiquel-Solà	50
Ae Thai Massage	83	Can Corominas	81	Corpas assessors	94	Farmàcia Paulí	65
Agència Sureda	81	Can Farriol	33	Cortines Puig	71	Farmàcia Sureda	48
Albert Pintura i Decoració	27	Can FontdeGlòria	96	Country Bikes	44	Farmàcia Xell Vidal	66
Alfic Assessoria	28	Can Moragues	84	CrossFit 77 Feet Farners	86	Farners Horta	84
Algese	44	Can Salarichs Masia Rural	35	Cuina 73	82	Fincabia	88
Aluminis Albert	34	Cantalozella	100	D'Arts	99	Finques Farners	83
Aparthotel Can Gallart	26	Carnisseria J. Vendrell	29	Dhorma	44	Finques Martorell	6
Argentus	116	Carnisseria Jordi Borrell	87	Dóner Kebab Farners	68	Finques Triadó	19
Arquitectes tècnics	46	Carnisseries	80	Draulicfren	115	Fonda Joan	31
Art Decò estilistes	44	Casa Vilella	52	El celler d'en Narcís	85	Forestal Soliva	47
Autocars Plenacosta	52	Catalurb	34	El Ninot	98	Forn Farners	62
Autoescola APSA	42	Centre Podològic Farners	31	El Tap	48	Fotofont	26
Baldiri	30	Centre podològic Rodés	52	Electromecànica Miquel	49	Franciac Pitch & Pàdel	68
Bar Alma	82	Ceràmiques Enric	66	Elena's	99	Fusmer	26
Bar Angelines	70	Cerveseria La Pedrera	85	Els Avets	94	Fusteria Farners	18
Bar Companys - La Taverna de Castanyet	94	Clínica Dental Clàudia	95	Eric Surós Coach	98	Fusteria Guich	86
Bar Nou Xumetra	53	Clínica Dental Farners	26	Escola de teatre Molta Merda	28	Gasoils La Selva	65
Bar Si No Fos	88	Clos Assessors	33	Espai Fusta	31	Girojet	31
Bar Sport	50	Comercial Boica	62	Estacio de servei Llavari	48	Gourmet Farners	94

Granja Sant Jordi	44	La Vermuteria	80	Prodaisa	84	Taxi SCF - Josep M González ..	82
Grup Casas Palets	35	Laboratori d'Anàlisis Clíniques		Prominent Pellet	83	Tekla	50
Grup Transcateura	80	Amiel	97	Pujadas	89	Terra-Fust 2000	18
Habita't	88	Maderera Gerundense -		Quality Suber	32	Tottex	47
Hirsch	18	Madegesa	63	Rahitel	46	Trias	10
Hotel Pinxo	101	Magma	69	Ratafies.cat	14	Tuyarro	71
Imagec.	63	Marc Casals	96	Recader Josep Riera	27	Twoo	52
Indústries Fac	34	Masia Can Gallart	42	Reforma Moriche	48	Unidad Química	67
Inka Palet	97	Massó Pack	82	Reformes Albert Ros	80	Vador pintor	88
Insmator	26	Metàl·liques Orion	18	Residència Ca l'Oller	42	Vegauto Taller Multimarca ...	45
Insta·llar	86	MetallPou	51	Restaurant 9 Can Merla.	66	Viatges Farners	88
Interllar	66	Muvisual	62	Restaurant Can Cordons.	71	Viatges Noves Rutes	43
Iron Cram	53	Noguera pastissers	82	Restaurant Can Gurt	63	Vivers Massaneda	28
Ivik Jardiniers	81	Nou Look Centre d'estètica ..	86	Restaurant Can Valls	34	Xurreria el Sol	62
Jaume Cullell		Nutriselva	43	Restaurant La Sala	87	Yogaasana	95
Pintura i decoració	85	Òptica Milent	66	Restaurant Mumm	34		
Joieria Josep Comas	86	Òptica Rueda	33	Rètols Martorell	64		
Katy-net.	29	Orígens	49	Rostisseria Ca la Teresa	80		
Kids&Us	46	Orion Assessors.	49	S. Trias	43		
L'Espígol	86	Orion Socks	46	Salamaña serveis immobiliaris	30		
L'essència	70	P. Oliveras	45	Santi Net	98		
L'Estel Blau	70	Petroselva	14	Semgraf	46		
La Bodegaeta	69	PG Advocats	68	Serveis Forestals	28		
La Casa del Vidre	68	Physis		Servitec	49		
La Descarada	65	Fisioteràpia i Osteopatia	98	Set de Disseny	70		
La Gasela pastisseria	51	Pintors Serrat	50	Speak Up	68		
La Merceria	70	Pneumàtics Farners.	65	Taller J2	81		
La Piscina de la Selva	100	Potenza Automoció		Tancament 9	42		
La Sobirana Cooperativa.	64	Taller multimarca	30	Taverna del Subirà	47		
		Prefabricats Planas	27				

Cartell portada:
Carla Casadevall

Edita:
Confraria de la Ratafia

Textos:
Confraria de la Ratafia

Maquetació i producció:
AG Cantalozella

Fotografies:
**Xavi Amat, Francesc Solà,
David Rueda, Jordi Carruana**

Donem les gràcies a tothom que ha fet possible
l'edició d'aquesta publicació, així com també als
anunciants, sense la col·laboració dels quals no
podríem haver-la editat.

www.festaratafia.cat
www.scf.cat

Et pots inscriure a les activitats,
seguir-nos a les xarxes
i veure Ratafia TV a ratafia.cat



Organitza:



Ajuntament de
Santa Coloma de Farners



**CONFRARIA
RATAFIA**
SANTA COLOMA DE FARNERS

Amb el suport de:



Diputació
de Girona

Patrocinat per:



Partner tecnològic:

catveu

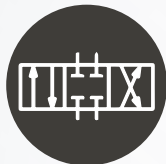
DRAULICFREN



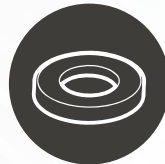
**AUTOMOCIÓ
TURISME/V.I.**



**PRODUCTES
QUÍMICS**



**HIDRÀULICA I
PNEUMÀTICA**



ESTANQUEITAT



**SUBMINISTRES
INDUSTRIALS**



**RACORERIA
I TUBERIA**



**EINES I
MAQUINÀRIA**



**PROTECCIÓ
LABORAL**



**DISSENY I FABRICACIÓ
GRUPS HIDRÀULICS**



**REPARACIÓ I VENDA
BOMBES I MOTORS
HIDROSTÀTICS**



**FABRICACIÓ I REPARACIÓ
CILINDRES**



Draulicfren Fornells

C/Mas Pla, 1

17458 - Fornells de la Selva

972 47 67 27 - info.fornells@draulicfren.com



Draulicfren Granollers

Telf: 93 861 81 00



Draulicfren Gavà

Telf: 93 834 27 55



Draulicfren Polinyà

Telf: 93 713 37 46



Draulicfren Sta. Llogaia d'Àlguema

Telf: 93 861 81 00



Draulicfren Palafolls

Telf: 93 765 76 58



Draulicfren Olot

Telf: 972 52 62 15



Draulicfren Lleida

Telf: 973 18 43 61



Draulicfren Silla

Telf: 961 21 33 93

www.draulicfren.com



EL SEU
SOMRIURE ÉS
L'OBJECTIU DE LA
NOSTRA FEINA



TEL. 972 84 23 73 / PASSEIG SANT SALVADOR, 10 BAIXOS
17430 SANTA COLOMA DE FARNERS / GIRONA
WWW.CLINICADENTALARGENTUS.COM