

Més informació sobre la ratafia i els seus orígens

El calendari de la ratafia diu que la nit de Sant Joan (23/6) es cullen les herbes, per Sant Pere (29/7) es fa la ratafia, per la Mare de Déu d'Agost (15/8) s'embotella i per Tots Sants (1/11) es filtra i es deixa reposar per degustar-la tot seguit o per Nadal.

Hi ha molts tipus de receptes de ratafia catalana, i a banda dels ingredients anteriorment citats, hi ha un element característic que no pot faltar: la nou (verda). Collida pels volts de Sant Joan, quan aquesta és ben verda i, igual que les herbes, quan presenta les virtuts i condicions òptimes. Es pot prendre com a aperitiu, com a digestiu, a la cuina i també en diferents combinats.

Quan s'elabora la ratafia no fem res més que connectar-nos amb els secrets més íntims de la natura i de la tradició, de l'essència del paisatge que ens macera. I un cop passat el temps de recolliment i reflexió, filtrem aquesta essència que s'eleva, com diuen a la regió del Ticino (Suïssa), a licor de l'amistat per a ser compartit en comunitat.

En contra del que molts pensen, no hi ha proves de paternitat de la ratafia enlloc, malgrat que moltes zones d'Europa (França, Suïssa, Itàlia...) creuen que en són els inventors. A Catalunya té molta presència a comarques gironines i a les comarques centrals i occidentals del Pirineu. A la Provença i a Itàlia fan un licor igual anomenat licor de Sant Joan i Nociono, respectivament.

Es fa molt difícil diferenciar la ratafia d'altres licors d'herbes anomenats licors, elixirs o ratafien i que tenen el mateix mètode d'elaboració. Fins i tot de vegades es fa referència a aquestes begudes amb el nom de "ratafies". Per exemple, a França una beguda aperitiva amb base d'aiguardent i amb most rep el nom de ratafia. En el món anglosaxó s'ha el terme ratafia ha estar restringit més a un licor aromatitzat amb préssec, albercoc, pinyols de cirera o d'ametlles i textos que fan referència a unes galetes d'ametlla amb el nom de ratafia.

Trobem receptes de begudes anomenades "ratafia" ja en el segle XVIII a França i Itàlia, a Catalunya les més antigues de ratafia catalana són del colomenc Francesc Rosquellas, del 1842.

La ratafia s'olora, es mira, es paladeja i s'assaboreix. És un licor agradable i plaent, és el licor de l'amistat, l'elixir de la llarga vida, un licor que et fa caure en un encantament terrenal.

Les denominacions de la ratafia

A continuació fem un recull de denominacions sobre la ratafia:

“Beguda espirituosa elaborada bàsicament amb nous tendres i el seu sabor es complementa amb diverses plantes aromàtiques”, Denominació de Qualitat.

“Licor alcohòlic aromatitzat amb suc de certes fruites”, Diccionari d’Estudis Catalans.

“Licor elaborat amb fruites o herbes aromàtiques”, *Diccionari català- valencià- balear*.

“Beguda alcohòlica elaborada bàsicament amb nous verdes, el sabor del qual pot completar-se amb altres plantes aromàtiques (...)”, *Diccionari dels aliments* de l’Institut Català del Consum.

“Licors destil·lats, preparats per infusió o maceració dels sucus de fruita, durant un temps variable, que pot oscil·lar d’unes hores a uns mesos, en aiguardent (...)”, Glòria Rossi a *Tots els licors de Catalunya*.

“Un licor elaborat generalment amb maceració de nous verdes amb altres components durant un mínim de dos mesos”, Xavier Rull a *El diccionari del vi*.

“Licor dolç popular i tradicional, aromatitzat amb diverses fruites i herbes entre les quals destaquen la canyella, la nou moscada, la pela de taronja, els ginebrons, la menta, la farigola, el saüc, la camamilla i les nous verdes collides, si pot ser, la vigília de Sant Joan”, Joan Maria Romaní a *Diccionari del vi i del beure*.

“Licor compost d’aiguardent o brandi barrejat amb sucre i aromatitzat amb espècies com la canyella, l’anís, etc; fruits com la nou, flors ...”, Carlos Delgado, *Libro de los aguardientes y licores*.

“Licors de fruites anomenats ratafia perquè es fan per infusió i filtració, sense alambí”, Dejean, *Traité raisonné de la Distillation* (1769).

“Licor casolà fet amb aiguardent ensucrat dins el qual s’han macerat plantes o fruits”, *Larousse Gastronomique*.

Ratafia amb denominació de qualitat

S’ha creat un Consell per garantir aquesta qualitat, aquest consell ha elaborat el reglament que en resum diu així: La Ratafia Catalana és la de nous tendres, la més típica i per ser inclosa en la denominació ha d’oferir unes característiques peculiars. S’admeten exclusivament preparats bàsicament amb nous tendres i complementats amb el sabor de plantes aromàtiques.

S’elaboren dos tipus de ratafia:

A) La Ratafia Catalana, de graduació alcohòlica entre 26 i 29 graus i una quantitat de sucre entre 200 i 300 grams per litre.

B) La Ratafia Catalana lleugera de contingut alcohòlic inferior als 23 graus i menys de 200 g. de sucre per litre.

S’exigeix un mínim de dos mesos de maceració hidroalcohòlica de les nous tendres i envelliment dins de botes de fusta durant un temps de tres mesos. El temps de maceració de les herbes aromàtiques, tan variable, es deixa al criteri del preparador.



Llibres sobre la ratafia

En aquest apartat incloem alguns llibres i documents vinculats al món de la Ratafia. Us animem a fer-nos arribar aquells documents que coneixeu i que no estan en el següent llistat (web@confrariaratafia.cat):

GODAY, Sebastià. Revista de Girona, Girona, 2004

PI VÁZQUEZ, Marta. Revista de Girona, Girona, 2007

FUERTES, Màrius. Revista Cupatges.

FABREGA, Jaume. El llibre de la Ratafia: ratafies i licors d'herbes de tot el món. Editorial Cossetània, 2007

ALSINA MORENO, Marc. La Festa de la Ratafia. 25 anys. Edicions la Trona, Santa Coloma de Farners, 2006.

PIQUER JORDAN, Jaume. Les Begudes de la terra. Edicions Caramella, Mssalfassar, 2005

QUINTANA, Pep. La Ratafia dels Raiers, Història d'un licor Pirinenc.

FARRÉS, Pilar i ALSINA, Marc. Russet, 100 anys de ratafia. Olot, 2003

RIPOLL, Lluís. Herbes i Remeis Casolans. Barcelona Caixa d'Estalvis de Catalunya 1985

PALMADA I FÉLEZ, Meritxell. Manual fàcil per fer ratafia. (autoedició) 2013

FERRER I FARIGOLA, Bernat. Temps de Ratafia. www.festes.org, 2007