

# S O B R E T A U L A

## V Congrés d'Esperits Casolans i Artesanals de Catalunya

Santa Coloma de Farners, 13 de novembre de 2021

Organitza:



**àlquia.**

Col·labora:



Benvolguts i benvolgudes,

És un plaer convidar-vos la cinquena edició del Sobretaula, l'únic congrés d'esperits casolans i artesanals del món. L'objectiu d'aquest esdeveniment és donar a conèixer i implementar el Manifest de la Sobretaula presentat l'any 2015 en el marc de la 34a Festa de la Ratafia de Santa Coloma de Farners.

Enguany, tornem a celebrar aquesta trobada a Santa Coloma de Farners, durant la 40a Festa de la Ratafia. Aquesta serà una edició doblement especial, ja que a més de recuperar la presencialitat, simbolitza un nombre màgic en la tradició ratafiaire.

Per això us esperem el dissabte 13 de novembre a partir de les 9:30 h del matí a l'antiga seu d'*El Círcol*, actual Llar de Jubilats, un edifici modernista situat al carrer Anselm Clavé nº 19.

En nom de tota l'organització us volem donar les gràcies per la vostra participació, la qual atorga a aquest congrés la condició d'excel·lència que mereix.

Salut i sobretaula!

Santa Coloma de Farners, novembre de 2021.

# V Congrés d'Esperits Casolans i Artesanals de Catalunya

## Programa

9:30 - 10:00 h	<b>Cafè de benvinguda i presentacions</b>
10:00 - 10:30 h	<b>Presentació</b> , a càrrec de la Confraria de la Ratafia i el periodista gastronòmic <b>Salvador Garcia-Arbós</b> .
10:30 - 11:30 h	<b>“L'alcohol, aquell menystingut”</b> , a càrrec de Carles Bargalló i Francisco López (Facultat Enologia-Univ. Rovira Virgili).  Es parlarà de l'alcohol, les seves propietats i característiques, amb pinzellades dels seus orígens, l'evolució en els sistemes d'obtenció, i com el procés d'elaboració n'afecta la seva qualitat. Es tastaran alcohols de diferents matèries primeres i diferents procediments de destil·lació.
11:30 - 12:30 h	<b>“Els sucres en els licors”</b> , a càrrec de <b>Jordi Montserrat</b> (Teichenné SL.) Es donarà una visió dels diferents tipus de sucre en funció del seu origen, i les seves característiques i aplicabilitat en licors. També es parlarà d'edulcorants i la seva funció en l'elaboració dels licors, acabant amb un petit tast de diferents productes.
12:30 - 13:00 h	<b>Vermut / Cafè</b>
13:00-14:00	<b>“Les herbes en els destil·lats i licors: del remei a l'hedonisme”</b> , a càrrec de <b>Segundo Ríos</b> , professor de botànica i investigador de la Universitat d'Alacant
14:00-16:00	<b>Dinar - degustació</b> a càrrec del col·lectiu <b>Eixarcolant</b> (preu: 10 euros, cal reservar i pagar en efectiu a l'arribada. Places limitades)
16:00-18:00	<b>Sobretaula</b> amb diversos destil·lats i licors artesanals dels assistents al Congrés Tot seguit, conclusions i tancament del Congrés

## Manifest de la Sobretaula

Catalunya és una terra amb llarga tradició en l'elaboració de begudes alcohòliques fermentades. I, molt especialment, de begudes espirituoses, com són l'aiguardent, el brandi, la ratafia o el licor. Tradicionalment, aquestes begudes han servit, en context de la nostra cultura mediterrània, com a complement de la Sobretaula, o temps que hom passa a la taula havent menjat.

Paral·lelament als productes tradicionals i de proximitat, els canvis en l'estil de vida de la societat han comportat l'aparició d'un mercat d'esperits locals i d'origen estranger amb una vocació comercial, lucrativa, i sense identitat local, que fa que Catalunya visqui un moment de decadència i pèrdua de les formes d'elaboració i consum dels seus esperits tradicionals.

### Què són les begudes de sobretaula?

A Catalunya, entenem per "aiguardent" qualsevol beguda alcohòlica obtinguda per fermentació i destil·lació. Per "destil·lat", qualsevol beguda alcohòlica obtinguda per destil·lació a partir d'un aiguardent. Per "ratafia" o "licor", qualsevol beguda alcohòlica elaborada per maceració d'herbes, espècies, flors i/o fruites a partir d'un aiguardent o destil·lat. I, complementàriament, anomenem ratafia catalana a aquella ratafia que conté la nou verda com a element diferenciador entre altres ingredients.

Les begudes de sobretaula, o begudes espirituoses casolanes, són begudes de mitja i alta graduació alcohòlica, elaborades en l'àmbit domèstic i familiar, que s'elaboren sense ànim de lucre, amb passió, tenint en compte la cultura local i els coneixements populars i científics adquirits, respectant el medi natural de cada regió, elaborades preferentment amb matèries primeres i botànics de l'entorn més proper -cultivats o silvestres- que posen de manifest la biodiversitat i la riquesa natural de les diferents regions i pisos ecològics del nostre país.

Les begudes espirituoses artesanals són begudes elaborades de manera professional, més o menys tecnificada, però compromeses amb els valors de les begudes espirituoses casolanes. Aquesta consideració els atorga un paper de gran responsabilitat: esdevenir ambaixadores de la nostra cultura de la Sobretaula en els mercats de consum global.

### Per què garantir el seu futur?

En el context de la nostra cultura alimentària, la Sobretaula esdevé un ritual. I, com a tal, cal que tots els seus elements, i molt especialment les begudes espirituoses que s'hi consumeixen, estiguin aliniades amb els valors i la cultura d'aquest hàbit ancestral.

L'elaboració de les begudes de la Sobretaula valora, promou i enforteix la nostra cultura, i garanteix un diàleg harmoniós i sostenible amb l'entorn proper.

### Qui som?

Davant aquesta situació, un grup d'actors amb sensibilitat i coneixement cap a les begudes espirituoses locals, i molt especialment de la ratafia, hem decidit, amb la redacció d'aquest Manifest, aturar aquesta etapa de regressió del coneixement i de producció de ratafies i de begudes espirituoses domèstiques, i generar un nou espai d'interpretació futur.

### Aquest Manifest té les següents bases:

Promoure l'ús de la matèria primera de proximitat, produïa o extreta de forma sostenible amb l'entorn, la seva estacionalitat i custodiar la biodiversitat dels nostres paisatges.

Defensar les pràctiques d'elaboració tradicionals, impulsar la creativitat i l'assimilació de nous coneixements, en pro de la qualitat i la innocuïtat alimentària dels productes, i la protecció del medi ambient.

Esdevenir exemple de consumisme post materialista, articulant en benefici del territori i la seva gent, en el context de la cultura alimentària regional.

Impulsar l'hàbit de la Sobretaula i les seves begudes com a cultura viva en constant evolució, i una eina per cultivar el coneixement i l'esperit de diàleg i crear cohesió social.

Fomentar una relació fraterna, fiable i cooperativa entre tots els elaboradors de begudes de Sobretaula, i el consum responsable de l'alcohol.