



**PEL QUE FA A LICORS,
 CATALUNYA TAMBÉ
 DÓNA PER A MOLT**

Abel Mariné



**Professor emèrit de
 nutrició i bromatologia.
 Facultat de Farmàcia.
 Campus de l'Alimentació. UB**

La ratafia, el licor català

A l'Agenda del Pagès del 2014, publicada per aquest diari, en les activitats de la setmana del 7 de juliol hi trobem la recollida de nous verdes per fer ratafia. Aquest licor tradicional català s'elabora artesanalment, però també hi ha indústries que en produeixen. Fa poc ha estat notícia que cada cop és més popular entre la gent jove. Es tracta d'una beguda alcohòlica de graduació relativament alta (26-29 graus), que no arriba al nivell de begudes com ara el whisky o el conyac (40-50 graus o més), tot i que hi ha la ratafia catalana lleugera (menys de 23 graus). El seu consum ha de ser, per tant, moderat, que vol dir, al dia, si no s'ingereix cap més beguda alcohòlica, entre una copa llarga les dones o dues els homes. I s'ha de tenir present que els menors de 16/18 anys no han de consumir alcohol.

NO ÉS LA PRIMERA VEGADA que El Punt Avui s'ocupa de la ratafia. El setembre del 2009, Salvador Garcia Arbós publicava l'article "DG Ratafia Catalana. La poció màgica". Les sigles DG (denominació geogràfica) volen dir que aquesta beguda, com altres productes de qualitat i característiques específiques, pròpies d'una zona geogràfica determinada, s'elabora segons una reglamentació que les garanteix.

L'INGREDIENT BÀSIC són les nous verdes i el sabor es completa amb diverses plantes aromàtiques. L'elaboració és per maceració hidroalcohòlica de les nous durant uns dos mesos. El temps de maceració dels components complementaris (herbes i espècies) pot ser diferent. Les maceracions després es decanten i s'afegeix sucre, alcohol i aigua. També es poden destil·lar tots o part dels components complementaris. El producte resultant s'envellaix durant un període mínim de tres mesos. La ratafia té un color caramel més o menys intens segons els procediments de cada productor. La diversitat de les ratafies és molt gran. La millor època per preparar-la és a finals de primavera i principis d'estiu, que és quan floreixen les plantes que intervenen en la seva elabo-



boració. La monografia "Quaranta dies en alcohol a sol i serena... y el sabor embotellado: La "Ratafia", licor catalán de plantas aromáticas", de Joan Vallès, M. Àngels Bonet, Antoni Agelet i Anna Selga, recull 26 receptes de ratafia, 13 del Pallars Jussà i del Pallars Sobirà, 7 de les Guilleries i 6 del Montseny. Les plantes aromàtiques emprades en les ratafies estudiades són 126, la qual cosa explica la seva gran diversitat. Les més emprades són camamilla, melissa, farigola, canyella, nou moscada, cafè, mariafluïsa, llimona i anís. Si voleu inventar noves ratafies, podeu participar en els concursos i les festes que fan a

Les plantes aromàtiques emprades en les ratafies estudiades són 126, la qual cosa explica la seva gran diversitat

Santa Coloma de Farners, Caldes de Malavella, Besalú o Centelles.

HI HA LLIBRES SOBRE LA RATAFIA: *El llibre de la ratafia. Ratafies i licors d'herbes de tot el món*, de Jaume Fàbrega, on trobem variants de la resta dels Països Catalans i d'arreu, i *La ratafia dels raïers. Història d'un licor pirinenc*, de Pep Quintana, amb un pròleg de Carme Ruscalleda, on parla dels seus usos culinaris com a ingredient d'inspiració. Molts pobles tenen la seva beguda alcohòlica pròpia. Escòcia, que ara és d'actualitat per motius semblants als de Catalunya, en té una de projecció universal, el whisky. La nostra ratafia no és tan famosa, però pot ser un tret més que ens identifiqui. Fa uns mesos la ratafia Terrània, de la Pobla de Segur, va obtenir medalla de bronze en un concurs a San Francisco. I també en tenim una amb llet, que seria el nostre Baileys. La ratafia prové de la Catalunya Vella, però ens representa a tots. A la Catalunya Nova també disposen d'un licor propi, el de calçot de Valls. Pel que fa a licors, Catalunya també dóna per a molt.