

4t *Mercat de les Herbes de la Ratafia*

Primavera, salut i tradició. Dels sentits a la consciència

Ens trobem just en el cor de la primavera, un moment d'explosió per als sentits i una oportunitat per posar consciència a tot allò que ens agrada i ens fa feliços però no sabem trobar. Un cap de setmana primaverall que dona inici, entre moltes altres coses, a la temporada de recollida d'herbes per fer la ratafia d'aquest any.

Si parem bé atenció, aquests dies a Santa Coloma de Farners veurem el diàleg fascinant entre avis i nets mitjançant l'aprenentatge del món de les herbes, acarant el bosc. I és precisament aquest vincle entre les persones que ens estimem la terra l'epicentre de vitalitat que fa possible que un any més tingui lloc aquest festeig amb la primavera, amb salut i tradició.

Volem destacar el 64è Concurs de Flors (segurament el més antic de Catalunya), a banda de totes les altres activitats que tindran lloc: exposicions de flors i sobre herbes, xerrades i tallers amb els millors experts, concerts, parades de flors, d'herbes, d'artesanía i productes de proximitat, activitats per als més petits...

Totes les activitats són organitzades per l'Ajuntament, la Comissió de Flors, la Confraria de la Ratafia i l'Associació de Comerciants de Santa Coloma de Farners.



64è Concurs i Exposició de Flors

L'Ajuntament de Santa Coloma de Farners organitza l'exposició i el concurs de flors. L'objecte d'aquest concurs és promoure, d'una banda, l'ornamentació floral i exposar les flors i plantes que els veïns de Santa Coloma tenen a les seves llars.

MODALITATS

S'estableixen les següents modalitats:

- Al millor ram de flors.
- Al millor ram silvestre.
- Al la millor rosa.
- Al millor cactus.
- A la millor planta interior.
- Al millor test en flor.
- A la millor azalea.
- A la millor orquídea.
- Al millor bonsai.
- Al millor gerani.

EL JURAT

El jurat valorarà d'acord amb les diferents modalitats i estarà compost per gent experta.

El jurat podrà atorgar un accésit per a cada categoria si considera oportú que algun ram, planta o flor sigui digne de rebre aquest tipus de menció per la seva qualitat.

El jurat també podrà declarar deserts els premis si no s'han presentat cap element de la categoria.

EXPOSICIÓ

Qui vulgui participar en l'exposició i concurs de flors haurà de posar-se en contacte amb l'Ajuntament de Santa Coloma al telèfon 972840808.

L'Ajuntament passarà a recollir les plantes que siguin de difícil transportar els dies: dimecres 3, dijous 4 i divendres 5 de maig.

Les flors o rams es podran portar el dissabte 6 de maig a l'església de Sant Sebastià i es podran ornamentar allà mateix.

Totes les flors, els rams i les plantes s'exposaran a l'església de Sant Sebastià el dissabte 6 i el diumenge 7 de maig.

PREMIS

A tots els participants se'ls farà entrega d'una flor de temporada.

Cada modalitat tindrà un premi que consistirà en una planta i un llibre relacionat amb Santa Coloma de Farners.

L'entrega de premis serà el diumenge 7 de maig a les 13.30 a l'església de Sant Sebastià.

* Si teniu alguna eina antiga i la voleu exposar, poseu-vos en contacte amb l'Ajuntament al telèfon 972 840 808 (ext. 2) i us la passarem a recollir.

Mercat de les Herbes de la Ratafia

6 i 7 MAIG DE 2017
SANTA COLOMA DE FARNERS
WWW.FESTARATAFIA.CAT



DISSABTE 6 DE MAIG

- 9.30 h

Obertura de la mostra d'art floral a l'església de Sant Sebastià i a la sala Lluís Caparrós del Centre Municipal d'Educació. Obertura del Mercat de les Herbes de la Ratafia a la [plaça Farners](#).
Durant tot el cap de setmana es podrà veure l'exposició “**Som terra de safrà**” dels amics de Santa Coloma de Queralt a la mateixa parada de l'entitat a la [plaça de Farners](#), a la [Biblioteca Joan Vinyoli](#) l'exposició “**Les orquídes de la Selva**” recull fotogràfic de diferents autors, sobre les orquídes de la comarca de la Selva.

Durant tot el matí tindrà lloc a la [Casa de la Paraula](#) la 5a sessió del curs “**Guiatge de tallers, rutes i tast de ratafia**” amb dos conferències-taller sobre “**Màrqueting, habilitats comunicatives i la conducció de grups**”, amb Alexandra Masó i Rosa Duran. Activitat exclusiva per als participants al curs.

Durant tot el cap de setmana els joves Trucs de l'AE Roca Guillera realitzaran diferents activitats gastronòmiques i culturals per donar a conèixer la cultura gambiana dins el projecte Folga.
- 10 h

Sortida per a nens i nenes per conèixer les herbes de la ratafia amb Anna Selga (farmacèutica i ratafiaire), al [parc de Sant Salvador](#).

[Tercera edició del Rejuga](#), mercat infantil de venda i intercanvi de joguines de 2a mà. Vine i munta la teva paradeta. Ho organitza l'Associació de Comerciants. Més info: [www.acscf.cat/firarejuga](#). A l'[entorn de l'església parroquial](#).
- 10.30 h

Taller “**Fem un jardí d'herbes al balcó**”, per Carme Farré (paisatgista). A la [Casa de la Paraula](#).
- 11 h

Taller “**La farmàcia de primavera**” aprendrem remeis naturals per guarir-nos la pell del sol o de les picades d'insectes. A càrrec de Judith Ramírez (Les Remeieres), a les [Mesures de la plaça Farners](#).
- 11.30 h

Xerrada “**Bones pràctiques en la recol·lecció de les plantes**”, per Eva Moré, Grup de Plantes Aromàtiques i Medicinals del Centre Tecnològic Forestal de Catalunya. A la [Casa de la Paraula](#). És el moment de recol·lectar les herbes de la ratafia, pel això ens mostraran quin és el millor moment per obtenir les seves propietats i com preservar les herbes del nostre entorn amb el mínim impacte mediambiental.

- 12.30 h

Xerrada sobre cuina alcalina, salut i vida i **presentació del llibre “Las 101 recetas más saludables para vivir y sonreír”**, a càrrec de M. Pilar Ibern (assessora nutricional, escriptora i ecoxef), que ens mostrarà amb un showcooking com fer algunes de les seves receptes. A les [Mesures de la plaça Farners](#).
- 16 h

Taller per conèixer les herbes i com fer una bona ratafia a càrrec de Marta Guillaumes (biòloga i ratafiaire). A les [Mesures de la plaça Farners](#).
- 16.30 h

La Confraria Jove obrirà la segona ruixada de les essències de les herbes de la ratafia amb tots els joves que vulguin divertir-se tot remullant-se. A la [plaça Farners](#).
- 16.45 h

Presentació de l'edició especial de la millor ratafia local 2016 amb l'autor, en Lluís Piera Ruiz, i el mestre ratafiaire, en Xavier Codina. A la [Casa de la Paraula](#). Només se n'han fet 200 unitats i numerades que es vendran exclusivament aquest cap de setmana.
- 17 h

Taller de llicoreria creativa “**Farem una ratafia de primavera**” amb Joan Carbó (Celler de Can Roca). Gratuït, places limitades, inscripcions a [www.ratafia.cat](#). A la [Casa de la Paraula](#).
- 18.30 h

Taller “**Sorpresa!!**” creació d'un microjardí per a les herbes de la ratafia , si voleu participar-hi, porteu alguna cosa que tingueu a casa (bidó, caixa, got...) i el construirem junts, a càrrec de Can Mir, a les [Mesures de la plaça Farners](#).
- Concert de la coral Pizzicato de l'EMM Josep Carbó i la coral infantil del Conservatori Isaac Albéniz de la Diputació de Girona. A l'[Auditori Municipal](#).
- 19 h

Conferència “**Al·lèrgies i alimentació**” a càrrec de Brenda Ballell (farmacèutica, bioquímica clínica, PNIE). A la [Casa de la Paraula](#).
- 19.30 h

Tast guiat de Ratafies 1842, a càrrec de Joan Casalprim. A les [Mesures de la plaça Farners](#).
- 20.30 h

Concert del grup Lakaste, el grup guanyador del concurs Sona 9 (2016), ens presentarà els temes que formaran part del seu primer disc, que sortirà al carrer els propers mesos. A la [plaça Farners](#).

DIUMENGE 7 DE MAIG

- 9.30 h

Obertura de la mostra d'art floral a l'església de Sant Sebastià i a la sala Lluís Caparrós del Centre Municipal d'Educació. Obertura del Mercat de les Herbes de la Ratafia a la [plaça Farners](#).
- 10 h

Pintada de cares amb motius florals a càrrec de Dana Belly Art, a les [Mesures de la plaça Farners](#).

Parades d'herbes dels Petits Confreres dedicades a les herbes de la Ratafia. A la [plaça Farners](#).
- 10.30 h

Taller “**Elaboració de xarop d'herbes i de bosses oloroses**”, aprendrem a fer un xarop i prepararem unes bosses aromàtiques amb les herbes, que després ens endurem a casa, a càrrec d'Assumpció Moreno (mestra i remeiera de Caldes de Malavella). A les Mesures de la [plaça Farners](#).
- 11-13 h

Taller infantil i juvenil d'il·lustració d'un breu conte on els personatges tenen gran importància a la primavera, combinant la tècnica del collage cada participant serà un jove creador, a càrrec de Lucía Soto, artista i creadora. A la [plaça Farners](#).
- 11 h

Xerrada “**Els 4 elements de la natura, l'autogestió en salut i els nostres remeis casolans**”, a càrrec Xavier Uriarte (metge naturista). A la [Casa de la Paraula](#).
- 12.30 h

Taller de cuina amb herbes silvestres , a càrrec d'en Santi Soto i el Vergel de las Hadas (Centre de Sensibilització Ambiental i Agroecologia). Al final es podran tastar els plats cuinats. A les [Mesures de la plaça Farners](#).



- 14 h

Dinar popular de cuina silvestre. Un àpat saludable i amb sabors de natura salvatge, a càrrec del col·lectiu Eixarcolant, a les [Mesures de la plaça Farners](#).
- 16 h

Sortida per conèixer la vegetació ruderal i recol·lecció de vegetació comestible. Punt de trobada al pont del [Parc de Sant Salvador](#), amb Marc Talavera i el col·lectiu Eixarcolant, Universitat de Barcelona.
- 16.30 h

Passejada amb patinets engalanats amb herbes, pels [carrers del centre](#).
- 17.00 h

“Destil·lant essències aromàtiques”. Podrem veure en directe un alambí i el procés de destil·lar les plantes aromàtiques, a càrrec de Gemma Serra (Les Tremendines). A les [Mesures de la plaça Farners](#).
- 18 h

Xerrada i tast d'herbes silvestres a la [Casa de la Paraula](#). Es durà a terme la classificació de les espècies recol·lectades durant la sortida de les 16 h de reconeixement de vegetació ruderal i s'explicaran les seves propietats, com cultivar-les, com recol·lectar-les i com es poden utilitzar a la cuina, amb **Marc Talavera i el col·lectiu Eixarcolant**, Universitat de Barcelona.

Taller de sals d'herbes. Coneixerem algunes de les herbes del nostre entorn per cuinar i com en podem fer unes sals per condimentar segons el plat que cuinem, a càrrec de Judith Ramírez (Les Remeieres). A les [Mesures de la plaça Farners](#).
- 18.30 h

Animació infantil amb el grup Atrapasomnis. Presentaran l'espectacle de seu proper llibre-cd *L'hora dels somnis*. Organitzat per Sol Solet Rialles a la [plaça Farners](#). Tot seguit, xocolatada infantil aromatitzada amb menta.
- 19.30 h

Concert dels combos de l'EMM Josep Carbó. A la [plaça Farners](#).

Tots els tallers són gratuïts.
+ info i inscripcions a: confraria.ratafia@gmail.com