

Santa Coloma de Farners marca l'inici del calendari ratafiaire

La Selva | 05-05-2018 | 23:14



David Rueda/Aj.SCFarners

Únic, discret i elegant. Amb aquests esdeveniments s'ha presentat durant anys el Mercat de les Herbes de la Ratafia de Santa Coloma de Farners, un esdeveniment que amb l'edició d'enguany, que ha començat avui i que continuarà demà, ja fa 65 primaveres que se celebra a la capital selvatana.

En aquest 2018, la festivitat ha arribat amb un total de 35 propostes per a festejar l'època primaveral, un programa que serveix per divulgar els usos de les plantes i de les herbes remeieres, així com per posar en relleu la tasca dels productors locals i els artesans.

El punt de partida del Mercat ha tingut lloc avui dissabte amb múltiples activitats. Així, al matí s'han impulsat des de cursos elementals de botànica o sortides familiars amb els nens per a conèixer les herbes de la ratafia fins a tallers d'elaboracions de perfums o de cuina. Un dels actes estrella, però, ha estat el que s'ha fet a la una del migdia a la Plaça Farners, quan s'ha presentat l'edició especial de la millor ratafia local del 2017 amb el guanyador, en Pere Coma. D'aquesta ratafia només se n'han fet 200 unitats, numerades, que estaran a la venda exclusivament durant aquest cap de setmana.

A la tarda, d'altra banda, s'han fet nous tallers -de remeis per les al·lèrgies amb herbes remeieres o de tisanes-, però també hi ha hagut xerrades a càrrec de Toni Rius ('Els secrets del safrà') o Joan Vallès ('L'etnobotànica: persones, plantes, cultura i benestar'). Més cap al vespre, a les set, ha tingut lloc l'espectacle 'Paella xinxollada', amb el col·lectiu Compartir Dona Gustet, mentre que a la nit s'ha celebrat el tradicional sopar popular de paella xinxollada (21h) i l'espectacle poeticomusical 'Cuidem-nos', del grup Ovidi4.

L'activitat dominical

Per la seva banda, el tret de sortida de la jornada dominical de demà tindrà lloc a les nou del matí al Parc de Sant Salvador, on s'hi farà un 'Maridatge entre flots' amb la participació d'Evarist March Naturalwalks i El Cellar de Can Roca- i del sommelier Carles Aymerich -millor sommelier d'Espanya l'any 2009-. Poc després, a dos quarts de deu, l'Arxiu Comarcal acollirà un taller de tast de mels amb la Maria Àngels Boixadera i en Miquel Gil, mentre que a les deu, a la Plaça Farners,

s'hi podran veure parades d'herbes dels Petits Confreres i els assistents també podran participar en un taller de remeis casolans en pediatria. Més cap al migdia, a dos quarts de dotze, l'Arxiu Comarcal serà l'escenari de la xerrada 'La flora medicinal d'Osona i els usos etnobotànics', amb Santi Jàvega, mentre que la Plaça Farners albergarà un bon grapat d'activitats: un taller infantil d'il·lustració amb tints naturals (11.30h); un taller de cuina amb plantes tradicionals en desús (12h); un concert amb els combos de l'Escola de Música Municipal Josep Carbó (13h) i un dinar popular de cuina silvestre (14h).

Ja a la tarda, des del Parc de Sant Salvador s'organitzarà una sortida per conèixer la vegetació ruderal (16h), una activitat que compartirà protagonisme amb una passejada amb patinets engalanats (16.30h, a la Plaça Farners); un taller d'aigües de flors i refrescos analcohòlics (17h, a la Plaça Farners); una xerrada i tast d'herbes silvestres amb Marc Talavera, del col·lectiu Eixarcolant (18h, a l'Arxiu Comarcal); un taller familiar de fer l·laminadures saludables (18h, a la Plaça Farners), i un concert infantil amb el grup Mainasons (18.30h, a la Plaça Farners).

Autor: Redacció