

Els secrets de la millor ratafia

Manel Ramon Sánchez, guanyador de la Fira de la Ratafia 2015 de Besalú, l'elabora en públic en una garrafa de 45 litres durant l'Herbesalú 2016



Manel Ramon Sánchez , agafant la garrafa, ja plena d'ingredients. Al fons es veuen alguns dels tipus d'herbes que es van fer servir Foto: MANEL LLADÓ.

Una flor de magnòlia. Aquest podria ser el gran truc, l'ingredient secret, de Manel Ramon Sánchez perquè les seves ratafies triomfin tant. Ho va revelar ahir durant l'Herbesalú Salvador Garcia-Arbós mentre tots dos, junt amb Xavier Codina de Cal Russet, feien una elaboració pública a l'engròs –en una garrafa amb 45 litres d'alcohol de 64 graus– de la ratafia amb què Sánchez va guanyar l'any passat la Fira de la Ratafia de Besalú. Va ser el tercer triomf de Sánchez, que ja va vèncer la primera edició. La ratafia de l'any passat, però, no és només la millor del 2015. Almenys segons Garcia-Arbós: “Des del 1997 fins ara és la més bona que he tastat”, va assegurar, assenyalant que Sánchez es va superant cada vegada més. L'autor va afirmar que no té cap secret, però va admetre alguns tocs, com ara que hi posa bastant cafè i també bastanta farigola i sobretot flor de magnòlia. Una altra de les claus,

segons ell, és no abusar mai de les herbes, sobretot si són fortes, com el romaní. L'objectiu és que cap herba es noti gaire, que sigui tot homogeni. Va confessar que al llarg dels 25 anys que fa que elabora ratafia –el seu punt de partida va ser la llibreta de la tia Lola de Cal Capó de Besalú, tieta de la seva dona– també ha fet algun invent que no ha funcionat: “Un cop hi vaig posar orujo, però mai més”, va dir rient. A la garrafa ahir s'hi van tirar desenes d'ingredients: nous verdes, marialluïsa, sàlvia, matafaluga, tres tipus de menta, camamilla, canyella, clau, nou moscada, orenga, tarongina, romaní, farigola, hisop, comí, coriandre... “La dita de la ratafia és posar-hi 40 herbes”, va dir Sánchez, que va subratllar que, com tot, va a gustos: “Quan la faig per a mi la faig més seca i per a la família, més dolça.”

Altres secrets que van apuntar ahir els altres experts: Garcia-Arbós va deixar clar que com més es trinxin els ingredients millor i que l'únic essencial són les nous verdes i que per això la millor època per fer ratafia és pels volts de Sant Joan –l'època de nous verdes va de mitjan juny a mitjan juliol– mentre que Codina va remarcar la importància de xinxollar de tant en tant la garrafa durant els 40 dies que es deixarà a sol i serena –em va deixar clar que la ratafia no es remena, sinó que es xinxolla–. Després es filtrarà, s'hi afegirà almívar, i s'embotellarà per vendre-la en la Fira de la Ratafia 2016, el 4 de desembre.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 26-06-2016 Pàgina 32

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/980537-els-secrets-de-la-millor-ratafia.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=nacional&utm_source=rss&utm_medium=nacional&utm_campaign=rss&f=El+Punt+Avui