

LA RATAFIA

APRÈN DE QUÈ ESTÀ FETA LA RATAFIA I COM ÉS EL PROCÈS D'ELABORACIÓ

L'activitat consisteix en una excursió on experts biòlegs ens explicaran quines són les plantes que s'utilitzen per elaborar la Ratafia i després ens explicaran quin és el procés d'elaboració d'aquest licor tant característic de la comarca de La Selva. Per la tarda farem una ruta guiada a mans de la Confraria de la Ratafia que ens permetrà endinsar-nos en la història de la ratafia a Santa Coloma, indret on s'han trobat les receptes més antigues de Catalunya



PROGRAMA

Matí: Passejada pels boscos del voltant d'Arbúcies on coneixerem les plantes que s'utilitzen per elaborar la ratafia. Després farem un taller on aprendrem els secrets de l'elaboració d'aquest licor fet amb 100 plantes diferents.

Durada de l'activitat: 3 hores (entre cerca de plantes i el taller).

Dinar lliure (opcional a Arbúcies, Hostalric o Santa Coloma).

A la tarda tenim dues opcions per escollir:

Opció 1: La primera opció és una ruta guiada per conèixer què és i com es fa la ratafia, en la població on va començar la Festa i el concurs més antic de ratafies. Per finalitzar degustarem una ratafia i una coca elaborada amb aquest licor, i descobriràs que la ratafia no només és una beguda, sinó el principi d'un món de sensacions.

Opció 2: La segona opció és assistir a showcooking amb ratafia en el Centre Gastronòmic Domus Sent Soví. En aquesta classe magistral, ens ensenyaran com s'elabora un o dues receptes on un dels ingredients bàsics és la ratafia.

MÉS INFORMACIÓ

Idiomes: català, castellà, anglès i francès

Edat mínima: Apte per a tots els públics

Grups (mínim/màxim):

- Mínim 8 persones
- Màxim 20 persones

EXCURSIÓ / EDUCACIONAL

COM ARRIBAR/ PUNT DE SORTIDA I PUNT D'ARRIBADA

Punt de sortida (matí):

Hotel Montsoriu

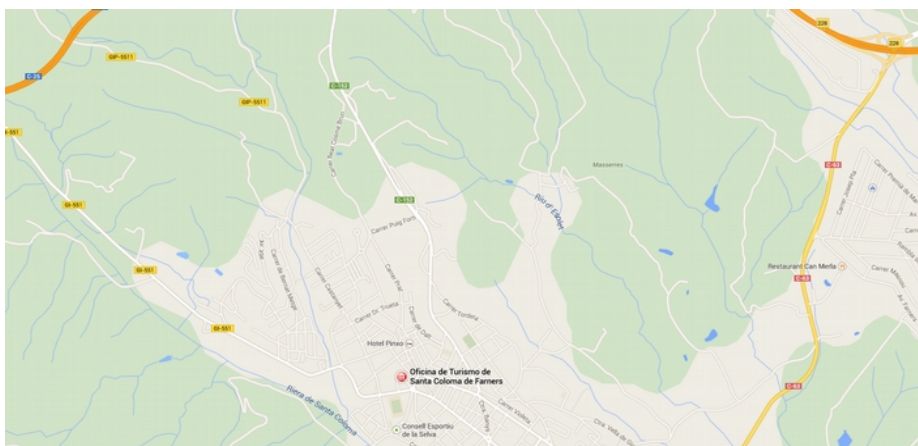
Carrer Camprodon, 90, Arbúcies (Girona).



Punt de sortida (tarda Opció 1):

Oficina de Turisme de Santa Coloma de Farners

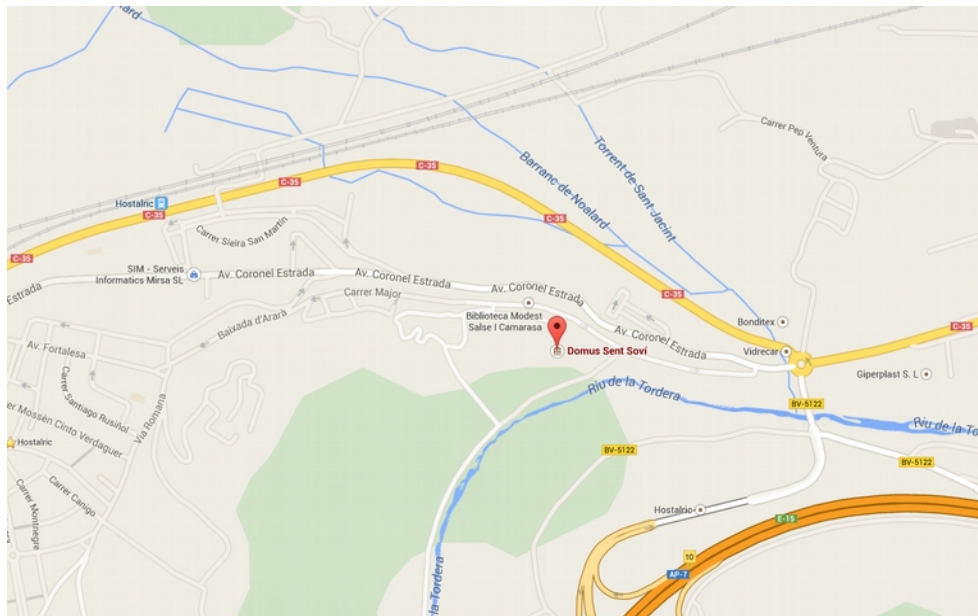
Plaça del Ajuntament, Santa Coloma de Farners (Girona).



EXCURSIÓ / EDUCACIONAL

Punt de sortida (tarda Opció 2):

Carrer dels Ollers, s/n, Hostalric (Girona).



DATES

Només es pot fer els mesos de Maig i Juny.

PREU NET PER AGÈNCIA

Preu Opció 1: €/persona

[Podeu sol·licitar dossier amb preus a <http://www.hibriturselva.cat/contacte>]

El preu inclou:

- Excursió guiada per recollir plantes i taller d'elaboració de ratafia: €
- Passejada i Guia oficial a Santa Coloma de Farners: €
- Tast de Ratafia amb coca
- Obsequi d'una petita ampolla de ratafia

El preu no inclou:

- Transport.
- Àpats del dia

Preu Opció 2:

€/grup Showcooking Ratafia

€/persona

[Podeu sol·licitar dossier amb preus a <http://www.hibriturselva.cat/contacte>]

El preu inclou:

- Excursió guiada per recollir plantes: €
- Showcooking: €

EXCURSIÓ / EDUCACIONAL

El preu no inclou:

- Transport
- Àpats del dia

CONTACTES

L'AGLÀ (excursió guiada i taller)	Hotel Montsoriu Carrer Camprodon, 90, Arbúcies (Girona). 655 057 138 - Elisabet 650 610 012 - Quim
CONFRARIA DE LA RATAFIA	C/ Doctor Robert, 18 Santa Coloma de Farners (Girona). 679 471 199 web@confrariaratafia.cat
CENTRE GASTRONÒMIC DOMUS SENT SOVÍ	Carrer del Ollers, s/n, Hostalric (Girona). 972 87 41 65 – Jordi centre@domussentsovi.cat www.domussentsovi.cat