



RECUPEREM ELS LICORS TRADICIONALS!

Ardenya Patrimoni i Natura

Jordi Graells i Costa

Sant Amanç / Sant Feliu de Guíxols, 24 de maig de 2025

COMENCEM JUGANT?



SICKNESS	WINE	DOSAGE
ANEMIA	BAROLO	4 GLASSES
FEVER	PRIMITIVO	1 BOTTLE
ARTERIO SCLEROSIS	CHARDONNAY	1 GLASS
HIPERTENSION	PINOT GRIGIO	2 GLASSES
MENOPAUSE & ANDROPAUSE	CADERNET ROSE	3 GLASSES
LACK OF LOVE	CHIANTI	1 BOTTLE
LONELINESS	BARBERA	2 BOTTLES
HEADACHE	VALPOLICELLA	3 GLASSES
DEPRESSION	AMARONE	1 BOTTLE
CHOLESTEROL	MONTepULCIANO	2 GLASSES
BE HEALTHY DRINK WINE		

SOBRE LES PROPIETATS
DELS LICORS... 🤪

DE QUINS LICORS PARLAREM?

Ratafia

Vi de nous

Patxaran

Licor de codony

Ratafies.cat

RATAFIA

LA RATAFIA, PATRIMONI CULTURAL CATALÀ

« Veig brivalls àgils de mans,
pugilats de pesos-mosca,
feinotes d'amor de fosca,
tavernes al bany maria
pel baf de tertulians,
bevedors de Ratafia »

Salvador Espriu



LES 100 HERBES DE LA RATAFIA

NOM	NOM CIENTÍFIC	PROPIETATS	PART QUE UTILITZEM
Alfàbrega	<i>Ocimum basilicum</i>	Digestiva, còlics	Flor / fulla
Anís estrellat	<i>Illicium verum</i>	Aromàtica	Fruit
Berbenà	<i>Verbena chamaedrifolia</i>	Antisèptica renal Antiinflamàtoria Hepatoprotectora	Flor / fulla
Blet de paret	<i>Parietaria officinalis</i>	Anticèfàlia Refrescant	Flor / fulla
Camamilla	<i>Matricaria recutita</i>	Digestiva Antiemètica	Flor
Camamilla de muntanya	<i>Santolina chamaecyparissus</i>	Laxant Depurativa Purgant Tranquil·litzant	Flor / fulla
Canyella	<i>Cinnamomum camphora</i>	Antiespasmòdica Antibacteriana Antiinflamàtoria Antioxidant	Escorça
Cap d'ase	<i>Centaurea aspera</i>	Hipoglucemiant	Flor
Clavell d'espècie	<i>Syzygium aromaticum</i>	Aromàtica	Flor
Comi	<i>Cuminum cyminum</i>	Estomacal Adípsica	Llavor
Coriandre	<i>Coriandrum sativum</i>	Digestiu Antiflatulent Depuratiu	Fruit
Cua de cavall	<i>Equisetum arvense</i>	Diurètica	Tija
Donzell	<i>Artemisia absinthium</i>	Contra els oxiürs Antihelmíntica	Flor / fulla
Escabiosa	<i>Scabiosa atropurpurea</i>	Anticatarral Depurativa Xarapió Furòncols	Flor / fulla
Espigol	<i>Lavandula latifolia</i>	Anticèfàlia Calmant	Flor
Estragó	<i>Artemisia dracunculus</i>	Digestiva Carminativa	Part aèria
Eucaliptus	<i>Eucalyptus globulus</i>	Anticatarral Descongestiva pulmonar	Fruit / fulla
Farigola	<i>Thymus vulgaris</i>	Hipertensiva Sedant Anticatarral Digestiva	Flor / fulla
Fonoll	<i>Foeniculum vulgare</i>	Estomacal Antiflatulent Diurètica	Fruit / fulla
Ginebró	<i>Juniperus communis</i>	Anticatarral Antiasmàtica	Fruit
Ginesta	<i>Spartium junceum</i>	Digestiva	Flor

NOM	NOM CIENTÍFIC	PROPIETATS	PART QUE UTILITZEM
Gingebre	<i>Zingiber officinale</i>	Antioxidant Refredats	Arrel
Herba del traïdor	<i>Prunella vulgaris</i>	Antiespasmòdica intestinal	Flor / fulla
Herba fetgera	<i>Vincetoxicum nigrum</i>	Antipirètica	Fulla / tija
Herba pedrera	<i>Lithospermum officinale</i>	Antidiàtica renal	Fruit
Herba renària	<i>Hemaria glabra</i>	Antidiarrea Diurètica Depurativa sanguínia	Flor
Hiperic	<i>Hypericum perforatum</i>	Antisèptica Antiinflamàtoria Analgèsica	Flor
Hisop	<i>Hyssopus officinalis</i>	Anticatarral Descongestiva pulmonar Antitussigen	Flor
Lientiscle	<i>Pistacia lentiscus</i>	Antigripal	Flor / fulla
Lligabosc	<i>Lonicera periclymenum</i>	Antisèptica intestinal	Flor
Llimoner	<i>Citrus x limon</i>	Anticòbositat Antisèptica Bucofarínica	Fruit / fulla
Llor	<i>Laurus nobilis</i>	Tranquil·litzant	Fulla
Magnòlia	<i>Magnolia grandiflora</i>	Antiansietat Antiantigèniques	Pètals
Malva	<i>Malva sylvestris</i>	Anticatarral Antitussigen Laxant Anticèfàlia	Flor
Malvi	<i>Althaea officinalis</i>	Anticatarral Antitussigen Antireumàtica	Arrel
Marduix	<i>Origanum majorana</i>	Digestiva Antinsomni	Flor / fulla
Marialluïsa	<i>Lippia triphylla</i>	Digestiva Analgèsica menstrual Refrescant	Fulla
Matafaluga	<i>Pimpinella anisum</i>	Antiflatulent Aromàtica	Fruit
Menta	<i>Mentha spicata</i>	Digestiva Hepatoprotectora	Fulla
Menta americana	<i>Mentha</i>	Digestiva Hepatoprotectora	Fulla
Menta de riu	<i>Mentha aquatica</i>	Digestiva Hepatoprotectora	Fulla
Menta piperita	<i>Mentha piperita</i>	Hepatoprotectora Antiflatulent Antitussigen Tònica	Fulla

NOM	NOM CIENTÍFIC	PROPIETATS	PART QUE UTILITZEM
Mil·lulles	<i>Achillea millefolium</i>	Anticatarral Digestiva Antihipertensiva	Flor
Murta	<i>Myrtus communis</i>	Bronquitis Refredats Prostatitis	Flor / fulla
Nepta	<i>Nepeta cataria</i>	Tranquil·litzant Digestiva Còlics	Flor
Nou	<i>Juglans regia</i>	Hepatoprotectora	Fruit
Nou moscada	<i>Myristica fragrans</i>	Antiflatulent Hipocondria Analgèsica menstrual	Llavor
Olivera	<i>Olea europaea</i>	Antihipertensiva	Fulla
Orella d'ós	<i>Ramonda myconi</i>	Anticatarral Antigripal	Flor / fulla
Orenga	<i>Origanum vulgare</i>	Digestiva Antiasmàtica Anticatarral Depurativa	Flor / fulla
Plantatge ample	<i>Plantago major</i>	Antiuricèmica Refrescant Diurètica Hepatoprotectora	Fulla
Plantatge estret	<i>Plantago lanceolata</i>	Antiuricèmica Refrescant Diurètica Hepatoprotectora	Fulla
Poniol	<i>Mentha pulegium</i>	Anticatarral Antidiarrea Digestiva Hepatoprotectora	Flor / fulla
Regalèssia	<i>Glycyrrhiza glabra</i>	Antiàcid Refredats Antidepressiva Antiinflamàtoria Digestiva	Arrel
Rementerola	<i>Satureja calamintha</i>	Antidiarrea	Flor / fulla
Romani	<i>Rosmarinus officinalis</i>	Anticatarral Digestiva Antimigranyosa	Flor / fulla
Rosa	<i>Rosa</i>	Antisèptica dermatològica	Flor
Ruda	<i>Ruta chalepensis</i>	Digestiva Anticonceptiva Abortiva	Fulla
Sajolida	<i>Satureja montana</i>	Estomacal	Flor / fulla
Salsa pastor	<i>Thymus serpyllum</i>	Anticatarral Digestiva Estomacal	Flor / fulla
Sàlvia	<i>Salvia officinalis</i>	Sedant Digestiva Hipertensiva Descongestiva Depurativa Diurètica	Flor / fulla
Sàuc (flor de)	<i>Sambucus nigra</i>	Analgèsica Antiinflamàtoria Antisèptica	Flor / fulla
Taronger	<i>Citrus x sinensis</i>	Tranquil·litzant Estomacal Carminatiu	Fruit / fulla
Tarongina	<i>Melissa officinalis</i>	Digestiva Sedant	Fulla
Til·la	<i>Tilia platyphyllos</i>	Sedant	Flor
Tomanyi	<i>Lavandula stoechas</i>	Anticatarral Digestiva Antitussigen	Flor

CARACTERÍSTIQUES DE LES HERBES DE LA RATAFIA

HERBES QUE FAN OLOR

- alfàbrega (i flor)
- calèndula (flor)
- camamilla (flor)
- camamilla de muntanya o espernallac (i flor)
- cap d'ase o tomanyí (flor)
- clavells de bosc (flor)
- coriandre (fruit)
- donzell (i flor)
- espígol o lavanda (flor)
- espernallac (flor)
- eucaliptus (i fruit)
- falsa àrnica
- farigola (i flor)
- fonoll (i fruit)
- ginesta (flor)
- herba del traïdor (i flor)
- herba del traïdor dolça o lligabosc o xuclamel (flor)
- llimoner (i fruit)
- magraner (flor)
- marduix (i flor)
- orenga (i flor)
- pericó o herba de Sant Joan o hipèric (flor)
- romaní (i flor)
- rosa de bosc (flor)
- ruda
- sàlvia (i flor)
- sajolida (i flor)
- saüc (i flor)
- taronger (flor i fruit)
- te de roca (i flor)
- til·la (flor)

HERBES QUE APORTEN DOLÇOR

- hisop (flor)
- marialluïsa
- menta
- menta blanca
- menta de xocolata
- nepta
- poniol (i flor)
- regalèssia (arrel)
- tarongina

ALTRES PLANTES

- arç blanc (flor)
- blet de paret o parietària (i flor)
- borratja (flor)
- brot de pi blanc (per fer-la menys espessa)
- card (flor)
- cibulet (i flor)
- comí (llavor)
- dent de lleó (i flor)
- esbarzer (1 brot florit)
- escabiosa (i flor)
- esparreguera
- freixa (fulles)
- galzeran o boix mascle
- ginebró (fruit)
- llentiscle (i flor)
- murta (i flor)
- olivera
- orella d'os (i flor)
- ortiga
- rementerola (i flor)
- romequera

HERBES QUE ESPESEIXEN

- cua de cavall (tiges)
- llorer
- malva (flor)
- plantatge de fulla ampla
- plantatge de fulla estreta

ESPÈCIES

- canyella (1 branca)
- cardamom (uns quants grans)
- claus (3), anet, (branca), anís (2)
- nou moscada (1)
- cafè (en grans o líquid)

FRUITA

- cireres o nespres (un parell)
- llimona (1 pela)
- taronja (1 pela)



Nota: Quina part de la planta cal posar a la ratafia?

De totes posarem les fulles, tret que no s'indiqui entre parèntesis que hi posem l'arrel, la llavor, la branca o la tija.

*(flor) = només la flor
(i flor) = la fulla i la flor
(fruit) = només el fruit
(i fruit) = la fulla i el fruit
(flor i fruit) = la flor i el fruit*



COM CONÈIXER LES HERBES

Collint sàlvia
en el Tacuinum
Sanitatis (1531)



El nom científic en llatí ajuda a conèixer-les.

- **Pericó** o herba de Sant Joan: *Hypericum perforatum*
- **Salvia** officinalis: 'salvare' (salvar) i 'officinalis' (planta medicinal)
- **Nepta** (*Nepeta cataria*): 'nepa' escorpí i 'cataria' cua de gat)
- **Escabiosa**. Del llatí *Scabiosus* = sarna (la flor la tractava)
- **Tarongina**/Melissa: *Melissa officinalis*
- **Donzell**: *Artemisia absinthium*
- **Orella d'os**: *Ramonda myconi*

I també el nom en català o castellà.

- **Salicària** (*Lythrum salicaria*): o trencadella o estronca-culs.
- **Rosa silvestre** (*Rosa canina*): o roser caní o grataculs.
- **Marxívol** o hierba de los ballesteros (esp.). NO LA USEM.



*Hypericum
perforatum*

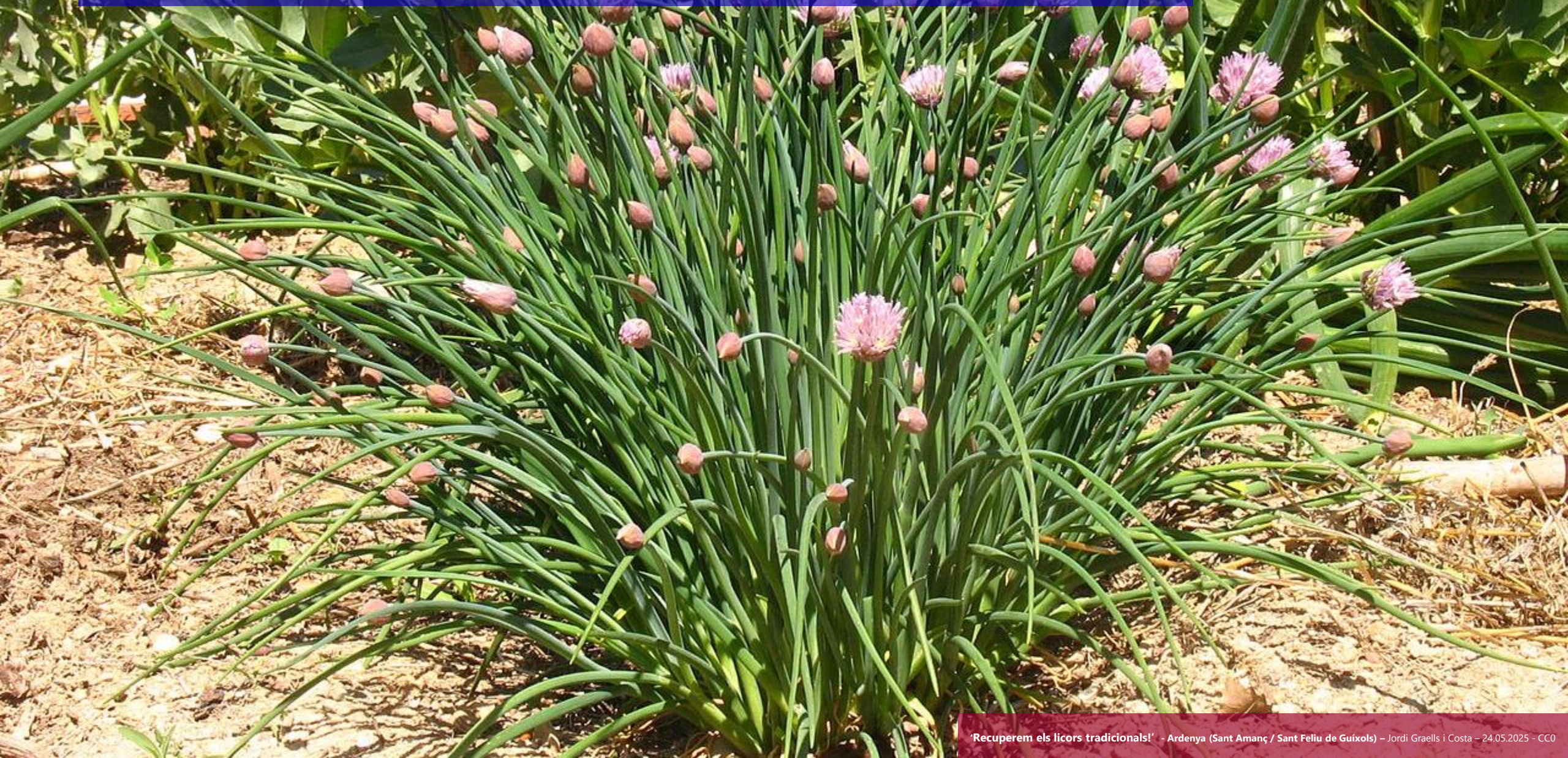
HERBES EXTRES PER A LA RATAFIA: ORELLA D'OS 1/3



HERBES EXTRES PER A LA RATAFIA: TE DE ROCA 2/3



HERBES EXTRES PER A LA RATAFIA: CIBULET 3/3



RATAFIA. RECEPTE CLÀSSICA

Nous: 10 nous aixafades per litre d'alcohol/aiguardent.

Herbes: macerar les nous amb les herbes que trobem, tenint en compte que algunes fan olor, algunes endolceixen i unes altres espesseixen.

Damajoana o recipient: posar-hi nous, herbes i alcohol/aiguardent a macerar durant un mínim de 30 dies.

Barreja: en acabat, cal filtrar la ratafia i barrejar-la amb l'almívar/xarop.

Ampolla o bota: podem optar per posar-la en bota i deixar la ratafia reposar més temps o bé embotellar-la directament.

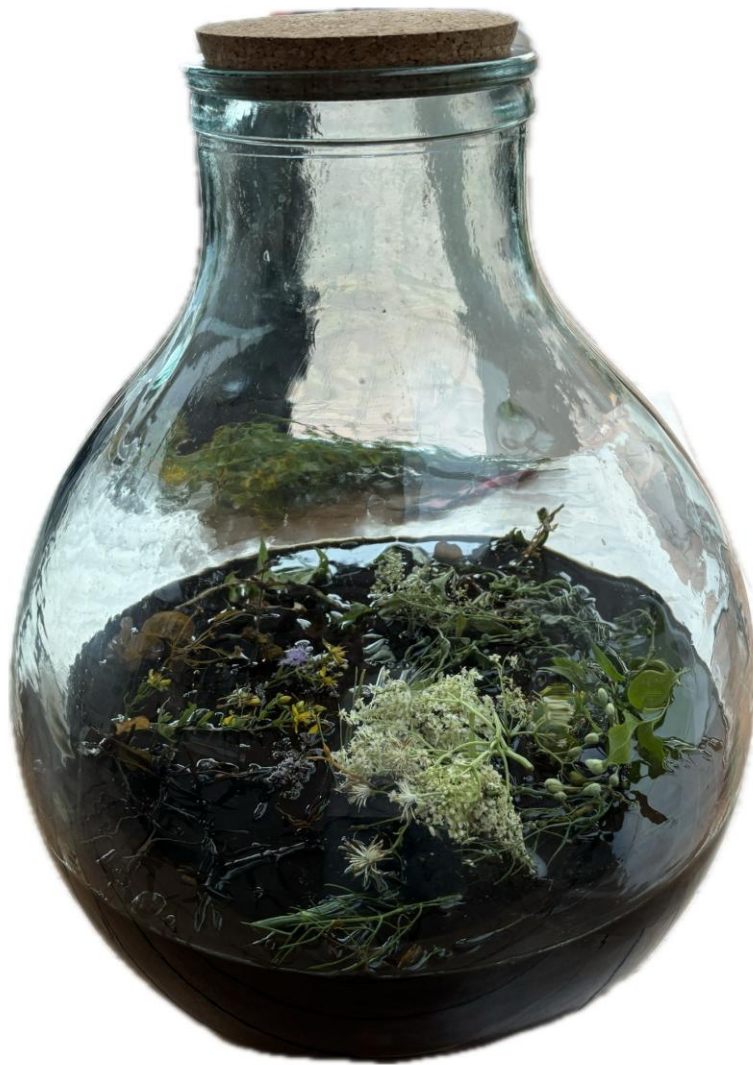
Filtratge: l'haurem de filtrar diversos cops perquè quedi transparent.

Proporció alcohol/almívar: per cada litre d'alcohol posar-hi 2-2,5 litres d'aigua.

Almívar/xarop: a l'aigua hi desfem el sucre, a raó de 600 grams de sucre o un xic més per litre d'alcohol/aiguardent.



ALQUÍMIA EN UNA DAMAJOANA O GARRAFA



LA RATAFIA, EL CATXOFLINO DELS LICORS



DE LA MACERACIÓ...



AL PUNT PER COLAR

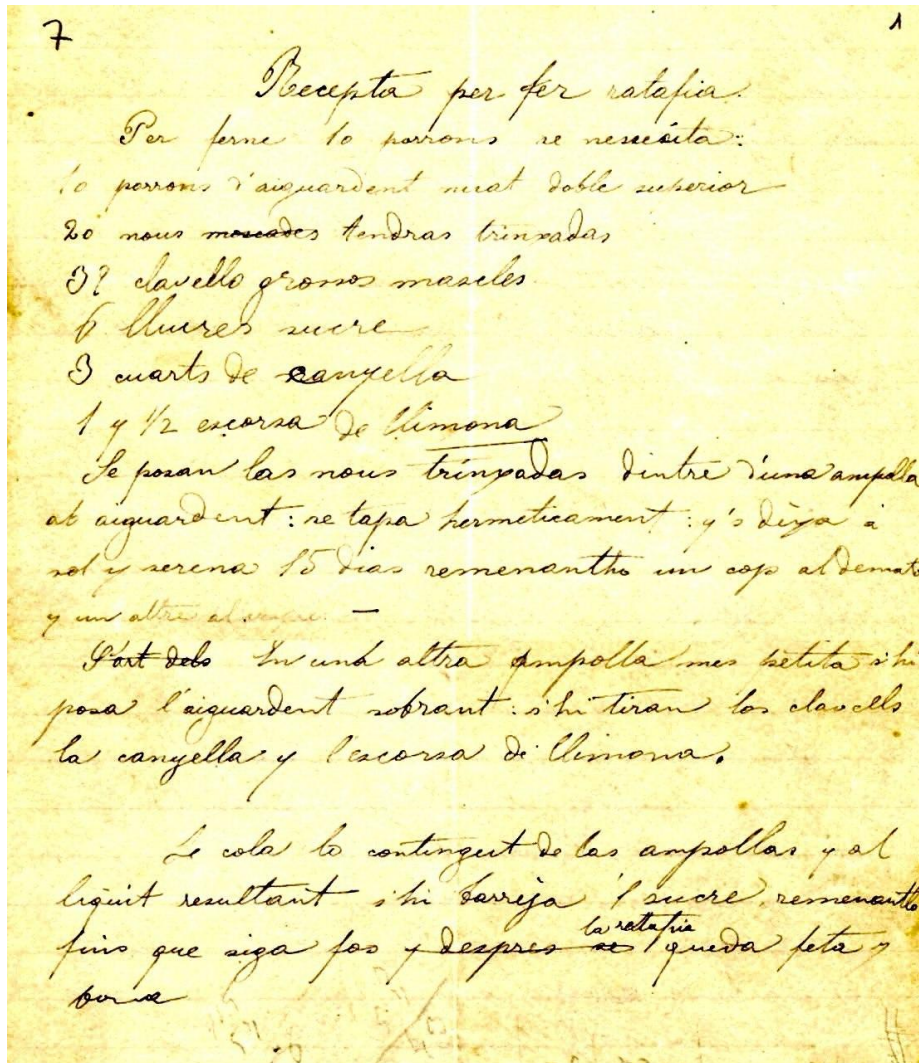


Recepta per fer Estatua.

Se pren una porció d'ayguardent bona & uns 20 grans, y per cada arroba d'esta si posaran 18 nous verdes collidas desde ~~aditans~~ d'juny a fi d'juliet, las passaran y las tiraran al ayguardent, remenantla per 12 ó 15 dias seguits, y enseguida lo colaran ~~per~~ traurer las nous limpiant la ampolla antes & tornantli lo ayguardent, y després hi tiraran unas 600 sucre roig, y 2 carrons d'un dit & lloch & canyella & la bona pero trasejada per trauer millor la substancia; mes si tinera una llimona & las picas, tallada ab talls ben grims, y cas & no tenir proporció se pot suplir ab una porció d'espunt & llimona. Tot jurat dins dita ampolla se anirà remenant per igual ~~no~~ & dias, passant los quals se tornara color per quedar limpia, y se posara al carretell ó ampolla per gastarla q'te se vulga usar d'ella; lo que convé que estiga ben tapat, per no perdre la forra. Se advertix que tindrà un color & vi blanc q'te si es feta, pero vent al traurer las nous. Es a proposit per portar y per mal d'entre si ve d'alguna cosa mal posada, pero lo contrari si for & inflamació.

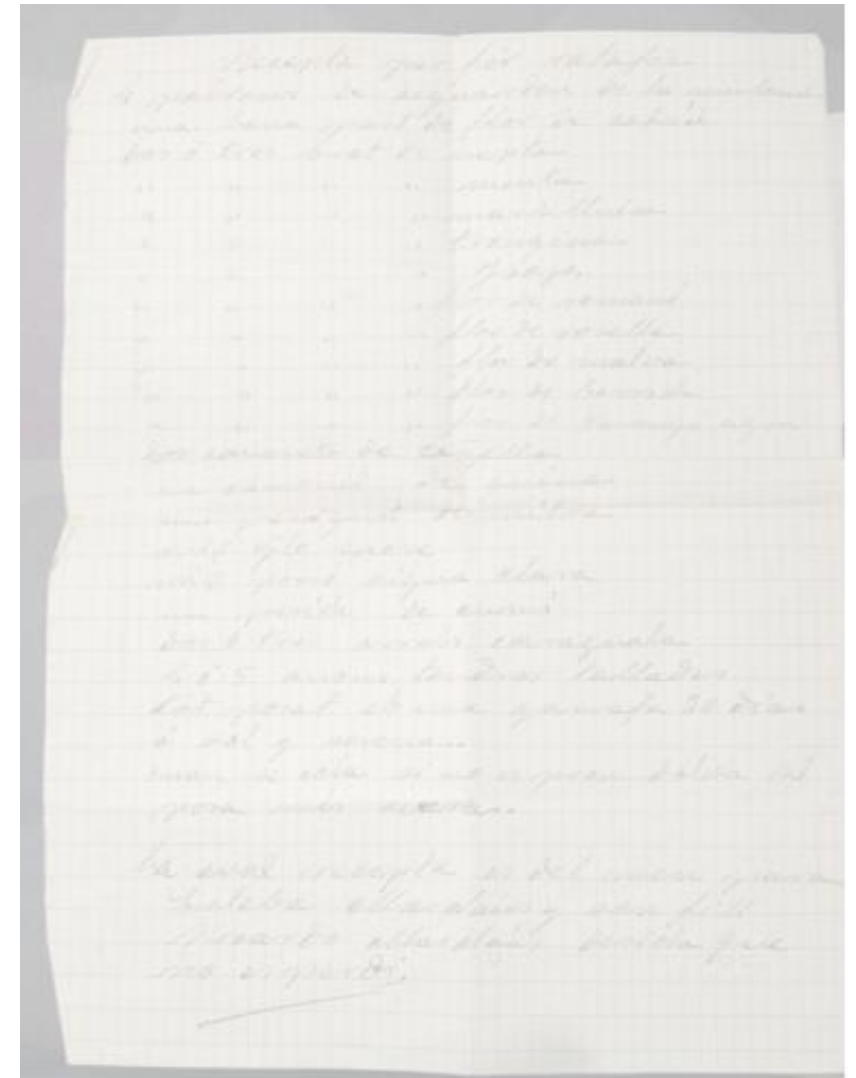
Una cosa se observa molt estranya y es que uns conceixen ab lo gust que haja perdut la forra, ab la prova del ayguardent fa'ols 8 grans q'te la aygua & la font ne fa 10 y an feta 19 antes & traurhi lo sucre.

RATAFIA. RECEPTES ANTIGUES 2/2



189?

Prat de la Riba



192?

Família
Masclans

RATAFIA. RECEPTES SEGLE XXI

Com es fa la ratafia?

La ratafia és una beguda tradicional d'origen català, especialment coneguda a la zona de Catalunya, les terres de l'Ebre i altres regions de la península Ibèrica. Es tracta d'un licor fet a base d'herbes, fruits i altres ingredients que es deixen macerar amb aiguardent o alcohol. Aquí tens una recepta senzilla per fer-la:

Ingredients:

- 1 litre d'**aiguardent** o alcohol de 40-50% (també es pot fer amb vi ranci o brandy)
- 200 g de **nous verdes** (en la temporada de juny o juliol)
- 500 g de **sucre** (pot ser una mica més o menys al gust)
- Unes branques de **canyella**
- Unes quantes **claus d'espècia**
- Pell de **llimona** i **taronja** (de 1 o 2 fruites)
- Algunes **herbes aromàtiques**: farigola, menta, romaní, etc. (segons el gust)
- Un **toc de vainilla** (opcional)

Preparació:

1. **Preparar les nous verdes:** Neteja les nous verdes (són les que encara no han madurat, a mitjans de juny) i talla-les en trossos petits. Si no en tens, pots substituir-les per altres fruits com prunes o cireres.
2. **Macerar els ingredients:** En un recipient de vidre gran (per exemple, una ampolla o un pot gran), afegeix les nous verdes trossegades, les herbes aromàtiques (com canyella, cloves, romaní, farigola, etc.), la pell de taronja i llimona (sense la part blanca), la vainilla (si vols afegir-ne) i la resta d'espècies.

Chat GPT

3. **Afegir l'alcohol:** Omple el recipient amb l'aiguardent o el licor escollit i tapa bé. Deixa macerar en un lloc fresc i fosc durant unes 4 a 6 setmanes. Cada dia o dos, remou el recipient suaument per ajudar que els sabors s'integrin bé.
4. **Filtrar:** Un cop passats els dies de maceració, filtra el líquid per eliminar els trossos de fruita i herbes. Pots utilitzar un colador fi o una tela per fer-ho.
5. **Afegir el sucre:** Un cop filtrat, afegeix el sucre al gust i torna a remenar bé fins que es dissolgui completament. Deixa reposar una mica més de temps perquè els sabors es barregin i la ratafia agafi cos.
6. **Embotellar:** Passat el temps de reposar, emmagatzema la ratafia en ampolles de vidre ben tancades i deixa reposar almenys 3 mesos abans de consumir. Com més temps la deixis, millor es potencia el sabor.

Consells:

- És millor fer la ratafia quan les nous estan verdes, a l'inici de l'estiu, ja que són més amargues i tenen millor sabor per a la maceració.
- A la recepta es poden afegir altres fruits o herbes, segons els gustos de cada un, com cireres, prunes, o fins i tot alguns pebrots o altres espècies.

La ratafia casolana és ideal per prendre després d'un àpat, en un aperitiu o fins i tot per regalar.



VI DE NOUS

AMB LES NOUS SOBRANTS



VI DE NOUS. RECEPTA

Les nous sobrants de la ratafia les dedicarem al vi de nous:

- Una garrafa o recipient de vidre de 8 litres.
- 6,5 litres de vi Priorat sec de qualitat.
Hi van bé priorat garnatxa, garnatxa-syrah...
- 30 nous
- 1 branca de canyella
- 1.500 grams de sucre
- 1 taronja tallada a trossos

L'encetarem el dinar de Nadal.



PATXARAN

ELS ARANYONS



PATXARAN. RECEPTE

Ingredients:

- Aranyons (1/5 part ampolla o 200 grams/litre)
- Anís (resta: 4/5 parts de l'ampolla o 800 ml)
- El 60% de l'anís ha de ser dolç
- I el 40% restant, sec

Procediment d'elaboració:

1. Collim els aranyons setembre-octubre.
2. Macerar-los amb l'anís màxim 3 mesos per evitar que es desfacin i l'amargor de les llavors.
3. El lloc ha de ser fresc i sense canvis de temperatura. De tant en tant, el xinxollem.
4. Millor no usar anisats de $< 30^\circ$, ni amb envasos de plàstic.



PROCÉS D'ELABORACIÓ



PROCÉS D'ELABORACIÓ





LICOR DE CODONY

EL CODONY



LICOR DE CODONY. RECEPTE

Ingredients:

- 6-8 codonys segons la mida ben madurs (ratllats/trinxats petits)
- 1 litre d'alcohol (amb aiguardent, les proporcions canvien)
- 1,8 litres d'aigua
- 500 grams sucre
- 1 branqueta de canyella
- Mitja nou moscada
- 3 o 4 grans de clau d'espècie
- Grans de cafè

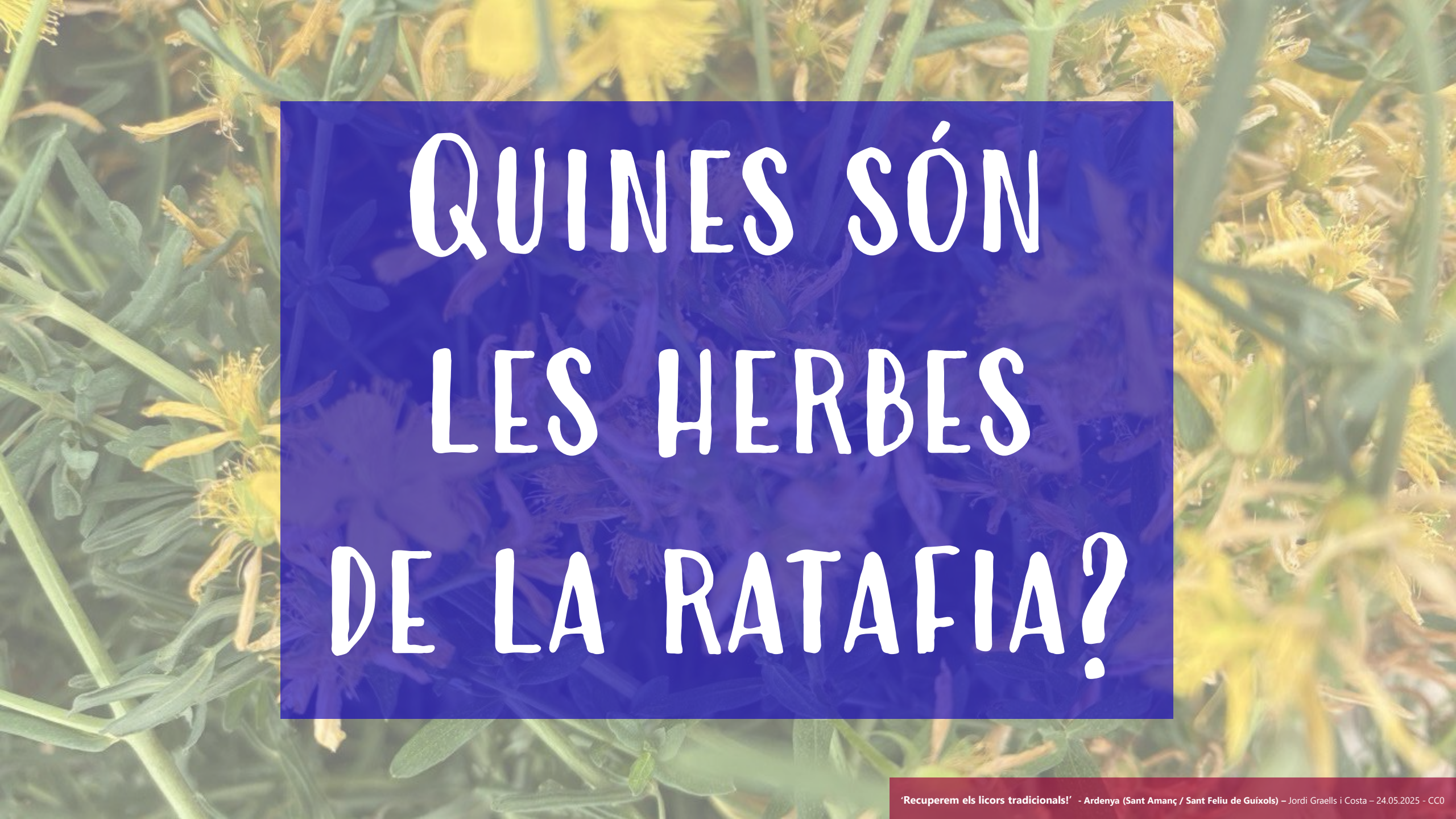
S'hi poden afegir també algunes herbes com la marialluïsa.



PROCÉS D'ELABORACIÓ



ACABEM JUGANT?



QUINES SÓN LES HERBES DE LA RATAFIA?



PERICÓ

LLORER

MARIAL·LUÏSA

HISOP

A close-up photograph of a plant with numerous small, bright yellow flowers and green, needle-like leaves. The flowers have five petals and prominent stamens. The background is a soft-focus green.

PERICÓ

LLORER

MARIALLUÏSA

HISOP

PERICÓ

LLORER

MARIAL·LUÏSA

HISOP





ESPÍGOL

ROMANÍ

SAJOLIDA

SÀLVIA





ESPÍGOL

ROMANÍ

SAJOLIDA

SÀLVIA





CUA DE CAVALL

PLANTATGE AMPLE

ESPERNALLAC

PLANTATGE ESTRET



CUA DE CAVALL

PLANTATGE AMPLE

ESPERNALLAC

PLANTATGE ESTRET



CUA DE CAVALL

PLANTATGE AMPLE

ESPERNALLAC

PLANTATGE ESTRET



CUA DE CAVALL

PLANTATGE AMPLE

ESPERNALLAC

PLANTATGE ESTRET





LLIGABOSC

MARDUIX

LLENTISCLE

ORENGA



LLIGABOSC

MARDUIX

LLENTISCLE

ORENGA





LLIGABOSC

MARDUIX

LLENTISCLE

ORENGA



LLIGABOSC

MARDUIX

LLENTISCLE

ORENGA



BORRATJA

CAP D' ASE

REMENTEROLA

NEPTA





BORRATJA

CAP D' ASE

REMENTEROLA

NEPTA

A large, detailed photograph of lavender flowers in bloom, showing the characteristic whorled arrangement of small purple blossoms on green stems. The background is a soft-focus natural setting.

BORRATJA

CAP D' ASE

REMENTEROLA

NEPTA



BORRATJA

CAP D' ASE

REMENTEROLA

NEPTA

A close-up photograph of a juniper branch. The branch is covered in dense, green, needle-like leaves. Interspersed among the leaves are numerous small, round berries. Some berries are a vibrant blue, while others are a pale green, indicating different stages of ripeness. The lighting is natural, highlighting the texture of the needles and the smooth surface of the berries.

GINEBRÓ

ARGELAGA

ARANYONER

CÀDEC



GINEBRÓ

ARGELAGA

ARANYONER

CÀDEC

I AIXÒ ÉS TOT.
FEM UN TASTET?

