

# CONCURS

# RATAFIA

# CASOLANA

3a Edició

# L'ESTEVET



Organitzat per:

LA PEDRAFINA



*El concurs dels qui  
no tenen espera*

CASTELLAR DEL VALLÈS | 12.11.2021 | 21.00h

Bases a: [cecastellar.cat](http://cecastellar.cat)

## **3er Concurs de Ratafies Casolanes «L'Estevet» de Castellar del Vallès**

Se n'aboca una xicra en una copa  
i es xarbota amb llavors de cardamom,  
s'hi afegeix una llesca de gingebre  
i un canó de canyella capolat.

Eixarm del vi de bosc, de Miquel Desclot

Passat el parèntesi obligat de la pandèmia, on la gent de Castellar -entre moltes altres coses- s'ha retrobat amb el bosc, els turons, els camps, els gorgs i els torrents que ens envolten, torna el tercer concurs de ratafia casolana l'Estevet.

És hora de retrobar-nos de veritat i tastar el paisatge i aromes de l'estiu a mitja tardor i celebrar la vida i el fet de tornar a tenir un Estevet de pedra.

**Animeu-vos a participar!**

### **BASES PER PARTICIPAR**

#### **1 Objecte**

El Concurs de Ratafies Casolanes de Castellar del Vallès, promogut pel Centre Excursionista de Castellar, La Pedra Fina i Cal Gorina, consisteix a fomentar l'elaboració de ratafia casolana i a destacar aquelles que, segons el criteri del concurs, siguin considerades les millors.

#### **2 Termini**

El termini d'admissió de ratafies començarà el divendres 29 d'octubre i finalitzarà el divendres 12 de novembre a les 14 h. No s'admetran a concurs ratafies lliurades més enllà de l'hora de finalització del concurs.

#### **3 Forma de participació**

Podran participar-hi tots els elaboradors de ratafia catalana casolana que ho desitgin.

Requisits:

- Cada concursant podrà presentar una única ratafia casolana.
- La quantitat de ratafia serà d'un petricó, més o menys 1/4 de litre.
- La ratafia s'ha de presentar en un envàs de vidre amb tap de suro.
- Cada ampolla de ratafia presentada s'haurà d'acompanyar amb un sobre tancat que contingui el nom i cognoms, l'adreça, el telèfon i el correu electrònic del concursant.
- Les ratafies s'hauran de presentar a qualsevol de les entitats organitzadores.
- La ratafia guanyadora quedarà en propietat de l'organització i no serà retornada.

#### **4 Característiques de la ratafia presentada**

Els participants, pel fet de participar, declaren sota la seva responsabilitat que cada ratafia:

- Inclou nou verda com a ingredient indispensable de la ratafia catalana casolana.
- Està elaborada amb base d'aiguardent (també s'accepten cremes anisades)
- Ha estat elaborada pel participant i és una ratafia original seva.
- No té cap contingut perjudicial o que pugui ocasionar lesions.

El comitè organitzador tindrà la facultat de rebutjar les ratafies que incompleixin les característiques anteriors.

## **5 Premis**

El jurat triarà dues ratafies de totes les presentades al concurs.

Cadascun dels guanyadors obtindrà els següents premis:

- 1r classificat: l'Estevet d'or i un lot de productes de comerços locals.
- 2n classificat: l'Estevet de plata i un lot de productes de comerços locals.

L'organització agrairà la participació a tots els concursants amb un obsequi que s'haurà de recollir en el moment del veredict.

## **6 Condicions de participació**

Podrà participar en el concurs qualsevol persona física castellarenca de vocació de 18 anys, o més, que no hagi estat implicada en la definició o preparació d'aquest concurs.

## **7 Contingut de la ratafia presentada**

Els participants assumeixen la responsabilitat envers l'organització del contingut de la proposta presentada i en seran responsables davant de tercers. Els participants es fan responsables davant de tercers del contingut de la ratafia amb total indemnitat per part de l'entitat organitzadora.

L'enviament d'una ratafia al concurs no pot infringir els drets de tercers.

## **8 Jurat**

Es formarà un jurat, el qual tindrà la facultat de rebutjar i excloure del concurs les ratafies que incompleixin els requisits i les condicions establerts en aquestes bases. El jurat està format per professionals i experts del món del comerç i la restauració, i membres de l'òrgan. El jurat tindrà la facultat de triar les ratafies guanyadores.

## **9 Selecció de propostes guanyadores**

El jurat, format per 5 persones, seleccionarà el divendres 12 de novembre a les 21:00 les dues ratafies guanyadores en un acte públic celebrat al local del Centre Excursionista de Castellar, c/ Colom s/n.

L'organització es posarà en contacte amb els finalistes i la persona guanyadora. El nom dels premiats es farà públic en l'acte de lliurament de premis que tindrà lloc el mateix divendres 12 de novembre al local del CEC.

## **10 Propietat intel·lectual i industrial**

Les persones participants cedeixen expressament a les entitats organitzadores, amb caràcter d'exclusiva i sense limitació temporal, és a dir, durant tot el termini de vigència dels drets d'autor i per tot l'àmbit territorial universal, els drets d'explotació de la propietat intel·lectual de les propostes que s'hagin presentat al concurs, de conformitat amb la Llei de propietat intel·lectual vigent, inclosa la seva explotació a la xarxa d'Internet, així com els drets de propietat industrial que es puguin derivar d'aquesta explotació, amb finalitats no lucratives.

En conseqüència, l'organització podrà utilitzar els drets de propietat intel·lectual adquirits, sense dret per part de les persones participants de percebre cap compensació addicional.

## **11 Altres disposicions**

Davant de possibles dubtes en la interpretació de les bases, prevaldrà el criteri de les entitats organitzadores, que es reserven el dret a modificar, en cas que resulti necessari, els procediments aquí establerts. La participació en aquest concurs implica l'acceptació total d'aquestes bases per part dels participants.