

# CONCURS

## RATAFIA

# CASOLANA

## L'ESTEVET

4a Edició

Organitzat per:



L'Estevet

Amb la col·laboració de:



*El concurs dels qui  
no tenen espera*

CASTELLAR DEL VALLÈS | 11.11.2022 | 21.00h

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

## **4rt Concurs de Ratafies Casolanes «L'Estevet» de Castellar del Vallès**

L'enyorat i estimat poeta castellarenc Josep-Ramon Bach ens recomana al seu poema *Proposicions per a alegrar-nos la vida* que:

*Poseu cinc-cents grams de melmelada de gerds a dins un pot de vidre i afegiu-hi una unça d'alcohol de canya de sucre i tres dotzenes de grans de raïm. Tapeu-ho i feu el buit al bany Maria. Deixeu-ho macerar, a sol i a serena, fins a la segona lluna nova. Aleshores la barreja estarà a punt perquè la prengueu en moments especials d'abatiment o en circumstàncies adverses. La dolçor vivifica el cos i anima l'esperit. Bon profit.*

Si ho diu el poeta no som pas ningú per a dur-li la contrària. Així que preneu-vos la llicència de canviar els ingredients i enlloc de melmelada de gerds i grans de raïm, afegiu-hi els ingredients de la vostra recepta secreta per a fer la millor ratafia del Vallès i retrobem-nos a la quarta edició del concurs de ratafia l'Estevet.

**Animeu-vos a participar!**

### **BASES PER PARTICIPAR**

#### **1 Objecte**

El Concurs de Ratafies Casolanes de Castellar del Vallès, promogut per l'Estevet i amb la col·laboració del Centre Excursionista de Castellar del Vallès, 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 28 d'octubre i finalitzarà el divendres 11 de novembre a les 20.00 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'identificar correctament segons les indicacions de l'Annex 1 d'aquestes bases
- La ratafia guanyadora quedarà en propietat de l'organització i no serà retornada.
- Les ratafies s'hauran de presentar al Centre Excursionista de Castellar del Vallès i establiments col·laboradors (El Celleret de Castellar, Begudes Parera i Cal Calissó).

#### **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)
- Els ingredients que s'afegeixen a l'aiguardent han estat recollits aproximadament al gran terme de Castellar del Vallès, que va del Serrat del Vent a La Mola pel que fa de Llevant a Ponent i del Pic del Vent al Ripoll de Nord a Sud.
- 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 11 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 11 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.

## Annex 1

Totes les ampolles de ratafia presentades han d'anar correctament identificades segons aquestes indicacions:

Les ampolles s'han d'identificar amb una etiqueta fixada al coll de l'ampolla amb una goma. A l'etiqueta ha d'aparèixer escrit un pseudònim de presentació de la ratafia de creació única de l'autor del beuratge.

S'ha d'acompanyar amb un sobre tancat. A l'exterior del sobre cal escriure el mateix pseudònim indicat a l'etiqueta del coll de l'ampolla. Dins el sobre cal posar un paper que contingui el nom i cognoms, l'adreça, el telèfon i el correu electrònic del concursant. Aquest sobre caldrà fixar-lo amb una goma al cos de l'ampolla, de manera que es faci entrega d'un únic article format per ampolla, mes etiqueta, mes sobre, tot ben unit amb gomes, una al coll i l'altre al cos.

