

La Penjada, la ratafia més desenfadada, i amb premi

La cooperativa La Sobirana de Santa Coloma de Farners elabora els seus propis productes, El Penjat i La Penjada, aquest últim amb el segell distintiu de Girona Excel·lent

Nascuda a Santa Coloma de Farners, La Penjada és la primera ratafia cooperativa de Catalunya i guanyadora del segell de qualitat Girona Excel·lent. Rebel, moderna i seca, es reivindica com una ratafia diferent de la qual estem acostumats: menys dolça –només 150 grams de sucre per litre– i amb molta més presència d'herbes. Porta una quantitat considerable de nou i l'acompanyen plantes aromàtiques com la menta, donzell o marialluïsa; es macera sobre un alcohol aromatitzat amb taronges penjades i el conjunt s'harmonitza dins una bota de roure. La primera Penjada s'origina l'any 2018 a l'obrador de la cooperativa La Sobirana, una associació sense ànim de lucre que elabora ratafies i licors de Santa Coloma de Farners. En els inicis, l'objectiu de la cooperativa era ben diferent: dedicar-se a fer activitats guiades per explicar la ratafia i els licors tradicionals, més que per fabricar-ne. Van començar amb tastets, rutes pel municipi i tallers d'elaboració, una activitat que ja feia la Confraria de la Ratafia, però que no donava l'abast per la forta demanda. Abans de la participació de La Sobirana, es feien dos o tres tallers l'any amb 60 o 70 persones, i ara arriben a comptar 400 persones. Poc temps després, en vista del coneixement que tenien sobre la ratafia i l'experiència que havien adoptat, van fer un pas endavant i van decidir elaborar els seus propis licors: El Penjat i La Penjada, que en uns inicis en van fer una primera edició i recentment han fet una reformulació de la recepta. “Teníem ganes de donar-li una volta, de canviar-li la imatge i fer-la més senyora”, explica Pau Pujol, sommelier de la cooperativa. Més tard, van decidir obrir les portes de l'obrador a Santa Coloma, un municipi que “té molta fal·lera per la ratafia; tothom la fa a casa, però ningú s'hi dedicava comercialment i professionalment”. “Vam finançar el projecte amb títols participatius, és a dir, microcrèdits que donàvem a la gent, i en deu dies vam aconseguir 25.000 euros. La gent ens va obrir els braços perquè més enllà de ser un projecte com a cooperativa, això és un projecte del poble”, expressa Pujol. I afegeix: “Diverses entitats del poble ens posen a disposició les seves marques de licors i les passem a elaborar al nostre obrador, on també les posem a la venda, perquè ells no poden com a associació”. La cooperativa porta les ratafies 1842 i la Corriols com a marques semipròpies, ells la fan i la comercialitzen, i “un royalty de cada ampolla se'n va a l'entitat”. “Així comença el projecte de La Sobirana, fins a arribar on som ara”. Actualment, l'obrador també elabora i embotella la Roca Guillerma, de l'Agrupament Escolta; l'Àliga, del Bestiari Festiu i Popular de Catalunya; entre d'altres, a més de permetre que els veïns puguin anar a preparar el seu propi licor a la mateixa cooperativa. “Som molt conscients que venim del món de l'associacionisme i ens agrada pensar que som una part més de la xarxa, i volem que la gent també ens vegi així”, apunta Pujol. La Penjada és la parella d'El Penjat. El Penjat és un licor de taronja, i l'han anomenat així pel seu mètode de suspensió, que consisteix a penjar les taronges sobre alcohol sense que es toquin: l'alcohol s'evapora, pica la taronja, aquesta es condensa i goteja. Aquest és el mètode cíclic que aconsegueix l'aroma de taronja d'El Penjat. Per la seva banda, utilitzen el licor El Penjat com a base per fer la ratafia La Penjada. I amb herbes, nous i la bota de roure, “que a nivell organolèptic és un dels trets que es nota més”, ja tenen la fórmula màgica. Pren el nom de La Penjada perquè “volíem aconseguir una imatge més desenfadada”, explica Pujol, i perquè “és un nom divertit, que trenca amb les dinàmiques de ratafies amb dibuixos mil·lenaris i un estil ancestral”. Més enllà del nom, “és una ratafia que mira cap al futur”, ja que neix amb la idea de trencar amb el concepte de ratafia tradicional. Segons explica el sommelier de La Sobirana, tenim el paladar acostumat a ratafies “molt dolces, amb un perfil molt anisat i amb molta preeminència de les espècies”. Per això, l'elaboració de La Penjada parteix d'una baixada exponencial del sucre, no li posen anís i fan que les herbes tinguin molta més presència sobre les espècies, i, a més a més, “juguem a trobar gustos nous amb la bota de roure”. “La bota dona un punt de torrat a la ratafia i pensem que encaixa molt bé”, subratlla Pujol. La primera formulació de La Penjada era “molt pujada de

nou, massa intensa i descompensada". Llavors, per a la nova versió, la cooperativa buscava anivellar els actors: la frescor de la taronja, l'oxidat de la nou, el tractament de les herbes i el torrat de la bota. "Aquests quatre elements havien de trobar un equilibri i que tots tinguessin protagonisme, però que ningú es mengés a ningú". La nova recepta va encantar als mateixos elaboradors i al jurat de Girona Excel·lent, qui els va atorgar el distintiu segell de qualitat el juliol d'aquest any. Ja s'havien presentat a l'anterior concurs amb la versió antiga i no el van guanyar, i coincidint amb el canvi de fórmula, la nova edició d'enguany els ha fet mereixedors del guardó. El sommelier comenta que el secret per fer-los guanyadors va ser "una ratafia que surt de la norma", perquè cada cop més, "la gent està més oberta a projectes que es desmarquin del que és convencional". Sobretot, la idea que una ratafia "baixi el sucre i busqui un mapa organolèptic diferent". La cooperativa La Sobirana és tan rupturista com la seva ratafia: "Hem intentat trencar amb la idea que la ratafia només es beu durant el sobretaula". Les ratafies de l'obrador entren als locals i a les llars amb la intenció de poder servir-se a tota hora. "La Penjada ens pot obrir un àpat, perquè té cert retrogust amarg i el perfil de la taronja pot colar com una ratafia vermutera; només hem d'afegir un tros de cítric i un glaçó". Es diferencia d'altres ratafies de l'obrador, com la Clàssica, que "és per beure amb els amics sense pensar gaire". O el Vuit Porrons, que figura "una ratafia individual, que s'ha de beure a casa tranquil sense que ningú t'empenyi". Un dels racons de l'obrador ret homenatge a Francisca Pastells, una referent que elaborava ratafia a Santa Coloma, amb una fotografia de l'any 82. Des de llavors, molts veïns van adoptar la tradició de preparar ratafia a les llars, i ininterrompudament fins a l'actualitat, han anat fent promoció d'aquest licor ja arrelat al municipi. I s'ha aconseguit perquè, tal com explica Pujol, "no és només un licor, és una beguda elaborada amb herbes de la zona, i per això cal conèixer el terreny". I detalla: "Amb l'excusa de la ratafia, el que també estàs venent és paisatge, etnobotànica i respecte al territori. Totes les olors associades a la ratafia són cridaneres, interessants i tenen una amalgama darrera". L'obrador de La Sobirana se'ls hi ha quedat petit, per això actualment estan treballant en la inauguració del nou obrador. De l'actual s'embotellen prop de 24.000 ampelles l'any, "cosa que no és gens menyspreable", explica Pujol, "però és molt complicat treballar en un espai tan reduït". Amb el nou obrador, la cooperativa espera fer "un petit salt d'escala" i augmentar en producció, en personal, i en definitiva, "continuar creixent".

Font del document:

<https://www.diaridegirona.cat/gironadelicia/2025/11/04/penjada-ratafia-mes-desenfadada-amb-123114361.html>