

Mor als 106 anys Maria Canaleta, la veïna de Riells i Viabrea que va "ressuscitar" la ratafia de la seva àvia

Va conservar tota la vida la recepta d'una beguda que l'any passat es va torna a embotellar amb el nom de Cabrera

Aquest dimecres ha mort als 106 anys Maria Canaleta, la veïna de Riells i Viabrea que va conservar tota la vida la recepta de la ratafia que feia la seva àvia, una beguda que es va tornar a embotellar l'any passat, amb el nom de Cabrera, per iniciativa dels Amics del Castell de Montsoriu, la Confraria de la Ratafia i la Cooperativa La Sobirana. L'Ajuntament de Riells i Viabrea ha expressat el seu condol per la mort de Maria Canaleta i l'ha descrit com "una persona molt estimada al municipi, coneguda per la seva vitalitat i estima". L'Ajuntament ha recordat també l'homenatge que es va dedicar a Maria Canaleta fa un parell de mesos a la Casa de Cultura de Can Plana, "on es va ressaltar la seva bonhomia i la seva alegria a l'hora d'afrontar la vida i es va posar en valor un fet curiós que al mateix temps la identifica. Durant tota la seva llarga vida ha guardat la recepta de la seva àvia per elaborar la ratafia, que l'any passat s'ha tornat a embotellar sota el nom de Cabrera. El seu record i el seu testimoni quedaran per sempre lligats a la memòria de Riells i Viabrea i al conjunt de la comarca de la Selva". La ratafia Cabrera va protagonitzar l'edició de l'any passat de la Festa de la Ratafia de Santa Coloma de Farners. La denominació de la ratafia té a veure amb l'antic vescomtat de Cabrera, que s'estenia pels boscos del massís del Montseny per on la petita Maria recollia les plantes que li indicava la seva àvia Joaquina. Fins a 39 plantes calen per elaborar aquesta ratafia i totes estan recollides en un llibre que el fill de Joaquina i pare de Maria, Pere Canaleta, va cosir perquè no es perdés la fórmula. El llibre el va conservar Maria Canaleta, amb les tiges seques de les diferents plantes, cap forana, i ara està dipositat a Santa Coloma de Farners, seu de la Confraria de la Ratafia, per mantenir-lo en les millors condicions. "La iaia estaria bé si visqués i veiés que he conservat la seva recepta", deia Maria Canaleta l'any passat, quan va "ressuscitar" aquesta ratafia. Rememorava llavors com, a casa seva, es guardava la ratafia en una ampolla de grans dimensions sobre la teulada, coberta amb una saca per protegir-la de la calamarsa. L'àvia de Maria Canaleta era una remeiera, una dona que coneixia les plantes del bosc i era capaç d'elaborar ungüents i pocions amb els quals guarir mals. Maria Canaleta, als 105 anys, recordava perfectament les cures que rebia de Joaquina per a problemes com "el de nervis", que sempre havia patit. Però al marge d'aquests remeis, Joaquina i el seu fill Pere també feien ratafia amb anís, sucre, nous i, sobretot, una llarga llista de plantes que maceren en alcohol fins a assolir el punt adequat per al consum. La que ells feien, en paraules de Maria Canaleta a finals de l'any passat, era "boníssima", fins al punt que se'n deia "que retornava als morts". La frase l'atribuïa a conductors d'autobús que circulaven entre Barcelona i Sant Hilari Sacalm i que feien parada a la residència dels Canaleta per demanar una mica d'aquella ratafia.

Font del document: <https://www.diaridegirona.cat/selva/2026/06/24/mor-als-106-anys-maria-131763244.html>