

La ratafía es un licor destilado que se elabora con nueces tiernas maceradas y varias plantas aromáticas. Se trata de una tradición muy arraigada en varias comarcas catalanas, ya que este licor solía prepararse en las casas particulares, siguiendo la misma receta de generación en generación.

La ratafía catalana tiene el sello de DG (denominación geográfica) desde 1989, un reconocimiento comunitario a las bebidas espirituosas que se elaboran en una zona determinada que le da un carácter y unas cualidades definidas.

Su origen se remonta a la antigüedad. En tierras catalanas la tradición ha perdurado, principalmente en los núcleos rurales de la Cataluña Vieja. La fórmula más antigua que se conoce es de 1842, de un recetario encontrado en la comarca de la Selva, donde constan recetas de diferentes tipos de licor, cocina y remedios caseros. La ratafía se elaboraba en las casas de payés y formaba parte de las múltiples bebidas que se consumían. Cada uno daba su toque especial al licor, un secreto bien guardado que pasaba de padres a hijos. Actualmente, muchas familias siguen preparando ratafía, pero la que se comercializa proviene de pequeñas o grandes empresas especializadas.

La ratafía está compuesta de nueces verdes y un combinado de hierbas aromáticas que pueden ser la salvia, el tomillo, el espliego, la albahaca, la menta, la hierba luisa...

También se le puede añadir un número indeterminado de especies como la canela o la nuez moscada. Se elabora macerando las nueces, las hierbas y las especies como mínimo durante dos meses. Se decantan los líquidos y se añade azúcar, alcohol y agua hasta conseguir la graduación conveniente. Se envejece en recipientes de madera durante un mínimo de tres meses.

El gusto es muy dulce y la espesura depende del elaborador. Tiene un color caramelo típico más o menos intenso, también según el elaborador. Se comercializa en botellas de vidrio o materiales nobles para no perjudicar la composición del líquido. Se conserva durante mucho tiempo, tanto si ha sido preparada en casa como en unas instalaciones. Se vende especialmente en las zonas de producción, aunque las empresas más grandes distribuyen por toda Cataluña, principalmente en supermercados. Se bebe a temperatura ambiente, en la sobremesa, pero también fresca como aperitivo o consumo nocturno. Es ideal para acompañar frutos secos y galletas.

La ratafía forma parte de las tradiciones gastronómicas de varias comarcas europeas, como el Piamonte y la Borgoña. En Cataluña se celebran varias ferias y fiestas para promocionarla. En Centelles se organiza cada mes de junio la fiesta de la ratafía, donde además de degustar el licor se dan charlas para dar a conocer el producto. En Besalú organizan la feria de la ratafía en diciembre.

La ratafía es un licor muy especial con infinidad de matices. En cada sorbo, y a través del aroma y de la variedad de gustos que quedan en el paladar, el bebedor se empapa de un trozo de bosque.