

Els licors artesanals, un impuls cultural en l'economia

Els licors artesanals poden ser, encara que en petita mesura, un impuls cultural en l'economia de les nostres comarques pirinenques? Aquest text no sé si respondrà exactament aquesta pregunta, però sí que posarà sobre la taula una sèrie de reflexions al voltant a fi que cadascú en tregui les seves conclusions.

He tingut, crec, la sort que la meua vida hagi girat, des de sempre, al voltant de la cultura i que hagi estat especialment lligada a les tradicions del nostre Pirineu.

D'una banda, per la meua dedicació professional, des del 1982, a l'elaboració de licors tradicionals des de la nostra fàbrica, petita i artesanal, de la Pobla de Segur; una fàbrica amb més de 125 anys d'història, fundada el 1883 pels germans Josep, Baldomero i Antonio Ribera, fills de cal Col·lector del poble de Conques, al Pallars Jussà, i regentada per la meua família els darrers seixanta anys. Per tant, jo he viscut des de sempre la fàbrica de licors de casa com una cosa habitual i m'he impregnat del tarannà dels meus pares, molt arrelats a la Pobla i a les nostres comarques pirinenques.

D'altra banda, per la meua activitat cultural en diverses iniciatives del nostre territori, entre les quals destaca, per damunt de tot, el meu treball al capdavant dels raiers de la Noguera Pallaresa, que, després de 25 anys, he enllaçat amb la presidència de l'Associació Internacional de Raiers. Vaig tenir la sort que feina i activitat cultural poguessin anar paral·leles. Ja des de bon principi, pel fet que el meu pare va endevinar-la, pel fet de batejar el licor més popular de casa nostra, la ratafia, com a Ratafia dels Raiers, en homenatge al seu sogre –per tant el meu padrí–, de nom Àngel, de casa Martí de la Pobla, darrer personatge d'una llarga



Àngel Portet i Boixareu, ratafiaire i president de l'Associació Internacional de Raiers

nissaga familiar de raiers i continuador de la tradició dels empresaris fustaires, un cop la fusta va haver d'acabar la navegació fluvial.

Vist des d'avui dia, agermanar un licor tan popular i tradicional en les nostres contrades amb una tradició com la dels raiers fou un gran encert (en aquells anys no se'n parlava, de raiers, al Pirineu; malgrat haver-hi encara molts raiers vius, ja feia més de trenta anys de la desaparició de l'ofici). Deia que fou un gran encert, ja que a un licor molt ben creat i elaborat pel meu pare (amb unes 25 plantes diferents en la formulació però procurant que cap gust ni aroma destaqués ni sobresortís, per no distorsionar un conjunt harmònic) s'hi va ajuntar una marca que després ha agafat molta empena i caràcter. Heu de pensar que durant aquells anys, i a causa de la instauració de la prohibició de la venda dels licors a doll o a granel (per raons de recaptació i control fiscal de l'alcohol a escala estatal), el nombre de fabricants de licors de les comarques de Lleida va passar en poc temps de 23 a tan sols 2. La nostra petita fàbrica, malgrat les dificultats, va poder sobreviure gràcies sobretot a l'èxit ja incipient de la ratafia.

Més tard hem anat creant altres licors lligats a tradicions nostres, com el de fruits del bosc, de marca Els Fallaires, que recull la tradició de les falles, en especial a les valls d'Àneu i a l'Alta Ribagorça; o hem suplert la mancança d'indústries a la Vall d'Aran creant i produint licors al Pallars d'arrel aranesa i que hem etiquetat, i continuem etiquetant, en aquella llengua.

Així doncs, a casa, a la nostra família, en tant que fabricants de licors, hem procurat que aquesta activitat, directament productiva, hagi anat sempre lligada a la nostra terra i a la difusió d'alguns d'aquests trets del seu patrimoni cultural, intentant cuidar-ne els detalls. Per exemple, la nostra ratafia ha dut a l'etiqueta, des de fa ja uns 45 anys –és a dir, des de més de quinze anys abans de la creació de la Diada del Raiers i del moviment generat al seu voltant a la Pobla i al Pallars–, i especialment en els envasos de més venda, una breu explicació del que foren i a què es dedicaren els raiers, fins i tot amb un fullet en què també es recollia la rondalla de Mn. Cinto Verdaguer en què explica d'on pot venir el mot *ratafia*.

De fet, avui dia tots els nostres licors tenen un lligam molt estret amb el nostre territori. Des de l'anís destinat a tots els qui continuen fent la ratafia casolana (encara que avui, he de constatar que molts pirinencs del nostre país es decanten per fer patxaran, licor, com sabeu, del Pirineu però navarrès) fins als licors de nous, de cassís o groselles negres, el ja anomenat de fruits del bosc, un altre d'aranyons (força diferent, però, del patxaran de Navarra) i, també, buscant un toc d'innovació i un xic de transgressió, un aiguardent aromatitzat amb ceps, per a mi el rei dels nostres bolets.

La nostra política com a elaboradors i comercialitzadors d'aquests licors tradicionals

ha estat de sempre molt clara: hem procurat fer licors molt ben elaborats i, quan l'envàs i l'embalatge han pres protagonisme en la nova cultura de la nostra societat, hem dedicat molts esforços, temps i imaginació a trobar envasos en formats atractius, que potenciessin la venda dels nostres licors.

Un cop consolidats aquests licors amb les nostres marques, hem atès peticions de clients d'envasar-los amb la seva marca pròpia. Aquesta pràctica l'hem duta a terme amb clients de dins i de fora de Catalunya, des de Sallent de Gállego fins a Besalú, passant per Ainsa, la Vall d'Aran o el Pallars Sobirà.

Recentment hem començat a elaborar licors a la carta, ja sigui amb receptes pròpies que han agradat a alguns clients, ja sigui recollint receptes proposades per ells mateixos, com ara dues ratafies per a Galetes Trias, de Santa Coloma de Farners; la ratafia per a la Fira de la botifarra dolça de Salitja, o un projecte que tenim entre mans per fer una ratafia per a l'Ecomuseu de les Valls d'Àneu, recollint una recepta del segle XIX.

Oferim també la possibilitat de fer xerrades i tallers sobre els licors tradicionals i l'elaboració de la ratafia a col·lectius i entitats que així ho sol·liciten. En conjunt, intentem produir alguna cosa més que un simple producte i, especialment en els temps difícils que corren per a les begudes alcohòliques, intentem oferir en cada botella un trosset del nostre Pirineu, de les nostres valls, de les nostres muntanyes i dels nostres boscos, i de la nostra cultura i de les nostres tradicions. I direu, tota aquesta filosofia, aquesta manera d'entendre aquest negoci, en què es tradueix en el pla econòmic?

Doncs, curiosament, en un negoci força estable, de vegades fins i tot massa estable. Quan molts negocis han anat endavant de manera espectacular, la nostra fàbrica de licors ha anat fent a la seva marxeta, sense augments massa importants. Però avui dia, que moltes activitats econòmiques passen dificultats, la nostra fàbrica també es va mantenint. Així, quan la part de la nostra empresa dedicada a la distribució de vins, caves i altres licors es veu frenada i veu minvar les vendes, la part de la fabricació de licors es va mantenint i ens sorgeixen, setmana rere setmana, noves propostes de col·lectius diversos i a voltes de comarques allunyades per fer licors personalitzats adaptats a una fira, una associació o per regalar com a detall en bodes o celebracions familiars.

No estan els temps per tirar coets, però aquesta aposta nostra per fer productes de qualitat, amb envasos atractius, adaptats a les necessitats del client i incorporant el valor afegit de l'arrelament al territori, a les seves tradicions i a la seva cultura, està funcionant. Afortunadament hi ha un tipus de clientela, de persones que busquen aquest tipus de productes i els compren.

Què passarà d'aquí a uns mesos o uns anys, en una economia molt canviant, amb una normativa legal que, imposada per Europa al dictat de les grans

empreses productores, constituïdes en potents lobbies, es fa cada cop més estricta i atenalla, en especial, els productors petits?

Malauradament no tinc la resposta, però estic convençut que a base d'esforç, adaptant-nos com puguem a aquestes normatives, posant-hi molta imaginació i sempre lligats a la terra, aconseguirem tirar endavant.

Una altra pregunta clau: què farà la propera generació? Voldrà algun dels meus tres fills continuar aquesta aventura que a mi m'apassiona?

Tampoc no ho tinc clar. De moment estan una mica aclaparats quan em senten parlar de tantes normatives, inspeccions, impostos, clients que no paguen... Però ens hem donat un compàs d'espera; ells estan estudiant coses que són del seu gust i, com que la vida acostuma a fer molts tombos, veurem què ens oferirà en el futur proper. De moment saben que a casa tenen una porta oberta per poder rodar el món i tornar al Born: per fer com van fer tant el seu avi Joan com el seu pare, i tornar al Pallars a fer-se càrrec de la fàbrica de licors artesanal i familiar de la Pobla.

Els nostres licors tradicionals del Pirineu

La Ratafia dels Raiers és un licor elaborat amb la maceració de nous tendres i la destil·lació de 25 plantes aromàtiques, arrels i espècies, amb 29% vol. d'alcohol. Continua la tradició d'aquest licor, fet durant segles a les cases de pagès de la Catalunya interior, seguint antigues receptes, guardades amb molt de zel, que es transmetien de generació en generació.

Es recomana prendre-la després de menjar, amb gel o bé freda. És també un excel·lent complement a la cuina en salses o rostits, i també per elaborar postres amb fruita o pastisseria.

L'Aigua de nodes Ara Jançana dera Val d'Aran és la *ratafia aranesa*. És, doncs, també un licor digestiu (29% vol.), elaborat a partir de les nous tendres i altres plantes, que incorpora l'arrel de genciana, que li dóna el buquet característic, un xic amarg. Recull la tradició dels licors casolans a la Vall d'Aran, on s'elabora a les cases des de molt antic, macerant nous i plantes en aiguardent.



Alambí Distr. Portet

Es recomana prendre-la després de menjar, freda de la nevera o del congelador. Es pot utilitzar en la cuina i en pastisseria. És molt recomanable fer-ne cigalons o *carajillos*.

El Licor de cassís Dera Val és un altre licor tradicional de la Vall d'Aran, fruit de la relació d'aquesta vall pirinenca amb Occitània.

Es tracta d'un licor de baixa graduació alcohòlica (16% vol.) elaborat a partir de les fruites del cassís o groselles negres (*black currant*).

Es recomana prendre'l com a aperitiu, barrejant-ne unes gotes amb vi blanc, cava o xampany. També en vas petit fred. Serveix per elaborar salses per acompanyar plats de caça o postres, especialment el gelat de bescuit o de vainilla.

El Licor de fruits del bosc Els Fallaires és un licor que reuneix els

sabors i les aromes de fruits diversos: gerds, maduixes, cassís, aranyons..., amb una graduació alcohòlica de 16% vol.

Es recomana prendre'l després de menjar, fred o del temps. Serveix per elaborar salses i pastisseria i acompanya molt bé el gelat de nata.

El Licor de granhons dera Val és un dels licors tradicionals de la Vall d'Aran, que es feia a les cases, des d'antic, macerant els *granhons*, o aranyons, en aiguardent. El seu grau alcohòlic (29% vol.) i el contingut de sucre (300 grams per litre) el fan una beguda amb personalitat pròpia, molt diferent del patxaran de Navarra.

Es recomana prendre'l després de menjar, gelat. Serveix també per elaborar postres i acompanya molt bé el gelat de nata.

L'aiguardent Flor de Nhèu ar Aroma de Ceps és un destil·lat de 40% vol. fruit de la combinació entre un excel·lent aiguardent de vi i la destil·lació artesanal de ceps en el nostre alambí.

Es recomana prendre'l després de menjar, a temperatura ambient per apreciar millor el sabor i l'aroma dels bolets.



Botelles 700 06 07



Botelles 200 06 07



Aiguardent