Mapes de Patrimoni Cultural

Diputació Barcelona

Destil·leries Bosch

Sant Quirze de Besora

Ubicació

Comarca:	Osona
Lloc/Adreça:	Carrer de Sant Josep, 35

Coordenades:

Latitud:	42.099790506237
Longitud:	2.221113930446
UTM Est (X):	435595
UTM Nord (Y):	4661149

Classificació

Número de fitxa	08237 - 210
Àmbit:	Patrimoni immaterial
Tipologia	Tècnica artesanal
Estil / època:	Contemporani
Segle	XIX
Any	1892
Estat de conservació	Regular
Protecció	Inexistent
Tipus de protecció:	Inexistent
Accés	Restringit
Ús actual:	Productiu
Titularitat	Privada
Autoria de la fitxa	María del Agua Cortés Elía
Data de registre de la fitxa:	dt., 11/03/2025 - 14:26

Descripció

La ratafia és un producte que té les seves arrels a casa nostra des de fa centenars d'anys. És precisament perquè va néixer d'aprofitar els productes que la terra oferia als nostres avantpassats per a l'elaboració de licor, que avui en dia no pot ser concebuda d'altra manera que no sigui utilitzant productes de la terra. El

que avui en dia en diuen Km Zero a Destil·leries Bosch ho han fet tota la història, perquè simplement és la seva essència. Nous verdes i herbes aromàtiques procedents de Catalunya, algunes d'elles de les mateixes contrades del Bisaura.

A banda de “la matèria primera”, tant les nostres instal·lacions com les eines que utilitzem hem procurat que es conservin inalterades des dels seus orígens per mantenir la base de tot el sistema de producció. La totalitat dels treballs al llarg de l’elaboració es fan manualment per a poder controlar a la perfecció el procés de fabricació, cosa que ens permet obtenir licors 100% artesanals. Al mateix temps els fem reposar en centenàries bótes de roure, que acaben de conferir el sabor únic i exclusiu de la Ratafia Bosch, impossible d’aconseguir per altres mitjans. I sempre ha tingut cura de la conservació de les seves instal·lacions, conscients que formen part del secret de la recepta.

La modernització de l’empresa l’han aplicat a punts com l’embotellament, l’etiquetatge o la distribució, que no alteren el producte, però ajuden en la productivitat.

Història

El 1892 que va començar la comercialització de la ratafia Bosch, el mateix sistema de producció ha anat passant de pares a fills durant cinc generacions fins a arribar inalterat als nostres dies. Cada any, pels vots de Sant Joan comença l’elaboració d’una nova anyada de ratafia amb la recollida de les nous verdes. Juntament amb aquest ingredient principal es posa a macerar l’anís estrellat amb herbes aromàtiques i espècies com la farigola, la maria-lluïsa, el romaní, la nou moscada i d’altres. Cadascuna en la seva justa i perfecta mesura per deixar-ho reposar i que proporcioni com a resultat final la Ratafia Bosch. En la simplicitat de la producció de la ratafia rau precisament la gran dificultat. És una feina de rellotger proporcionar els diferents ingredients al punt, cadascun en la seva mesura per deixar-ho reposar el temps que calgui segons les condicions mediambientals ho requereixin. És una feina d’exactitud, però que a la vegada només pot ser efectuada a través de la intuïció que proporciona l’experiència d’anys.

110 anys de qualitat, distinció i bon gust
MATAFIA
EXTRA