

Ratafia amb llet, el «Baileys nostrat»



Si el Baileys és un licor format a partir de la combinació de whisky irlandés i crema de llet, ara apareix a Catalunya la Ratafia Dolça amb Llet. En el marc de la segona [Fira de la Llet](#) de Vilobí d'Onyar (la Selva), el col·lectiu local "Els Indeps" presenta ara la Ratafia Dolça amb Llet, que combina dos dels productes més típics del municipi, la [Ratafia Dolça](#) feta per paladejar el gust de la botifarra dolça, i la llet de vaca, la protagonista de la fira.

El nou beuratge serà presentat a l'estand dels Indeps, situat a la zona dels establiments comercials, i podrà ser degustada i adquirida per tots els veïns i visitants de la Fira de la Llet. La recepta és original del mestre gastronòmic dels Indeps i creador de la primera Festa de la Botifarra Dolça, Carles Busquets. L'etiqueta, dissenyada especialment per la Fira de la Llet, s'ha fet en base a una foto de Pau Rich, fotògraf de Tosquiija.

La Fira de la llet d'enguany presenta diverses novetats respecte la de l'any passat, com una jornada tècnica agoramadera, que va tenir lloc aquest dijous, xerrades nutricionals i exhibicions de trial, entre d'altres.