

Licors Portet presenta amb la Fecoll la ratafia oficial de l'Aplec del Caragol

El licor està elaborat a base de nous verdes del Pallars Jussà i amb peres de Lleida com a tret distintiu



La presentació ha tingut lloc aquest matí a Lleida | ACN

La Federació de Colles de l'Aplec del Caragol de Lleida (Fecoll) ha presentat aquest dimarts la primera ratafia oficial de la festa, elaborada per Licors Portet, de la Pobla de Segur, a base de nous verdes de plantacions de Llimiana i Aransís, espècies (nou moscada, clau i canyella) i que, com a principal tret distintiu, incorpora també peres de Lleida.

Es tracta d'un licor de 26 graus d'alcohol de sabor dolç i suau i amb un lleuger gust de pera, que es presenta en una ampolla cilíndrica de 70 cl i amb una etiqueta en forma de caragol i amb el logotip de l'Aplec. La beguda naix amb la vocació no només de ser el licor de referència d'aquesta festa gastronòmica sinó de les comarques de Ponent.

Inicialment se n'han elaborat unes 500 ampolles, tot i que s'anirà ampliant la producció en funció de l'acollida que el producte tingui al mercat. Ara per ara, la ratafia de l'Aplec es pot adquirir només per Internet, però en breu també es podrà trobar als lineals de compra de supermercats i en botigues especialitzades de la demarcació.

El licor destaca per un sabor dolç i ben equilibrat i resulta un bon digestiu per a després dels àpats, segons ha assenyalat Àngel Portet, gerent de Licors Portet. També han participat en la creació del producte Indulleida, que ha confeccionat el concentrat de pera que s'ha utilitzat per a l'elaboració de la ratafia, així com Gregori Canalias, de l'Escola d'Hoteleria de Lleida, i Pep Tort, exdirector del Consorci del Turó de la Seu Vella.



Detall de les ampolles de la nova ratafia. Foto: ACN

Àngel Portet ha destacat que és una ratafia "que fa de bon beure i no carrega" i ha assegurat que naix amb la vocació d'esdevenir el licor de referència de les comarques lleidatanes, en substitució dels típics digestius de licors d'herbes, i en aquest sentit ha fet una crida perquè els lleidatans "se'l facin seu" i també s'aposti pel producte des de l'àmbit de la restauració.

El president de la Fecoll, Xavier Perez, ha destacat que aquest licor és un producte de qualitat" i, a la vegada, "és ideal per a la festa, ja que hi aporta un valor afegit, però també per la ciutat de Lleida i pel territori". Així mateix, ha posat en valor el tret distintiu i és que es tracta de la primera ratafia que incorpora la pera en la seva composició.