



## La Fira Arrels presenta un programa replet d'activitats en la seva 3<sup>o</sup> edició

El programa d'enguany inclou un gran nombre de productors locals, demostracions de cuina de la mà de xefs internacionals, tastos guiats, maridatges i també activitats pels més petits

Arrels ja s'ha configurat com el certamen anual de producte i cuina de Menorca per excel·lència. La fira del producte local i cuina de Menorca que impulsa el Departament de Projectió Econòmica del Consell Insular celebra els propers dies 6 i 7 d'abril una tercera edició al recinte firal de Maó.

Aquesta setmana Arrels ha llençat el seu spot promocional i l'ha presentat en exclusiva a tots els productors i cuiners que participen a la fira. Durant la presentació, hi han estat presents el conseller Miquel Company i el director de la fira, Pep Palau. Ambdós han volgut agrair als assistents la seva implicació que ha fet possible tres edicions consecutives de la Fira Arrels.

Durant la jornada també s'ha presentat el programa d'aquesta 3<sup>a</sup> edició. Una vegada més, Arrels comptarà amb tres espais d'activitats a més dels expositors de producte local. L'**Aula de Cuina**, per on hi passaran xefs professionals tant de Menorca com de fora de l'illa per cuinar en directe i explicar les seves tècniques culinàries. L'**Aula de tast**, on es realitzaran tastos guiats i degustacions de producte local. En aquest espai també tindrà lloc el III Concurs de Maonesa que premiarà la millor maonesa artesana. Finalment, els fillets i filletes també podran viure la seva pròpia experiència a l'**Aula Infantil** on hi tindran llocs diversos tallers de cuina.

Cal esmentar que enguany **Girona** serà el **territori convidat** a la Fira Arrels. Els millors productes de la comarca gironina, aglutinats sota el segell de "[Girona Exel·lent](#)" de la Diputació de Girona, també seran presents a Arrels, tant entre els expositors com a les ponències de l'Aula de Tast.

Durant la presentació, també s'ha volgut destacar la implicació de diverses entitats en la promoció d'Arrels. El Festival de Cinema de Menorca s'ha sumat a la promoció del producte local organitzant una nova edició dels [Cooking Films](#) amb xefs menorquins que ofereixen un menú de producte local. També és el cas de **les Jornades Gastronòmiques** on els restaurants que integren les associacions de CAEB i PIME han tingut l'oportunitat d'adherir-se per oferir del [22 de març al 7 d'abril un menú a la seva carta també amb producte menorquí](#).

Finalment, la fira Arrels, enguany, tampoc ha descuidat el compromís amb l'entorn i el mediambiental i ha apostat per una gestió més sostenible sumant-se al #Noplastic i procurant reduir al màxim els residus plàstics que pugui generar la fira.



D'aquesta manera, Arrels es consolida i es converteix en un espai on durant dos dies els visitants poden aprendre, tastar i comprar els millors productes de proximitat. Sent així una oportunitat per donar a conèixer als menorquins la qualitat del nostre producte local i la importància d'agermanar-lo amb la cuina de l'illa.