



Més de 10 demostracions de cuina en directe a la Fira Arrels el proper cap de setmana 6 i 7 d'abril

El programa de la tercera edició d'Arrels recull varietat d'activitats; demostracions de cuina, tastos guiats, el III Concurs de Maonesa, tallers infantils i molt més

El recinte firal de Maó obrirà les seves portes el proper cap de setmana 6 i 7 d'abril per acollir **la tercera edició de la fira del producte local i la cuina de Menorca**. Com cada any, a més dels expositors de producte local, Arrels proposa un programa intens d'activitats que es desenvolupen a **tres espais diferents**: l'Aula de Cuina, l'Aula de Tast i l'Aula Infantil.

A l'**Aula de cuina** es duen a terme demostracions de cuina en directe de la mà de grans xefs. A més dels millors xefs locals, podrem gaudir de la saviesa de cuiners que arriben d'arreu del país i també de fora. És el cas del xef **Gianfranco Pulina**, un xef jove però amb llarga trajectòria al món de la cuina que ve de Sardenya (Itàlia). Pulina ha guanyat premis d'àmbit internacional i és el xef del restaurant Golden Gate a Sardenya, on ofereix plats lligats al territori i la tradició que no obliden la producció local.

També rebrem xefs reconeguts del país com: **Melissa Herrera** (del restaurant Valmas, Barcelona), **Iolanda Bustos** (del restaurant La Calèndula, Regencós, Empordà), **Aran Muñío** (del Direkte Boqueria, Barcelona) i **Vicente Patiño** (del restaurant Saití de València).

A més, dos reconeguts cuiners de l'illa veïna. **Maria Solivellas**, xef del restaurant Ca na Toneta (Mallorca) i **Santi Taura**, xef del restaurant Santi Taura i conegut pels seus programes de cuina a IB3 TV. Ambdós cuiners són fidels als seus orígens i a la seva cuina no obliden el paisatge i les arrels de la seva illa i les Balears.

Com a les edicions passades, alguns dels millors cuiners de Menorca també estran als fogons d'Arrels. Podrem gaudir de la cuina de **Silvia Anglada** (Es Tast de na Silvia), **David Coca** (Sa Llagosta), **Joan Bagur** (Rels), **Dani Mora** (Sa Pedrera des Pujol) i **Andreu Busutil** (de la pastisseria El Diamante).

Totes les demostracions de cuina tindran una durada de 45 minuts i estaran obertes a tots els visitants de la fira. L'objectiu d'aquest **espai és aprendre i descobrir les millors combinacions de productes locals i les tècniques culinàries de xefs de prestigi**.

A més, seguint el mateix objectiu, l'Aula de Tast serà l'espai dedicat a ponències on s'hi faran tastos guiats i maridatges de productes. L'**Aula de Tast** també disposa d'una programació durant els dos dies de fira. Finalment, els més petits no queden oblidats, a l'**Aula Infantil** s'hi organitzaran tallers de cuina per a fillets i filletes a càrrec de Sa Xaranga.

Horaris i programa complet de Fira Arrels 2019

<http://www.firaarrels.com/expositores>