



Tot a punt per a la tercera edició de la Fira Arrels

Aquest cap de setmana 6 i 7 d'abril el recinte firal de Maó comptarà amb més de 40 productors locals, cuina en directe, tastos guiats, activitats infantils i música en directe

La Fira Arrels arriba a una tercera edició amb molta força. La fira del producte local i cuina de Menorca que promou el Consell Insular, es consolida en una tercera edició que compta amb un programa replet d'activitats. Més de 40 estands de producte local, 12 actuacions de cuina en directe amb cuiners de prestigi, tastos guiats, i un espai de tallers pels fillets i filletes.

Productors

Paté de caragol, pastís de cacauets, gelat de formatge, musclos, gin, vins de la terra...Els productors locals ja s'han fet seva la fira Arrels, un espai que no només els permet vendre el seu producte, sinó que els dona l'oportunitat de promocionar i donar a conèixer noves varietats, així com oferir **receptes atrevides i innovadores del seu producte preparades per cuiners locals**.

A més dels estands, la fira també compta amb l'**Aula de Tast**, un espai que oferirà tastos guiats, maridatges i ponències varies com la degustació de productes del projecte Agroxerxa i l'Associació de Productes d'Agricultura Ecològica (APAEM) que tindrà lloc diumenge a la tarda. A l'Aula de Tast dissabte també s'hi celebrarà **el III Concurs de Maonesa** on els participants competiran per aconseguir la millor salsa maonesa artesana.

Alta cuina

Un any més el programa d'Arrels inclou **demostracions de cuina en directe que duran a terme cuiners convidats d'arreu del país**. Es tracta de xefs reconeguts i amb llarga trajectòria en el món de la gastronomia. Melissa Herrera (Valmas, Barcelona), Iolanda Bustos (La Calèndula, l'Empordà), Arnau Muñío (Direkte Boqueria, Barcelona), Vicente Patiño (Saití, València), Maria Solivellas (Ca Na Toneta, Mallorca) i Santi Taura (Santi Taura, Mallorca). A més, també el xef internacional, Gianfranco Pulina (Golden Gate, Sardenya).

Per l'**Aula de Cuina** també hi passarà **alguns dels millors cuiners menorquins**: Silvia Anglada (Es Tast de Na Silvia), David Coca (Sa Llagosta), Dani Mora (Sa pedrera des Pujol), Andreu Busutil (Pastisseria El Diamante) i Joan Bagur (Rels).

Tallers infantils

Els més petits no queden oblidats. A Arrels també hi té cabuda l'**Aula Infantil**, espai on s'hi organitzen tallers perquè els fillets i filletes també puguin gaudir de producte local i cuina de Menorca. Aprendran a fer pa, macedònia o pizza.



Novetats

Enguany el **territori convidat a Fira Arrels és Girona**. Assistiran a la fira dos productors amb el segell de qualitat agroalimentària de la Diputació de Girona, "[Girona Exel·lent](#)". Podrem tastar vins i sidra de l'Empordà de la mà del celler [Pere Guardiola](#) i la [Sidra Mooma](#).

Finalment, aquesta edició, com a novetat, ha incorporat al programa música en directe. Dissabte, dia 6, podrem gaudir de la música del Wanderlust Menorca durant les hores del migdia. Diumenge, dia 7, La Dolce Evita quintet també animarà el recinte. ¹

A més, a l'espai firal també hi trobarem una cúpula inflable que oferirà una experiència en 360º a través d'un vídeo sobre Arrels i el producte local.

Informació pràctica

Arrels estarà oberta dissabte de 10 h a 21 h i diumenge de 10 h a 19 h. L'entrada té un cost de 3€ que inclou tres tiquets de tast intercanviables per degustacions. Per accedir a l'Aula de Tast el cost serà d'1€. Per inscriure's a l'Aula Infantil 2€ i es podrà fer a la mateixa recepció del recinte.

Més info, horaris i programa a www.firaarrels.com

¹ Rectificació. Al programa oficial presenta un error en l'ordre de les actuacions musicals. L'ordre correcte és el que apareix en aquesta nota de premsa. (Dissabte: Wanderlust Menorca/ Diumenge: La Dolce Evita quintet).