



CONSELL INSULAR
DE MENORCA

Arrels

FIRA DE PRODUCTE LOCAL I CUINA DE MENORCA



Vuelve Arrels, la feria del producto local y cocina de Menorca

La Fira Arrels celebrará su cuarta edición los días 4 y 5 de abril poniendo en valor la elección de Menorca como Región Europea de la Gastronomía 2022

La Fira Arrels inicia una nueva edición que se celebrará los días 4 y 5 de abril. El anuncio ha sido realizado este martes en el Congreso Internacional de Gastronomía Madrid Fusión, al que Menorca asiste con el objetivo de promocionar la isla como destino gastronómico sostenible. Será por lo tanto el primer fin de semana de abril cuando el recinto ferial de Maó se convierta, por cuarto año consecutivo, en el ágora del producto local y la cocina menorquina. Esta vez haciendo gala de la elección de Menorca como Región Europea de la Gastronomía 2022, galardón concedido el pasado mes de diciembre por el Instituto Internacional de Gastronomía, Cultura, Artes y Turismo (IGCAT) y que situará a la isla en el foco internacional de la gastronomía para ese año. El Conseller de Economia i Territori del Consell Insular de Menorca, Miquel Company, ha destacado desde Madrid Fusión el interés real que despierta el producto *Made in Menorca* tras comprobar in situ la gran afluencia que se está produciendo en el stand menorquín, donde se refirió a la Fira Arrels como la plataforma de proyección local de los productos hechos aquí. De hecho, la Ministra de Turismo, Reyes Maroto se ha detenido en el stand menorquín donde ha recibido las explicaciones del Conseller Company.

La cuarta edición de Arrels será el primero de los eventos gastronómicos y de producto que se impulse tras el nombramiento de la isla como Región Europea de la Gastronomía 2022. Esta declaración será un aliciente más en esta cuarta edición con la que se buscará que la feria siga impulsando el estatus de la isla como destino turístico gastronómico gracias a la calidad de su cocina, su producto y su tradición.

Lo hará repitiendo el formato que ya ha cosechado el éxito de participación de las ediciones pasadas. Dos días repletos de actividades que concentrarán una muestra de lo mejor de la cocina y producción artesanal de la isla. Conferencias, showcookings, talleres de degustación y cocina y stands de producto local en un espacio de convergencia en el que productores y cocineros de la isla volverán a presentar al público visitante su trabajo conjunto.

Además, la feria mantendrá el objetivo que impulsó su nacimiento, y trabajará un año más por brindar al sector de un espacio que, además de poner en valor el producto menorquín y la tradición gastronómica que lo mantiene vivo, permita seguir estableciendo sinergias entre productores y cocineros y suponga una oportunidad para la dinamización económica del sector, el desarrollo sostenible de la isla y su proyección exterior como destino gastronómico.

Como cada año, los visitantes podrán comprar directamente al productor aquellos productos que degusten, así como conocer de primera mano el proceso detrás de su elaboración. Repetirán actividades como el Aula de Cocina, por donde pasarán prestigiosos cocineros locales y foráneos que elaborarán recetas en directo; el Aula de Cata, un espacio de aprendizaje donde tendrán lugar degustaciones, charlas y maridajes

de productos de la feria; o los talleres del Aula Infantil, donde los más pequeños también podrán aprender a elaborar recetas de cocina.

Como siempre, Arrels intentará batir las cifras de ediciones anteriores. Con una afluencia de 4.500 visitantes, la feria vendió el año pasado más de 25.000 tickets de degustación, un 20% más que la anterior edición, y contó con un aumento en el número de expositores hasta un total de 43 stands.