



CONSELL INSULAR  
DE MENORCA

# Arrels



FIRA DE PRODUCTE LOCAL I CUINA DE MENORCA

## La Fira Arrels presenta su programa y novedades en su edición más concurrida

*La feria gastronómica será uno de los eventos de mayor proyección y visibilidad en la materia tras la designación de Menorca como Región Europea de la Gastronomía 2022. En su cuarta edición, contará con los hermanos Torres como cabeza de cartel y vuelve a superar la cifra de participantes con 48 productores*

El Departamento de Economía y Territorio del Consell Insular ha hecho público hoy el programa de la cuarta edición de la Fira Arrels que se celebrará los días 4 y 5 de abril en el recinto ferial de Maó. La presentación ha corrido a cargo de la presidenta del Consell Insular, Susana Mora, del conseller de Economía y Territorio, Miquel Company, y del director de la Fira, Pep Palau. Un año más la institución insular y la organización de la feria han estado acompañados por un amplio elenco de productores, cocineros y colaboradores del certamen de producto local y cocina de Menorca. Durante la presentación se ha dado a conocer el programa de actividades de la feria, el spot promocional y las novedades de esta edición con respecto a años anteriores.

La Presidenta del Consell Insular, Susana Mora, ha destacado que con ferias como ésta “estamos haciendo posible lo que parecía imposible: volver a dar valor al producto de proximidad, el producto de km0, lo que indudablemente va en beneficio de la economía local y de la sociedad menorquina. Nos permite mantener nuestra identidad y nuestras raíces, reafirmando nuestro compromiso con nuestra tierra y nuestra gente”.

En su intervención, Miquel Company ha querido recordar que la cuarta edición de la Fira Arrels “será el primero de los eventos gastronómicos que se impulse tras el nombramiento de la isla como Región Europea de la Gastronomía 2022”, después de ser designada con este distintivo el pasado mes de diciembre por el Instituto Internacional de Gastronomía, Cultura, Artes y Turismo (IGCAT). “La designación será el gran aliciente de la feria de este año, que se instituye como uno de los eventos de mayor proyección y visibilidad en la materia, y con la que se buscará seguir impulsando el estatus de la isla como destino turístico gastronómico a la vez que mantiene el objetivo de dinamizar el sector sirviendo de punto de encuentro entre productores, cocineros y consumidores”, ha añadido.

### El número de productores sigue a la alza

Company ha sido el encargado de comunicar algunas de las novedades de la Fira Arrels 2020. El número de participación ha sido nuevamente una de los aspectos destacables de esta edición, que vuelve a sumar más productores que en las ediciones anteriores y llegará a un total de 48 productores presentes entre los stands del recinto ferial de Maó. Se trata de la edición más concurrida de la Fira Arrels, casi doblando la cifra de productores de la primera, que contó con 27 participantes.

El grueso de participantes de esta edición ya han participado en años anteriores. Así, los asistentes a la feria volverán a poder degustar y comprar, entre otros, embutidos y carne, setas, verdura, vino, quesos, helados, miel, dulces tradicionales o cerveza elaborados en Menorca. El producto ecológico volverá también a tener gran presencia en la feria, así

como los productos celíacos. Algunos de los nuevos participantes aportarán a la lista productos como sopas y fondos en polvo elaborados con producto local, microbrotes, repostería, queso de cabra o pescado.

Una de las incorporaciones a destacar en la Feria Arrels de este año es la presencia de las tres cofradías de pescadores de la isla, que aportarán al certamen el producto del mar con degustaciones variadas.

Antes de la fira tendrán lugar también varios eventos de promoción del producto local de Menorca y de la Fira Arrels. Es el caso de las; tercera edición de las Jornadas Gastronómicas Arrels, organizadas en colaboración con las asociaciones de restaurantes de CAEB y PIME y en las que los restaurantes participantes de la isla ofrecerán durante 10 días menús elaborados con un producto local como protagonista.

### **Más novedades para el 2020**

Otra de las novedades anunciadas durante la presentación ha sido la renovación de la imagen de la feria, que este año contará con nuevos stands de madera diseñados para la ocasión, así como de la organización de un nuevo servicio de ludoteca para niños y niñas.

Por último, también se ha dado a conocer que para esta edición se dispondrá del un servicio de tren turístico, que realizará viajes entre la plaza de la Esplanada de Maó y el recinto ferial con una frecuencia de 20 minutos.

Antes de pasar la palabra, el conseller de Economía y Territorio ha querido agradecer la presencia de los participantes de la feria en la presentación, y ha reconocido que se encuentra "especialmente ilusionado ante todas las propuestas de este año, por lo que espero que sea una edición muy especial".

### **Sergio y Javier Torres, cabezas de cartel en el Aula de Cocina**

Por su parte, Pep Palau, el director de la feria, ha revelado uno de los platos estrella de la edición, la presencia en el "Aula de Cuina" de los reconocidos xefs y hermanos Sergio y Javier Torres, que participarán en la fira con una demostración sobre alta cocina de autor con producto de la tierra. Conocidos por su programa de televisión "Torres en la cocina" de TVE, los hermanos Torres cuentan con dos estrellas michelin en su restaurante Cocina Hermanos Torres de Barcelona, un espacio que apuesta por la innovación y la cocina de vanguardia tomando como base el producto local.

El Aula de Cocina se completa con un nutrido grupo de chefs locales e internacionales que como cada año cocinarán en directo mostrando al público algunas de sus recetas y técnicas culinarias. Entre los cocineros menorquines, este año se contará con la presencia de Teresa Montesinos (Pasión Mediterráneo), Patrick James (Pan y Vino), Richard Tejada (Can Bernat des Grau), Lucas Yeso (Sa Llagosta) y Andreu Busutil (El Diamante). Palau ha querido hacer especial referencia a los ponentes de Sa Llagosta y El diamante, ambos reposteros, destacando su presencia en el Aula de Cocina de este año. "Son dos cocineros muy jóvenes con un alto nivel en su especialidad y harán cosas diferentes, estoy seguro de que sus ponencias serán muy interesantes".

Procedentes de Mallorca asistirán María Cañizares i Sergio Aymami (Forn Rústic, Binissalem) y de la península los ya mencionados hermanos Torres (Cocina Hermanos

Torres, Barcelona) con dos estrellas michelin, Bego Rodrigo (La Salita, València) y Artur Martínez (Aürt, Barcelona), ambos con una estrella michelín. La delegación internacional de cocineros estará formada por Katia Zanghi (Messina, Sicilia), Luigi Pomata (Luigi Pomata, Cagliari, Cerdeña) y Veronica Matta (Castelsardo, Sardenya).

Más allá de sus novedades, la feria repite el formato de 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, el Aula Infantil de cocina para niños y niñas y el Aula de Cata, en la que se realizará este año una degustación a ciegas de productos ecológicos guiada por Isaac Padrós, conocido por ser la primera persona invidente en dar la vuelta en kayak a Menorca, y con el que los participantes podrán experimentar cómo influyen todos los sentidos a la hora de degustar un producto.