



CONSELL INSULAR
DE MENORCA

Arrels



FIRA DE PRODUCTE LOCAL I CUINA DE MENORCA

La Fira Arrels presenta la cinquena edició amb Joan Roca com a cap de cartell

El programa d'enguany ret homenatge a la cuina de la Mediterrània amb xefs de prestigi internacional i la participació d'uns 40 productors locals

La V edició de la Fira Arrels del Departament d'Economia i Territori del Consell Insular tindrà lloc els dies **30 d'abril i 1 de maig al recinte firal de Maó**, amb el seu format habitual d'abans de la pandèmia i recuperant les xifres de participació en l'any en què se celebra el mandat de **Menorca com a Regió Europea de la Gastronomia**. La presidenta del Consell Insular, Susana Mora, el conseller d'Economia i Territori, Josep Pastrana, el batle de Maó, Héctor Pons i el director de la Fira, Pep Palau han presentat el programa aquest dimecres al centre d'art de Ca n'Oliver, a Maó, un espai elegit per a l'ocasió, per reivindicar **la gastronomia com a forma d'art enguany que Maó ha estat elegida com a millor destinació d'art del món**. A la presentació, també hi han assistit convidats alguns productors, cuiners i col·laboradors de l'edició.

La Presidenta del Consell Insular, Susana Mora, ha manifestat que 'la Fira Arrels és una mostra de la gran diversitat de productes de km 0 que tenim a Menorca i s'ha configurat com una cita obligada per als productors i, també, per al públic interessat a conèixer nous productes de proximitat i de qualitat. Aquest any la fira agafa especial rellevància pel mandat de Menorca com a Regió Europea de Gastronomia'.

Per la seva banda, Josep Pastrana ha incidit amb la consolidació de la fira que s'ha convertit en una fira gastronòmica de referència a Menorca i a les Balears. Ha remarcat que "ens resulta gratificant que els productors i cuiners s'hagin fet seva la fira Arrels com a plataforma per a reivindicar la qualitat del seu producte i la seva cuina, ja que aquest és l'objectiu del certamen; esdevenir una eina de promoció i projecció del producte local i la cuina menorquina i alhora incentivar sinergies entre els dos sectors".

Gairebé 50 estands de producte local i convidats especials

Després de la celebració d'una edició adaptada i en format reduït el 2021, aquest any el programa inclou **39 productors repartits en 45 estands**. El gruix de participants ja han assistit en altres edicions, tornarem a degustar i comprar, entre d'altres, embotits i carn, bolets, verdura, vi, oli, formatges, gelats, mel, dolços tradicionals o cervesa. El producte ecològic, com sempre, tindrà gran presència a la fira. Alguns dels nous participants aportaran a la llista productes com sopes i brous en pols de cinquena gamma elaborats amb producte local, microbrots, rebosteria i cocteleria o formatge de cabra. A més, els productors tornaran a oferir degustacions elaborades amb els seus productes que els assistents podran tastar intercanviant tiquets de degustació.

El **territori convidat serà Girona** que portarà productes amb el segell de qualitat 'Girona Excel·lent': foie, oli, tomàtics sofregits i garnatxa de l'Empordà.

Joan Roca i un ampli ventall de xefs de renom

El director de la fira, Pep Palau, ha desgranat les activitats que tindran lloc a l'Aula de Cuina i a l'Aula de Tast de la fira. Joan Roca (El Cellar de Can Roca^{***}), cuiner i propietari del millor restaurant del món, serà el cap de cartell de l'edició. Oferirà la



CONSELL INSULAR
DE MENORCA

Arrels



FIRA DE PRODUCTE LOCAL I CUINA DE MENORCA

conferència *‘La sostenibilitat al Cellar de Can Roca’*. A més, el programa també inclou sessions de cuina i tallers de xefs de renom com Lluís Fernández (Els Pescadors, Llançà. Costa Brava Pirineu de Girona), Sara Valls (Janís, Es Pujols. Formentera), Eduard Martínez (Brut, Mallorca), Ronit Stern i Mariana Mayo (La Balabusta, Barcelona) Sylvia Oussedik i Maggie Smith (Cuina de Gaza) o Vicky Sevilla (Arrels *, Sagunt, València), la xef més jove d’Espanya amb estrella Michelin.

Pel que fa a la representació menorquina a l’Aula de Cuina, estarà conformada per Jesús i Isaac Garcia del restaurant Cabòria de Ciutadella, Pere Bolet de s’Arravaló des Castell i dos joves xefs menorquins; Cristina Llorens, nomenada Jove Xef de Menorca l’any 2021 i José Borràs del restaurant Santa Mariana d’Alaior, a més de la popular cuinera Blanca Mayandía, ambaixadora de Made in Menorca. El programa de cuina es complementa amb les activitats que tindran lloc a l’Aula de Tast. Espai on els assistents podran participar en tallers de cuina, xerrades i degustacions guiades dels productes de la fira.

Pep Palau ha assegurat que “amb aquesta nova edició la fira Arrels es consolida com a fira de referència del producte local de Menorca, esdevenint un altaveu de la cuina menorquina i amb un programa d’activitats essencialment mediterrani, amb cuiners i cuineres d’alt prestigi que compartiran protagonisme amb joves promeses”.

Finalment, la V edició de la Fira Arrels comptarà també amb l’Aula Infantil on s’organitzaran tallers de cuina per als més petits. A més, durant les hores del migdia tocaran grups de música de la mà d’artistes locals. Així, els visitants podran comprar directament al productor, degustar els productes i assistir a les activitats programades en els diferents espais de la fira. L’entrada tindrà un cost de 3€ i inclourà tiquets degustació, les activitats de l’Aula Infantil 1€ i la resta d’activitats del programa seran gratuïtes.

Fira Arrels a Madrid Fusion

Els pròxims dies 28, 29 i 30 de març el departament d’Economia i Territori assistirà al congrés gastronòmic Madrid Fusion per continuar amb la promoció dels productes menorquins més enllà de l’illa. En aquesta cita a Madrid s’estrenarà l’espot promocional de la Fira Arrels que, igual que el cartell d’aquesta edició, relaciona la cuina i el producte amb l’art pictòric, reivindicant la gastronomia com una disciplina més de l’art.

Més informació i programació:

www.firaarrels.com

Material gràfic i fotografies:

[Sala de premsa](#)

Contacte:

premsa@firaarrels.com