



La Fira Arrels presenta la programación de su edición especial para este mes de septiembre

La feria de producto local y cocina de Menorca vuelve los días 18 y 19 de septiembre en pequeño formato y al aire libre en el Parque de Es Freginal de Maó. Contará con los reconocidos chefs Carme Ruscaldeda y Artur Martínez que se desplazarán a Menorca para la ocasión

El Departamento de Economía y Territorio del Consell Insular de Menorca ha presentado este jueves en el Hotel Rural Son Granot el programa de su edición especial de la Fira Arrels. La ya consolidada feria gastronómica tendrá lugar este mes de septiembre y cambia su emplazamiento habitual desplazándose al Parc des Freginal de Maó. Se celebrará con un **formato más reducido pero manteniendo la misma esencia** con el fin de adaptarse a las medidas sanitarias vigentes.

La presentación ha ido a cargo de la presidenta de Consell Insular, Susana Mora, del Conseller de Economía y Territorio, Josep Pastrana, del alcalde de Maó, Héctor Pons y del director de la feria, Pep Palau. La presidenta del Consell Insular, Susana Mora, ha querido destacar la importancia de esta edición de Arrels que, "a pesar del contexto de excepcionalidad causado por la pandemia, se ha adaptado a la situación para seguir impulsando y fomentando el producto de proximidad. Y ha añadido que "ahora más que nunca se ha demostrado imprescindible porque va en beneficio de la economía y de la sociedad menorquina, a la vez que nos permite mantener nuestra identidad y nuestras raíces, afianzando nuestro compromiso con nuestra tierra y nuestra gente".

El conseller, Josep Pastrana, ha remarcado que "no nos podíamos permitir aplazar más tiempo una nueva edición de Arrels. Organizar la feria en septiembre permitirá seguir posicionando la isla como destino turístico gastronómico, y al mismo tiempo mantener su objetivo principal de dinamizar el sector sirviendo como punto de encuentro entre productores, cocineros y ciudadanía."

Productores participantes

Esta edición adaptada a la situación sanitaria actual tendrá **un total de 15 expositores de producto y 26 productores**. A pesar de que no estén todos, conformarán una representación de la diversidad del producto de Menorca.

Se contará con el sector del vino, que estará representado por la Asociación de vinos de Menorca, con las bodegas de Binifadet, Torralbenc, Binitord y Sa Forana; los quesos y embutidos con los productores de s'Arangí, Binigarba y Quesos y Embutidos Binibeca; el sector del aceite, con la Asociación de productores de aceite de Menorca representada por Morvedra, Son Felip, S'Olivaret y Sant Joan de Binissaida; el sector licorero con Gin Xoriguer; y la cerveza artesanal de la mano de Graham Pearce. También se contará con una



fuerte presencia del producto ecológico, con la Asociación de Productos Ecológicos de Menorca (APAEM) representada por Productos Ecológicos Santo Domingo, Tomeu Pons, Econserva Binisin y Parella Vella; y el sector de la carne con la Asociación de Ramaders i Ramaderes de Vaca Menorquina.

No faltará el pan y la repostería, con el Horno y Pastelería Azahar y La Marcona. Entre los participantes, también se encontrará la miel de Dolçamar y la leche de Coinga. Y una edición más, se contará con los ya clásicos e innovadores Bolets de Menorca, Es Caragol de Menorca y el azafrán de Isafrà.

Demostraciones de cocina en directo y programa de actividades

El director de feria, Pep Palau, ha desgranado la programación de esta edición, también remarcando: "es un éxito conseguir sacar adelante esta edición de Arrels en unas circunstancias como las actuales, reuniendo una amplia representación de productores de los diferentes sectores agroalimentarios de Menorca, así como ofreciendo un programa de actividades de alto nivel con cocineras y cocineros menorquines y foráneos "

Este año el programa de cocina en directo lo componen los chefs locales **Silvia Anglada**, de Es Tast de na Silvia, y Richard Tejada, chef del restaurante Alma Salada del Hotel Rural Son Granot; y dos invitados de honor reconocidos en todo el país: **Carme Ruscaldeda** y **Artur Martínez**. La chef catalana Carme Ruscaldeda nos ofrecerá la conferencia "Somos herederos de una cultura culinaria, gourmet, divertida y sana, ámala y practica-la". Por su parte, el chef Artur Martínez del restaurante Aürt (Barcelona) con una estrella Michelin, ofrecerá el taller "Alta cocina y patrimonio agroalimentario".

Entre las catas guiadas, tendrá lugar una cata de cócteles y aperitivos de la cultura menorquina a cargo de Gin Xoriguer, una cata de vinos de Menorca y embutidos tradicionales o una cata de cervezas artesanas y quesos Mahón-Menorca DOP a cargo de Graham Pearce, entre otros. También, en cuanto a los talleres de cocina, el programa incluye un taller de cocina de la mano del Bolets de Menorca y el chef Víctor Bayo o un taller de cocina con Caracoles a cargo del chef del restaurante Rels, Joan Bagur y Es Caragol de Menorca.

Más novedades

Para esta edición se habilitará **un espacio para comer y beber que irá a cargo de Baixavan**. Este año los visitantes no podrán comer en la zona de expositores, sino que lo podrán hacer en este espacio habilitado donde se ofrecerán elaboraciones con los productos de la feria. Además, para amenizar la feria, como en pasadas ediciones, tanto el sábado como el domingo se podrá disfrutar de música directo de cantautores y cantautoras locales.

La entrada será libre y el aforo estará controlado, y para que todas las actividades se puedan llevar a cabo garantizando todas las medidas de



CONSELL INSULAR
DE MENORCA

Arrels



FIRA DE PRODUCTE LOCAL I CUINA DE MENORCA

seguridad, se contará con agentes Covid que se encargarán de que todo el mundo siga las normas indicadas por la organización .