



Más de 3000 personas pasan por la Fira Arrels este fin de semana

- *El Parque de Es Freginal se ha convertido en un punto de encuentro entre productores, cocineros y ciudadanía en una edición especial y muy esperada después de un año y medio de parón*
- *La chef y divulgadora gastronómica Carme Rusalleda ha participado en la feria este fin de semana impartiendo una conferencia*

Tant els productors com l'organització esperaven amb moltes ganes la represa de la Fira Arrels. La fira organitzada pel Departament d'Economia i Territori del Consell Insular va néixer l'any 2017 i s'havia convertit en la cita anual per excel·lència amb el producte local i la gastronomia de Menorca. Després d'haver cancel·lat la 4a edició a l'abril del 2020 a causa de la crisi sanitària de la Covid, ha tornat aquest cap de setmana 18 i 19 de setembre amb un format adaptat a la situació i en un nou emplaçament, Es Parc des Freginal de Maó.

Prop de 3500 persones han passat durant aquests dos dies per la fira, xifres que demostren l'èxit d'acollida del certamen. La directora Insular d'Economia i Territori, Pilar Pons, assegura que "dintre de l'excepcionalitat del moment, la fira ha estat un èxit rotund. L'aula d'activitats ha estat sempre plena i l'assistència, que en tot moment ha estat controlada i limitada, ha estat molt bona arribant a completar l'aforament durant quatre hores seguides aquest matí de diumenge". A més, ha destacat que "el nou indret escollit per celebrar aquest format a l'aire lliure i reduït d'Arrels, el Parc des Freginal, ha estat molt adient i ha fet lluir els expositors i els seus productes".

D'aquesta manera, tot i haver-se celebrat en un format reduït i especial, la fira Arrels ha complert els objectius esperats: tornar a reunir la millor producció artesana de l'illa juntament amb el sector de l'hostaleria i restauració, i al mateix temps, convertir-se en un aparador del producte i la gastronomia de Menorca de cara als assistents. Així, una vegada més Arrels ha volgut oferir l'oportunitat de crear sinergies entre productors, cuiners i restauradors així com facilitar la venda directa de producte local i aconseguir que la població conegui de prop i de primera mà la qualitat dels productes menorquins.

També cal destacar l'èxit de venda de tots els productors que s'han mostrat molt satisfets i molts d'ells han esgotat el producte poc abans del tancament de la fira. El director de fira, Pep Palau, ha volgut destacar que "Arrels s'ha convertit en un espai perquè els productors presentin novetats i llencin nous productes, fet que demostra la consolidació de la fira i fa tangibles els seus objectius: col·laboracions entre productors sorgides gràcies a Arrels, com per exemple la cervesa amb safrà, la ginebra amb safrà o el ketchup elaborat amb mel i tomàtic, entre d'altres".

Els requisits en el compliment de les mesures sanitàries ha fet que enguany l'organització hagués d'agrupar el màxim nombre de productors possibles en menys stands (27 productors en 15 aparadors). Aquesta circumstància ha comportat que alguns artesans i productors hagin acudit a la fira dins de les seves agrupacions sectorials. Ha estat el cas de l'Associació de Ramaders i Ramaderes de Vaca Menorquina, l'Associació Oli de Menorca, l'Associació Vi de Menorca o l'Associació de Productors d'Agricultura Ecològica de Menorca.

"La mesura ha resultat finalment un èxit rotund, ja que s'han presentat al públic en col·lectiu. En el cas de l'Associació Oli de Menorca, per exemple, que actualment treballa per obtenir la Denominació d'origen, aquest fet és molt important pel futur del sector", ha afegit Palau.

Èxit de la segona jornada



Després de l'èxit de la primera jornada, Arrels ha tornat a arrencar aquest diumenge amb un programa carregat d'activitats. Només obrir les portes s'ha completat l'aforament permès i ha seguit així durant tot el matí. El Parc des Freginal s'ha omplert de visitants que han pogut recórrer els 15 estands de producte local i conèixer en detall els 27 productors i els productes que han ofert, que han constituït una mostra de la diversitat i la riquesa del producte menorquí. Mel, carn de vaca menorquina, gelat amb llet de vaca menorquina, oli de Menorca, vi de Menorca, cervesa artesana, formatges i embotits, safrà, horta i verdura ecològica, conserves ecològiques, bolets i caragols.

A més, durant el matí els assistents han pogut participar en un tast d'embotits de Binigarba i vins de Menorca (Binifadet, Torralbenc, Sa Forana i Binitord) i en un taller de cuina amb Bolets a càrrec del xef Victor Bayo, que ha cuinat una fideuà amb bolets i uns bolets escabetxats. Al migdia, s'ha realitzat un tast de cerveses artesanes de Graham Pearce i formatge Mahón Menorca D.O.P. S'han maridat tres tipus de cervesa amb diferents formatges. Els assistents han pogut tastar una cervesa lager amb safra de Isafrà Menorca o la nova cervesa talaiòtica de Graham Pearce, inspirada en els vasos trobats en una excavació arqueològica a Sa Mola. Durant la tarda, ha tingut lloc la demostració de cuina de la reconeguda xef ciutadellenca Sílvia Anglada d'Es Tast de na Silvia, que ha elaborat receptes amb figues de Menorca, com figues amb sobrassada.

La jornada i la fira ha conclòs amb l'activitat més esperada del programa: la ponència de Carme Ruscalleda, xef amb més estrelles Michelin del món que s'ha desplaçat a Menorca per participar en aquesta edició d'Arrels. En la conferència ha assegurat que "els productes de Menorca tenen una personalitat especial" i que és molt important estimar la cultura culinària que tenim a prop i projectar-la cap el futur.

Així es dona per finalitzada aquesta edició especial de la Fira Arrels amb la vista posada en poder reprendre la fira en el seu format original. Serà al 2022, l'any designat perquè Menorca sigui Regió Europea de la Gastronomia. L'organització ja treballa perquè la Fira Arrels sigui un dels pilars d'aquest nomenament.

Más información:

www.firaarrels.com

695 36 24 90

[SALA DE PRENSA](#)

**Acceded al enlace para descargar fotografías, spot, programa y todo el material de Arrels 2021.*

Productores Arrels 2021:

- APAEM (Asociación de Productores de Agricultura Ecológica de Menorca)
 - Huerta, fruta y queso Tomeu Pons
 - Productos Ecológicos Santo Domingo
 - Parella Vella



- Econserva Binisin
- Asociación de Ganaderos y Ganaderas de Vaca Menorquina
- Asociación Oli de Menorca
 - Aceite de Sant Joan de Binissaida
 - Aceite Son Felip
 - S'Olivaret – Oli de Menorca
 - Morverdra
- Azahar Horno y Pastelería Integral
- Binigarba
- Asociación ViMenorca
 - Binitord
 - Bodegas Binifadet
 - Torralbenc
 - Sa Forana
- Bolets de Menorca – Sa Cuina de Sa Sínia
- Destilerías Xoriguer
- Dolçarmar
- Es Caragol de Menorca
- Graham Pearce
- Isafrà Menorca
- La Marcona
- Quesos y Embutidos Binibeca
- S'Arangí