



Todo listo para la Fira Arrels este fin de semana 30 de abril y 1 de mayo

- *El recinto ferial de Mahón abrirá sus puertas para acoger a más de 45 expositores de producto local, demostraciones de cocina en directo, catas guiadas y actividades para los más pequeños*
- *El programa cuenta con el prestigioso cocinero Joan Roca como cabeza de cartel y con reconocidos cocineros y cocineras de Menorca y de todo el Mediterráneo*

La Fira Arrels, impulsada por el Departamento de Economía del Consell Insular de Menorca, se ha convertido en la cita gastronómica del año. Este fin de semana tendrá lugar la quinta edición del certamen de producto local y cocina de Menorca que recuperará la normalidad prepandemia y demostrará su consolidación como evento gastronómico de referencia. Durante dos días, la Fira Arrels ofrecerá una selección de productos locales y un amplio programa de actividades gastronómicas.

Más de 45 expositores de producto local

Arrels se convertirá en un escaparate de la diversidad y calidad del producto de Menorca. Este año, **un 20% de los expositores que participan en Arrels lo hacen por primera vez**. Todos los expositores ofrecerán, además de sus productos, degustaciones elaboradas que los visitantes podrán comprar y degustar.

Podremos encontrar los productos más tradicionales: once quesos diferentes, cuatro bodegas de vino, embutidos, cerveza, carne y pescado, fruta y verdura o repostería. Pero también productos singulares como microbrotes, setas, azafrán, plantas aromáticas, o caldo en polvo, entre otros. Además, Girona será el territorio invitado y a través del sello de calidad Girona Excel·lent traerá sofritos, miel y vino de garnacha.

Espacio para degustar

Con el objetivo de que los visitantes no sólo conozcan la variedad de productos, sino que puedan aprender todas sus particularidades, en el Aula de Cata tendrán lugar degustaciones guiadas, maridajes y charlas de la mano de los mismos productores. Podremos asistir a una cata de productos del mar y de vinos, a un taller de coctelería con licores, a una cata de quesos de cabra, a una degustación de mahones y aceites de Menorca, a una cata de productos del sello de Girona Excel·lent o a una cata de cervezas artesanas.

Demostraciones de cocina

El Aula de Cocina será el espacio donde tendrán lugar las demostraciones de cocina en directo. Más de 10 sesiones durante todo el fin de semana. De Menorca, cocinará el chef del restaurante s'Arrealó des Castell, **Pere Bolet**; **Jesús Garcia** del restaurante Cabòria (Ciutadella) que estará acompañado de su hermano **Isaac Garcia**; **Jose Maria Borràs**, del restaurante del agroturismo Santa Mariana (Alaior) y **Cristina Llorens**, ganadora del concurso Joven Chef menorquina 2021.

Se desplazarán a Menorca para la ocasión, **Eduardo Martínez** del restaurante 'Brut' (Llubí, Mallorca); **Sara Valls** del restaurante 'Janís' (Es Pujols, Formentera); **Lluís Fernández** del restaurante 'Els Pescadors' (Costa Brava); **Ronit Stern** y **Mariana Mayo** de 'La Balabusta', (Barcelona); las cocineras especializadas en cocina de Gaza **Sylvia Oussedik** y **Maggie Schmitt**, la cocinera de raíces menorquinas, conocida por sus programas en Canal Cocina, Blanca Mayandía; la chef **Vicky Sevilla** del restaurante 'Arrels', cocinera más joven de España con una estrella Michelin y, finalmente, clausurará el Aula de Cocina el grandísimo cocinero **Joan**



CONSELL INSULAR
DE MENORCA

Arrels



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY
MENORCA AWARDED 2022

FIRA DE PRODUCTE LOCAL I CUINA DE MENORCA

Roca con una clase magistral sobre la sostenibilidad en su restaurante de tres estrellas Michelin, 'El Celler De Can Roca', que ha sido elegido mejor restaurante del mundo en tres ocasiones.

Feria para todos los públicos

Los más pequeños también tendrán su espacio en Fira Arrels. El Aula Infantil será el espacio donde tendrán lugar talleres gastronómicos para que los niños y niñas también puedan aprender y probar los productos locales.

Además, durante las horas del mediodía disfrutaremos de música en directo. El sábado contaremos con el conocido saxofonista menorquín, Marc Bosch y, el domingo, con el grupo de jazz La Dolce Evita.

Información práctica

La Fira Arrels tendrá lugar en el recinto Ferial de Maó, abrirá sus puertas el sábado 30 de abril a las 10.00 h y se alargará hasta las 21.00 h. El domingo 1 de mayo el horario será de 10.00 ha 19.00 h. La entrada tendrá un coste de 3€ e incluirá 3 tickets de cata que los visitantes podrán intercambiar por degustaciones en los expositores. Se podrán adquirir más tickets de cata por 1 € cada uno en la entrada del recinto. Las actividades del Aula de Cocina y el Aula de Cata serán gratuitas y los talleres infantiles tendrán un coste de 2€.

Más información y programación

www.firaarrels.com

Material gráfico y fotografías

[Sala de prensa](#)

Contacto

premsa@firaarrels.com