



## La Fira Arrels retoma su actividad con éxito de acogida

El céntrico parque de Es Freginal de Maó se llena de visitantes durante la primera jornada de la feria y se convierte en el escenario estival para iniciar la esperada vuelta a la normalidad del certamen

Menorca echaba de menos la Fira Arrels. Un año y medio después de la obligada cancelación de Arrels, la esperada feria de producto local y cocina de Menorca ha vuelto a abrir sus puertas, y lo ha hecho con buena asistencia del público en el primer día de esta renovada 4ª edición en el Parque des Freginal de Maó. En un ambiente de reencuentros y reanudación de relativa normalidad, productores y cocineros han podido ofrecer de nuevo sus elaboraciones al público asistente, mostrar sus novedades y explicar a los más curiosos cómo trabajan su producto.

En declaraciones, el director de la feria, Pep Palau, se ha mostrado muy satisfecho de la vuelta de Arrels: "Debemos considerar todo un éxito haber podido celebrar la nueva edición del 2021. Nos gusta mucho la ubicación en el Parque des Freginal, que supone una puesta en escena muy lucida y en un espacio natural que reúne todos los requisitos para que los productores se sientan cómodos y su producto se exprese en el mejor de los contextos". Palau ha remarcado también el éxito que ha supuesto conseguir la presencia de 27 productores en los 15 stands de la feria "representando todos los sectores de la producción agroalimentaria de Menorca. Pequeños productores, manteniendo la esencia de la feria".

La reanudación del certamen después de su cancelación en 2020 debido a la situación sanitaria y la próxima celebración de la designación de la isla Región Europea de la Gastronomía 2022, aporta aún más relevancia a la feria como punto de nexos, encuentro y escaparate del producto local y la gastronomía de la isla.

La jornada ha contado también con la visita de las autoridades, con presencia de la presidenta del Consell Insular, Susana Mora, acompañada por el conseller de Economía y Territorio, José Pastrana, la directora insular del departamento, Pilar Pons, y la concejala de economía del Ayuntamiento de Maó, Carmen Seguí.

Susana Mora, ha destacado que "es ilusionante poder celebrar la feria en un momento todavía difícil en el contexto de pandemia. Pero era necesario poder salir adelante, porque se consolida así un proyecto importante y necesario para Menorca, y porque envía un mensaje de optimismo en estas circunstancias tan complicadas que aún vivimos. Considerábamos que adaptando la edición a las condiciones sanitarias era posible hacerlo". Además, la presidenta ha querido hacer patente que "a pesar de las diferencias con la temporada turística del año pasado, el producto local ha sido la estrella, hecho que demuestra el interés por la calidad de nuestro producto".

José Pastrana, por su parte, se ha mostrado también muy ilusionado con el inicio de Arrels. "El año pasado no tuvimos la oportunidad de hacer la feria, pero este año, a pesar de ser en un formato diferente, contamos con representación de todos los sectores de la producción agroalimentaria de la isla. El espacio es extraordinario, llevando la feria al centro de la ciudad. La celebración de la feria,



CONSELL INSULAR  
DE MENORCA

# Arrels



FIRA DE PRODUCTE LOCAL I CUINA DE MENORCA

teniendo en cuenta las circunstancias, es un mensaje de esperanza y de ánimo para todos".

## **Primera jornada de Arrels 2021**

La jornada ha iniciado a las 11 de la mañana con un taller de cocina de Es Caragol de Menorca conducido por el chef del restaurante Rels, Joan Bagur. A pesar de tener la responsabilidad de abrir la feria después de la parada, la primera actividad ha contado con un gran número de asistentes interesados por la propuesta que el chef menorquín ha presentado a la audiencia: velouté de hinojo con caracoles.

A continuación ha tenido lugar una cata de alimentos de producción ecológica a cargo de la Asociación de Productores de Agricultura Ecológica de Menorca (APAEMA) y Agroxerxa. Los participantes han podido degustar rubiols de boniato y confitura de calabaza, coca de verduras, berenjena con queso de Es Todons y mermelada, y una pasta de crespellines con figat. Las actividades de la mañana han cerrado con una cata de vinos y quesos Mahón Menorca. Además, durante la jornada no ha faltado la mahonesa, el chef Miquel Mariano de la Asociación Fray Roger, ha elaborado una mahonesa en directo mientras explicaba la historia de esta salsa y las diferentes modalidades que existen.

Las horas del mediodía han contado también con gran afluencia de visitantes, que han llenado el espacio de descanso habilitado para comer y beber con elaboraciones locales de Baixavan. El espacio ha ofrecido música en directo con la actuación del saxofonista Marc Bosch. Mañana será el turno del dúo de jazz Ara Martí y Icar Tuset y el cantautor Marcos Vinodelfin.

Desde hoy y durante todo el fin de semana son 15 los expositores de producto y 27 los productores de Menorca que ofrecen sus productos a los asistentes. Paralelamente, actividades gastronómicas como demostraciones de cocina o catas guiadas complementan la oferta.

## **Más actividades gastronómicas**

La programación de la Fira Arrels seguirá hasta las 21 h. Esta tarde se espera el taller de cocina a cargo de uno de los chefs que encabeza el cartel de esta edición, Artur Martínez. El chef catalán, del restaurante Aürt de Barcelona, y con una estrella Michelin, conducirá un taller bajo el nombre "Alta cocina y patrimonio agroalimentario" para ofrecer cuatro demostraciones de recetas propias. También durante la tarde los asistentes podrán asistir a una cata guiada de cócteles y aperitivos de la cultura menorquina con Gin Xoriguer y el taller de cocina del chef local Richard Tejada: "El mar estacional y sostenible".

La Fira Arrels volverá a abrir mañana, domingo día 19, de 10 a 20 h y seguirá con un programa repleto de actividades gastronómicas. Destaca la conferencia de Carme Ruscalleda, la chef con más estrellas Michelin del mundo, bajo el título "Somos herederos de una cultura culinaria, gourmet, divertida y sana, ámala y practícala."

Este año todas las actividades son gratuitas y la feria es de acceso libre. Para seguir todas las medidas de seguridad y sanidad pertinentes, el aforo está controlado y se cuenta con dos agentes Covid que



CONSELL INSULAR  
DE MENORCA

# Arrels



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY  
MENORCA AWARDED 2022

FIRA DE PRODUCTE LOCAL I CUINA DE MENORCA

informan de todas las medidas a los asistentes.

**Más información:**

[www.firaarrels.com](http://www.firaarrels.com)

695 36 24 90

[SALA DE PRENSA](#)

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

Productores Arrels 2021:

- APAEMA (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 Aceite de Menorca
- Aceite de Sant Joan de Binissaida
- Aceite Son Felip
- S'Olivaret - Aceite de Menorca
- Morverdra
- Azahar Panadería y Pastelería Integral
- Binigarba
- Asociación ViMenorca
- Binitord
- Bodegas Binifadet
- Torralbenc
- Sa Forana
- Setas de Menorca - Sa Cuina de Sa Sinia
- Destilerías Xoriguer
- Dolçarmar
- Es Caragol de Menorca
- Graham Pearce
- Isafrà Menorca
- La Marcona
- Quesos y Embutidos Binibeca
- S'Arangí