



CONSELL INSULAR  
DE MENORCA



## NOTA DE PRENSA

### **La Feria Arrels ofrecerá degustaciones de los productos menorquines**

Los días 14 y 15 de abril, en el recinto ferial de Maó, los visitantes podrán disfrutar de catas guiadas de los mejores productos locales

Este año, la Feria Arrels contará con un total de 43 productores, un 80% más que en la pasada edición. Todos ellos ofrecerán catas de sus productos y expondrán su oferta a los visitantes. Además, la feria contará con un Aula de Degustación, un espacio pensado para que los productores presenten sus productos en profundidad y dirijan catas guiadas.

Entre estas sesiones: una cata de maridaje de aceite, vino y queso, a cargo de Toni Juaneda; una degustación de caracoles y azafrán a cargo del chef Dani Mesquida; una sesión para probar y descubrir el secreto de las setas de Menorca a cargo del cocinero Víctor Bayo, o una cata de cervezas artesanas de Menorca, entre otras.

Además, el Aula de Degustación será escenario de ponencias varias. El sábado 14, Eva Cardona expondrá el proyecto de Agroxerxa "el producto local a un clic" o Irene Estaún, Directora Insular de la Reserva de la Biosfera de Menorca, nos hablará de la alimentación sostenible. También, acorde con el aumento de la presencia de productos ecológicos en la feria Arrels de este año, en el Aula de Degustación, la chef Silvia Anglada dirigirá una cata de estos productos .

El Aula de Degustación también presenciará el II Concurso de Maonesa de la Feria Arrels, donde los aficionados a esta salsa podrán demostrar sus habilidades y llevarse el título de ganador.

Para disfrutar de estas sesiones didácticas y exquisitas, el visitante deberá inscribirse y comprar un ticket que tendrá un coste de 1 € por sesión.

Todo esto además de las demostraciones de cocina que tendrán lugar en el Aula de Cocina y los talleres para los niños, en el Aula Infantil.

Horarios y programa completo Feria Arrels 2018:

<http://www.firaarrels.com/actividades>

Maó 9 de abril del 2018