



CONSELL INSULAR  
DE MENORCA



## NOTA DE PRENSA

Los días 14 y 15 de abril, en el recinto ferial de Maón, la Feria Arrels ofrecerá demostraciones de cocina en directo de chefs con estrella Michelin

**Paco Pérez** (Miramar, Llançà, Gerona), **Begoña Rodrigo** (La Salita, Valencia), **Andreu Genestra** (Andreu Genestra Restaurant, Capdepera), **Adelf Morales** (Topik, Barcelona), **Emili Samper** (Crudito, Madrid), **Albert Mendiola** (Marimorena, Barcelona) y **María José San Román** (Monastrell, Alacant), cocineros reconocidos del panorama nacional y internacional, cocinarán en directo en la Feria Arrels. También participarán algunos de los mejores chefs de Menorca.

El cabeza de cartel de Arrels 2018 es Paco Pérez, el chef catalán reconocido mundialmente y que tiene un total de 5 estrellas Michelin. Actualmente, Paco Pérez es uno de los cocineros más importantes del país. Además, Paco Pérez no será el único con estrella de esta edición. El mallorquín. Andreu Genestra también cuenta con una estrella Michelin en su restaurante de Capdepera en Mallorca.

Así mismo, los chefs menorquines también formarán parte de este espectáculo culinario. Una selección de los mejores cocineros de la isla estarán presentes en la Feria Arrels: **Victor Lidón** (Ca na Pilar), **Miquel Sánchez** (Smoix), **Felip Llofriu** (Mon Restaurant) y **Joan Puigpelat** (Cafè Marès). Todos ellos dirigirán una sesión en el Aula de Cocina de la feria con el título "Nueva Cocina Menorquina".

También, este año, con la coincidencia del 25º aniversario la Reserva de la Biosfera de Menorca y la Reserva de la Biosfera de Lanzarote, este último también participará en Arrels como territorio invitado. Además de aportar productos como el queso y el vino, los cocineros **Orlando Ortega** (Lilium, Arrecife, Lanzarote) y **Gonzalo Calzadilla** (Isla de Lobos, Lanzarote) también intervendrán en el Aula de Cocina de Arrels.

Todas las demostraciones de cocina tendrán una duración de 45 minutos y podrán asistir a ellas todos los visitantes de la feria. La finalidad es aprender y descubrir de las mejores combinaciones de productos locales y de las nuevas técnicas culinarias.

Además, siguiendo los mismos objetivos, la feria también contará de un Aula de Degustación donde se harán catas guiadas de los productos presentes en la feria. También, un Aula Infantil en la que se organizaran actividades para los más pequeños.

Horarios y programación completa de la Feria Arrels 2018:

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