



VUELVE FIRA ARRELS

Tras una exitosa primera edición, el Departamento de Proyección Económica del Consejo Insular ya tiene fechas para la Fira Arrels 2018. El fin de semana del 14 y 15 de abril, el recinto ferial de Maó abrirá sus puertas para revivir Arrels; la feria de producto local y cocina de Menorca.

¿Cuál es el mejor queso de Menorca? ¿Qué caracteriza la langosta autóctona? ¿Cuáles son los tesoros gastronómicos más desconocidos de la isla? O quién está detrás de las recetas más exquisitas elaboradas con ingredientes locales?

La Fira Arrels tiene el propósito de mostrar la mejor producción artesanal y convertirse en el ágora de la cocina menorquina. Durante dos días, Arrels da la oportunidad de probar y comprar productos de calidad. Olores, texturas y sabores que transportan a la cotidianidad y a la esencia de Menorca.

Detrás de cada expositor de la feria no sólo se encuentran los mejores productores de la isla, sino también un rayo de historia y pasión por el oficio y la tradición. Panaderos, charcuteros, pescadores, queseros, pasteleros, entre muchos otros, inspiran la dieta y la cocina local, que se nutren de un territorio único; reserva de la biosfera. Y además, fomentan una alimentación que se basa en productos saludables y de proximidad.

Así, cocineros y productores se reúnen para hacer de Arrels una experiencia gastronómica única. Y al mismo tiempo, ofrecer a los visitantes la ocasión de aprender e interactuar con chefs autóctonos y foráneos que mostrarán las mejores recetas y técnicas elaboradas con ingredientes locales.

En la pasada edición, Arrels logró transmitir a los visitantes el buen sabor y la calidad de los productos menorquines con la venta de más de 10.000 tickets de degustación. El éxito del año pasado también fue motivo de titulares en publicaciones gastronómicas especializadas a escala nacional, como la Guía Repsol o las revistas Cocina, Origen y Vinos y Restaurantes.

De esta manera, Arrels va mucho más allá y se convierte en una oportunidad para dar a conocer los productos locales más tradicionales y los más nuevos. Integrándolos en las relaciones comerciales de la isla y posicionando Menorca como destino turístico de primer orden en el ámbito agroalimentario.