



CONSELL INSULAR
DE MENORCA



NOTA DE PRENSA

La segunda edición de la Feria Arrels contará con 17 productores más que el año pasado

El consejero del Departamento de Proyección Económica del Consell Insular de Menorca, Miquel Company, y el director de feria, Pep Palau, han presentado este miércoles 21 la segunda edición de la Feria Arrels que tendrá lugar los días 14 i 15 de abril en el recinto ferial de Maón. Lo han hecho delante de los productores y cocineros asistentes dándoles las gracias por su esfuerzo y su confianza en esta feria.

Miquel Company se ha mostrado agradecido con el número de productores que participarán. Este año serán 45 productores en total, frente los 28 de la pasada edición. Así, la variedad de producto local será amplia, con gran presencia del queso pero también con productos nuevos como cacahuetes o un helado de queso de Maón. El consejero ha querido destacar la oferta de productos ecológicos que se encontrará este año en Arrels.

Por su parte, Pep Palau, ha presentado el programa de esta edición. Igual que el año pasado la feria contará con tres espacios de actividad. El aula de cocina, dónde los chefs harán demostraciones de recetas con ingredientes locales. El aula de degustación, dónde algunos productores expondrán su producto y dejaran probarlo a los asistentes. Y el aula infantil, dónde se realizaran talleres de cocina para los niños. También, en el marco de la feria, el domingo 15 de abril tendrá lugar el concurso de Injove, Alternachef, que será presentado i dinamizado por el chef Emili Samper del restaurante Crudito de Madrid y que participó en la segunda edición de Masterchef.

Pep Palau ha destacado el invitado estrella de este año, Paco Pérez, el chef que dispone de 5 estrellas Michelin. También ha nombrado a los cocineros invitados de todo el país que participaran en el aula de cocina de Arrels. Además de los cocineros menorquines que este año serán: Victor Lidón del restaurante Ca na Pilar, Miquel Sánchez del restaurante Smoix, Felip Llufrui de Mon Restaurant y Joan Puigpelat de Cafè Marès. Todos ellos prepararan platos elaborados con productos locales bajo el título *La Nueva cocina Menorquina*.

Esta edición contará también con la presencia de productores y cocineros de Lanzarote como territorio invitado. Aprovechando la coincidencia del 25 aniversario de la Reserva de la Biosfera de Lanzarote y de nuestra isla.

Han hablado también la chef menorquina, Silvia Anglada y el productor de vino de Binifadet, Lluís Angles. Ambos han agradecido la oportunidad que se les da invitándoles a participar en Arrels. Una feria que les permite el contacto entre cocineros y productores y los ayuda a promocionar los productos menorquines de primera calidad.

Finalmente, Miquel Company ha remarcado el antes y el después que ha supuesto Arrels para los productos locales ya que los ha empujado a la proyección exterior, tanto a nivel nacional como internacional.

Maón, 21 de marzo de 2018