

NOTA DE PRENSA

La segunda edición de la Feria Arrels abre sus puertas

Este sábado ha arrancado la segunda edición de la Feria Arrels en el recinto ferial de Maó. El programa se ha iniciado a las 11 de la mañana con diferentes actividades. En el Aula de cocina los visitantes han podido disfrutar de sesiones de cocina en directo, en el Aula de Degustación se ha celebrado el II Concurso de Mahonesa y en el Aula infantil, los más pequeños se lo han pasado muy más bien con los talleres infantiles de Sa Xaranga.

La inauguración oficial ha tenido lugar a las 12:30 h y ha contado con la presidenta del Consejo Insular, Susana Mora; el consejero de Proyección Económica y Ocupación; Miguel Company; la alcaldesa de Maó, Conxa Juanola, y el director de la feria, Pep Palau.

La Presidenta del Consell Insular, Susana Mora, se ha mostrado satisfecha de poder celebrar esta segunda edición de Arrels y ha agradecido a los productores su implicación y participación. Por su parte, el consejero Miquel Company ha reafirmado los objetivos de este proyecto; crear sinergias entre productores y restauradores e invitar a los ciudadanos a conocer la amplia oferta de productos de calidad que existe en Menorca. Pep Palau, organizador de la feria, ha dado las gracias al Consejo Insular por su confianza.

El Aula de Cocina ha sido el espacio más concurrido de la mañana. La han inaugurado los chefs menorquines: Victor Lidón (Ca Pilar, Migjorn), Miquel Sánchez (Smoix, Ciutadella), Felip Llufríu (Mon, Ciutadella) y Joan PuigPelat (Café Marès, Maó). Todos ellos han cocinado en directo formando parte de la Nueva Cocina Menorquina.

Además, todos los visitantes han podido degustar gran variedad de productos locales que ofrecen los 43 productores presentes en la feria. Croquetas de sobrasada, pulpo con cebolla, hamburguesas ecológicas, helado de queso, vinos y mucho más.

Arrels seguirá con las actividades y se podrá visitar hasta las 21 h de este sábado. Esta tarde en el Aula de Cocina podremos disfrutar de chefs invitados de Lanzarote. Orlando Ortega (Llium, Arrecife, Lanzarote) y Gonzalo Calzadilla (Isla de Lobos, Playa Blanca, Lanzarote) que nos explicarán la cocina sostenible de Lanzarote. También los chefs Albert Mendiola (Marimorena, Sant Boi de Llobregat) y Emil Samper (crudités, Madrid).

En el Aula de Degustación se espera una cata maridada de vino, queso y aceite o una degustación de caracoles de Menorca y azafrán. En el Aula Infantil seguirán los talleres para los más pequeños, los niños y niñas podrán cocinar canapés a la menorquina o aprender a hacer pan.

Más actividades para el domingo

Mañana el programa sigue con más actividades, más invitados y grandes actuaciones. Por el Aula de Cocina pasarán grandes chefs de todo el país. Será el turno de Begoña Rodrigo (La Salita, Valencia), Andreu Genestra (Andreu Genestra, Capdepera, Mallorca), Adelf Morales (Topik, Barcelona), María José San Román (Monastrell, Alicante). Y cerrará con la cocina de Paco Pérez (Miramar, Llançà), el cabeza de cartel de esta edición que cuenta con 5 estrellas Michelin.

En el Aula de Degustación; cata de productos ecológicos, setas de Menorca o una degustación de los productos de Lanzarote, territorio invitado en la Feria Arrels de este año.

En el Aula infantil los niños podrán seguir disfrutando de los talleres de cocina. Además, a las 16 h tendrá lugar el concurso Alternachef, presentado y dinamizado por el chef Emil Samper, del restaurante crudités de Madrid y ex concursante de Masterchef.

+ Info: www.firaarrels.com

Maó, 14 de abril del 2018