



CONSELL INSULAR  
DE MENORCA



## TODO LISTO PARA LA SEGUNDA EDICIÓN DE LA FERIA ARRELS

Este fin de semana 14 y 15 de abril el recinto ferial de Maó contará con 47 productores locales, cocina en directo y catas

La Feria Arrels, feria de producto local y cocina de Menorca, promovida por el Consell Insular, llega este fin de semana con un programa de actividades que recoge lo mejor de la cocina y la gastronomía menorquina. Productos locales, cocina en directo, catas guiadas y actividades para los más pequeños. Arrels se convertirá en un espacio donde los visitantes podrán aprender, degustar y comprar los mejores productos de la isla.

### Productors

La feria contará con un total de 47 productores. Además de vender y presentar sus productos, también ofrecerán degustaciones a todos los visitantes. Berenjenas rellenas, hamburguesas ecológicas, crema de quesos, pulpo con cebolla, mejillones al vapor, croquetas de cuixot o sobrasada, "coques" dulces y saldas, caracoles, helados, cervezas, vinos ... Son algunas de las degustaciones, todas a partir de productos producidos y elaborados en Menorca, que tendremos el placer de probar este fin de semana. También habrá un servicio de bar donde se venderán cafés, infusiones, agua y zumos naturales elaborados con productos locales.

Además, la feria contará con el **Aula de Degustación**, un espacio donde algunos productores presentarán sus productos en una degustación guiada. El sábado tendrá lugar una cata maridada de vino queso y aceite de Menorca o una degustación de caracoles y azafrán, entre otros. El domingo, podremos disfrutar de una cata de productos ecológicos o descubrir el secreto de las setas de Menorca.

También se ofrecerán **ponencias variadas** como por ejemplo la charla a cargo de Eva Cardona que presentará el proyecto de AgroXerxa, el coloquio "Alimentación sostenible de la Reserva de la Biosfera" dirigido por la directora Insular, Irene Estaún o la presentación de los premios gastronómicos 2017.

Además, en el Aula de Degustación, por segundo año consecutivo, el sábado también tendrá lugar el II Concurso de Maonesa. Los aficionados nos prepararán la mejor salsa maonesa para llevarse el título ganador.

### Cocina con estrella

Dentro de la feria, también se encontrará el **Aula de Cocina** donde durante los dos días los visitantes podrán disfrutar de demostraciones de cocina en directo. Por este espacio pasarán algunos de los mejores chefs de Menorca: Joan PuigPealat (Cafè Marès, Maó), Felip Llufríu (Mon, Ciutadella), Miquel Sánchez (Smoix, Ciutadella) y Victor Lidón (Ca na Pilar, Migjorn). Todos ellos actuarán a lo largo de la mañana del sábado.

Además, también cocinarán chefs invitados de todo el país que son reconocidos internacionalmente, algunos de ellos con estrella Michelin. El sábado será el turno de Orlando Ortega (Lilium, Arrecife,

Lanzarote), Gonzalo Calzadilla (Isla de Lobos, Playa Blanca, Lanzaorte), de Albert Mendiola (Marimorena, Sant Boi de Llobregat) y de Emil Samper (crudités, Madrid ).

El Domingo, el Aula de Cocina arrancará con 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.

### **Los más pequeños**

Arrels no se olvida de los más pequeños de la casa y ofrece un espacio pensado para ellos; **el Aula Infantil**. Durante los dos días tendrán lugar diferentes talleres organizados por Sa Xaranga donde los niños y niñas también podrán disfrutar de la cocina y los productos menorquines. Cocinarán canapés a la menorquina, bolas de queso o aprenderán a hacer pan.

Además, como novedad, en el marco de la feria Arrels, domingo también se celebrará el IV Concurso de **Alternachef**, que organiza Injove y que presentará y dinamizará el chef Emili Samper del restaurante Crudito de Madrid, conocido también por su participación en la segunda edición del programa Masterchef.

### **Novedades**

Como novedad, este año algunos productores ofrecerán degustaciones preparadas por cocineros que estuvieron en el Aula de Cocina de la anterior edición: Silvia Anglada (Se Cata de na Silvia, Ciutadella), Victor Bayo, Teresa Montesinos (Pasión Mediterránea, Ladrillo) , entre otros.

También, tendrá lugar un concurso de fotografía promovido por IgersMenorca en Instagram. Todos los visitantes podrán subir sus fotos en la red social y los premiados se llevarán un lote de producto local.

Esta edición además, contará con la presencia de un territorio invitado: Lanzarote, la isla canaria cumple junto con Menorca, este año, el 25 aniversario de su Reserva de la Biosfera. Por eso, será una buena ocasión para probar sus productos y conocer la cocina sostenible de Lanzarote de la mano de algunos de los mejores chefs canarios.

### **Información práctica**

La feria estará abierta sábado de 10 h a 21 h y domingo de 10 h a 19 h. La entrada tiene un coste de 3 € que incluye tres tickets de degustación. Para acceder al Aula de Degustación el coste será de 1 € y 2 € para inscribirse en el Aula Infantil que se podrá hacer en la misma recepción del recinto.

Programa completo y más información: [www.firaarrels.com](http://www.firaarrels.com)