

NOTA DE PRENSA

La Feria Arrels cierra con éxito y recibe un 50% más de visitantes que la pasada edición

Unas 4500 personas han pasado este fin de semana por el recinto ferial de Maó. Arrels se ha consolidado en una segunda edición que ha contado con un 80% más de productores que la anterior y un intenso programa de actividades.

La fiesta del producto local y la cocina de Menorca ha cerrado sus puertas con una valoración muy positiva por parte de la organización. La Feria Arrels ha recibido un 50% más de visitantes que el año pasado y ha vendido 20.000 tickets de degustación, frente a los 10.000 que se vendieron en la pasada edición. Pep Palau, director de feria, destaca la implicación de sus participantes, tanto cocineros como productores, que se han hecho suya la feria Arrels.

Un programa cargado de actividades que ha atraído a miles de personas a esta cita con la gastronomía y la cocina de Menorca. Las actividades, programadas en los diferentes espacios de la feria; el Aula de Cocina, el Aula de Degustación y el Aula Infantil, se han llenado de visitantes que se han llevado muy buena percepción de la feria. También los propios chefs llegados de todo el país se han mostrado satisfechos y han reconocido la calidad y el nivel de las actividades del programa.

Además, también cabe mencionar la cooperación que se ha establecido entre el sector de la cocina y los productores, que se ha traducido con un aumento de degustaciones de gran calidad. Asimismo, algunos restauradores han aprovechado la ocasión para conocer los productos locales y hacer contactos.

Tras el éxito de la primera jornada, el domingo ha arrancado con la misma fuerza, colas en la entrada y en los puestos de los expositores para probar y comprar los productos menorquines. La mañana ha comenzado con una cata de productos ecológicos en el Aula de Degustación, en el Aula de Cocina han seguido las actuaciones de chefs como Begoña Rodrigo (La Salita, Valencia), Andreu Genestra (Andreu Genestra Restaurante, Capdepera, Mallorca) y Adelf Morales (Topik, Barcelona). En el Aula Infantil los niños se lo han pasado en grande con los talleres de cocina organizados por Sa Xaranga.

La tarde ha seguido con la actuación más esperada de esta edición. El chef con 5 estrellas Michelin, Paco Pérez (Miramar, Llançà, Girona), ha cocinado en directo en el Aula de Cocina. Le ha seguido María José San Román (Monastrell, Alicante) que ha cerrado las actividades de cocina.

En el Aula de Degustación, Bolets de Menorca y el chef Victor Bayo nos han descubierto el secreto de las setas. Más tarde se han presentado los premios gastronómicos 2017; una cata de productos de Lanzarote territorio invitado en la Feria Arrels; y finalmente una degustación de cervezas artesanas de Menorca.

Y mientras, en el Aula Infantil ha tenido lugar el concurso Alternachef, organizado por Injove y dinamizado por el chef Emil Samper, del restaurante Crudito de Madrid i exconcurante de Masterchef. Varios centros de jóvenes de Menorca han participado preparando los mejores platos. El Casal de Ciutadella se ha llevado el título de ganador con las mejores *raoles* de cordero y los postres más exquisitos; mus de limón con galleta y trufas de chocolate.