

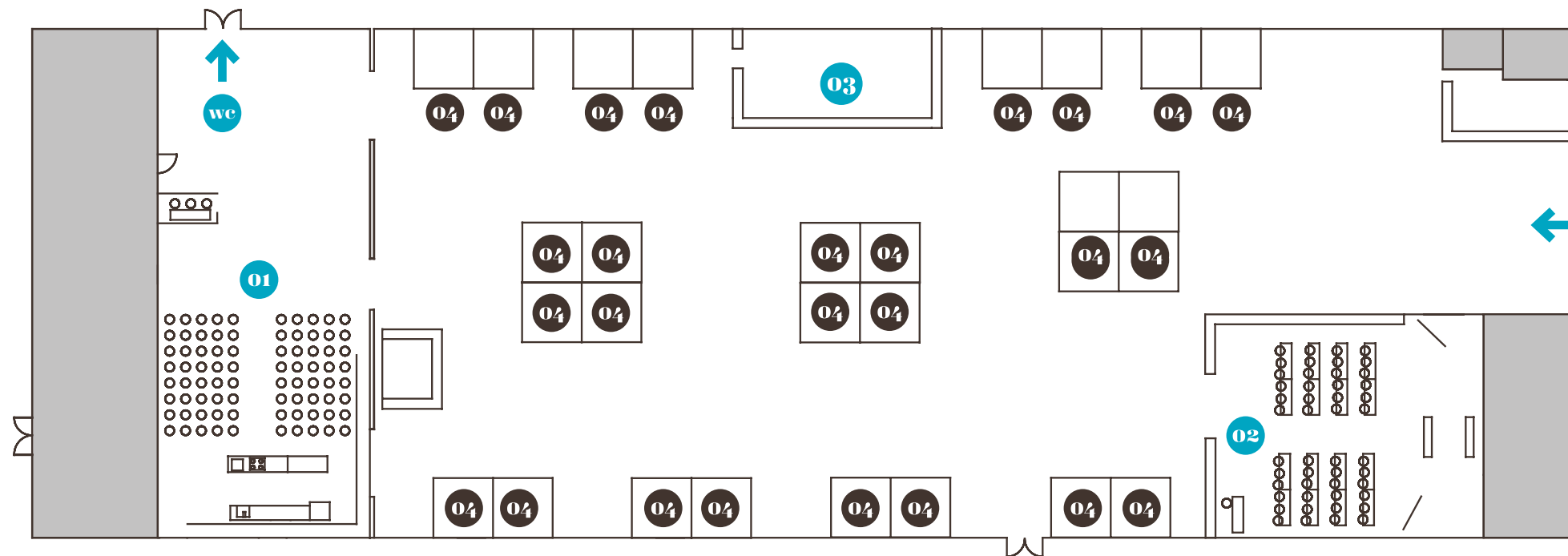
productors locals  
productores locales  
local producers

tast i venda de productes  
cata y venta de productos  
tasting and sale of produce

cuina en directe  
cocina en directo  
show cooking

degustacions  
degustaciones  
tasting

activitats per  
als més petits  
actividades para  
los más pequeños  
activities for kids



### expositors expositores exhibitors

- Bodegas Binifadet
- Confraria de Pescadors de Ciutadella
- Confraria de Pescadors de Fornells
- Ecocarn
- Econserva - Binisin
- Embotits Raima
- Es Capell de Ferro
- Es Caragol de Menorca
- Es Gra
- Flor de Fornells

- Formatge Es Tudons Ecològic
- Formatges i embotits CM
- Gin Xoriguer
- Graham Pearce
- Heladeria Ambrosia
- iSafra
- La Marcona
- Marc Moll
- Mel i untis
- Muscleres González

- Núria Capó - Sa Parada Ecològica
- Oli S'Olivaret
- Peixateria Sa Llotja
- Productes Ecològics Santo Domingo
- Quesos Binibeca
- S'Arangí
- S'Hort Ecològic
- Son Piris
- Vermella Menorquina

01 aula de cuina  
aula de cocina  
show cooking

02 aula de tast  
aula de degustación  
tasting area

03 aula infantil  
aula infantil  
kids' area

04 expositors  
expositores  
exhibitors

contacte  
contacto  
contact

CONSELL INSULAR DE MENORCA  
Departament d'Ocupació, Projectió Econòmica, Joventut i Esports  
T. 971.35.68.68

PEP PALAU, VON AREND & ASSOCIATS  
T. 93.883.30.45  
info@produccionsgastronomiques.com / info@firaarrels.com



### Hoc - lugar - location

Recinte Firal de Menorca - Maó  
C/ Alqueria Cremada, s/n

### horaris - horario timetable

Dissabte i diumenge de 10 a 21 h  
Sábado y domingo de 10 a 21 h  
Saturday and Sunday, from 10 to 21 h

### preus - precios - prices

Entrada: 3 € (inclou 3 tiquets de tast)  
Aula de Tast: 1 €  
Aula Infantil: 2 €

Entrada: 3 € (incluye 3 tiques de degustación)  
Aula de Degustación: 1 €  
Aula Infantil: 2 €

Entry: €3 (includes 3 tasting vouchers)  
Tasting Area: €1  
Kids' Area: €2

aula infantil\* - kids' area\*  
Taller per als més petits  
Dissabte i diumenge  
11.30 h, 12.45 h, 16.00 h, 17.15 h, 18.30 h

Taller para los más pequeños  
Sábado y domingo  
11.30 h, 12.45 h, 16.00 h, 17.15 h, 18.30 h

Workshop for kids  
Saturday and Sunday  
11.30 h, 12.45 h, 16.00 h, 17.15 h, 18.30 h

aula de tast\* - aula de  
degustación\* - tasting area\*

\*Inscripcions a l'entrada del recinte  
Inscripciones en la entrada del recinto  
Register at the entrance to the fair

# A rre ls

FIRA DE  
PRODUCTE  
LOCAL I  
CUINA DE  
MENORCA

29 = 30  
abril  
2017

RECINTE  
FIRAL DE  
MENORCA  
MAÓ





# 29 abril abril - april

CATALÀ

## aula de cuina

11.45 – 12.30 h

Tradicció i creativitat,  
dos camins per una cuina  
Dani Florit (Ca N'Aguedet) & Teresa  
Montesinos (Passió Mediterrània)

13.15 – 14.00 h

La cuina menorquina renovada  
Carlos Juanico & Richard Tejada  
(Can Bernat des Grau)

16.00 – 16.45 h

Peixos humils, plats sublimes  
Marc Ribas (Cuines TV3 i Capritx, Terrassa)

17.30 – 18.15 h

El producte local  
al centre del plat  
Sílvia Anglada (Es Tast de na Sílvia)  
& Víctor Bayo

19.00 – 19.45 h

Les dues cares de l'alta  
cuina menorquina  
Felip Llufríu (Mon)  
& David Coca (Sa Llagosta)

## aula de tast\*

11.00 – 11.45 h

El caragol menorquí  
Es Caragol de Menorca

12.30 – 14.00 h

Concurs de salsa maonesa  
Ramon Cavaller  
Fira Arrels 2017

16.45 – 17.30 h

Gelats i ginebres:  
sobretauls d'estiu  
Heladeria Ambrosia i Gin Xoriguer

18.15 – 19.00 h

Tast de vins menorquins  
Bodegas Binifadet

CASTELLANO

## aula de cocina

11.45 – 12.30 h

Tradicció y creatividad, dos  
camins para una cocina  
Dani Florit (Ca N'Aguedet) & Teresa  
Montesinos (Passió Mediterrània)

13.15 – 14.00 h

La cocina menorquina renovada  
Carlos Juanico & Richard Tejada  
(Can Bernat des Grau)

16.00 – 16.45 h

Pescados humildes, platos  
sublimes  
Marc Ribas (Cuines TV3 y Capritx, Tarrasa)

17.30 – 18.15 h

El producto local en el centro  
del plato  
Sílvia Anglada (Es Tast de na Sílvia) &  
Víctor Bayo

19.00 – 19.45 h

Las dos caras de la alta cocina  
menorquina  
Felip Llufríu (Mon) & David Coca  
(Sa Llagosta)

## aula de degustación\*

11.00 – 11.45 h

El caracol menorquí  
Es caragol de Menorca

12.30 – 14.00 h

Concurso de salsa mahonesa  
Ramon Cavaller  
Fira Arrels 2017

16.45 – 17.30 h

Helados y ginebras:  
sobremesas de verano  
Heladeria Ambrosia y Gin Xoriguer

18.15 – 19.00 h

Cata de vinos de Menorca  
Bodegas Binifadet

ENGLISH

## show cooking

11.45 – 12.30 h

Tradition and creativity - two  
ways of cooking  
Dani Florit (Ca N'Aguedet) & Teresa  
Montesinos (Passió Mediterrània)

13.15 – 14.00 h

Modern Menorcan cooking  
Carlos Juanico & Richard Tejada  
(Can Bernat des Grau)

16.00 – 16.45 h

Humble fish to sublime dish  
Marc Ribas (Cuines TV3 and Capritx, Terrassa)

17.30 – 18.15 h

Local produce at the heart of  
the dish  
Sílvia Anglada (Es Tast de na Sílvia) &  
Víctor Bayo

19.00 – 19.45 h

The two sides to Menorcan  
haute cuisine  
Felip Llufríu (Mon) & David Coca  
(Sa Llagosta)

## tasting area\*

11.00 – 11.45 h

The Menorcan snail  
Es Caragol de Menorca

12.30 – 14.00 h

Ramon Cavaller mayonnaise  
competition  
Fira Arrels 2017

16.45 – 17.30 h

Ice cream and gin - for the  
summer table  
Heladeria Ambrosia and Gin Xoriguer

18.15 – 19.00 h

Menorcan wine tasting  
Bodegas Binifadet

# 30 abril abril - april

CATALÀ

## aula de cuina

11.45 – 12.30 h

Jove cuina, del món a Menorca  
Joan Bagur (Reis) & Marco Antonio  
Collado (Ses Forquilles i Rais)

13.15 – 14.00 h

Compartint emocions i  
sensacions oblidades  
Tomeu Caldentey (Bou Restaurant, Palma)

16.00 – 16.45 h

Un destí gastronòmic al cor de  
la Garrotxa  
Fina Puigdevall (Les Cols, la Garrotxa)

17.30 – 18.15 h

Cuina de Menorca en versió  
exquisida  
Dani Mora (Sa Pedrera des Pujol) & Patrick  
James (Pan y Vino)

19.00 – 19.45 h

El territori a la cuina  
Víctor Quintillà (Lluerna, Santa Coloma de  
Gramenet, Barcelona)

## aula de tast\*

11.00 – 11.45 h

La tradició a la taula:  
degustació de pa, formatge i  
melmelada

Formatges d'Es Tudons Ecològic, pa de  
la fleca La Marcona i melmelades de  
Econserva - Binisin

12.30 – 13.15 h

Tast de cervesa artesana  
menorquina. Graham Pearce

16.45 – 17.30 h

Els grans secrets de la vedella  
menorquina  
Vermella Menorquina

18.15 – 19.00 h

El safrà: tot un món per descobrir  
iSafra

CASELLANO

## aula de cocina

11.45 – 12.30 h

Joven cocina, del mundo a Menorca  
Joan Bagur (Reis) & Marco Antonio  
Collado (Ses Forquilles y Rais)

13.15 – 14.00 h

Compartiendo emociones y  
sensaciones olvidadas  
Tomeu Caldentey (Bou Restaurant,  
Palma de Mallorca)

16.00 – 16.45 h

Un destino gastronómico en el  
corazón de la Garrotxa  
Fina Puigdevall (Les Cols, Garrotxa)

17.30 – 18.15 h

Cocina de Menorca en versión  
exquisita  
Dani Mora (Sa Pedrera des Pujol) & Patrick  
James (Pan y Vino)

19.00 – 19.45 h

El territorio en la cocina  
Víctor Quintillà (Lluerna, Santa Coloma de  
Gramenet, Barcelona)

## aula de degustación\*

11.00 – 11.45 h

La tradición en la mesa:  
degustación de pan, queso y  
mermelada

Quesos de Es Tudons ecológico,  
pan de la panadería La Marcona y  
mermeladas de Econserva - Binisin

12.30 – 13.15 h

Cata de cerveza artesana  
menorquina. Graham Pearce

16.45 – 17.30 h

Los grandes secretos de la  
ternera menorquina  
Vermella Menorquina

18.15 – 19.00 h

El azafrán: todo un mundo por  
descubrir. iSafra

ENGLISH

## show cooking

11.45 – 12.30 h

Young cuisine, from the world  
to Menorca  
Joan Bagur (Reis) & Marco Antonio  
Collado (Ses forquilles & Rais)

13.15 – 14.00 h

Sharing emotions and  
forgotten sensations  
Tomeu Caldentey (Bou Restaurant,  
Palma de Mallorca)

16.00 – 16.45 h

A gastronomic destination  
at the heart of La Garrotxa  
Fina Puigdevall (Les Cols, Garrotxa)

17.30 – 18.15 h

Menorcan cuisine at its most  
exquisite  
Dani Mora (Sa Pedrera des Pujol) &  
Patrick James (Pan y Vino)

19.00 – 19.45 h

The territory in the kitchen  
Víctor Quintillà (Lluerna, Santa Coloma de  
Gramenet, Barcelona)

## tasting area\*

11.00 – 11.45 h

Tradition at the table: bread,  
cheese and jam tasting  
Organic cheeses from Es Tudons  
Ecològic, bread from La Marcona  
bakery and jams by Econserva-Binisin

12.30 – 13.15 h

Menorcan craft beer tasting  
Graham Pearce

16.45 – 17.30 h

The hidden secrets of  
menorcan veal  
Vermella Menorquina

18.15 – 19.00 h

Saffron - a whole world  
to explore  
iSafra

PROMOU:



CONSELL INSULAR  
DE MENORCA  
DEPARTAMENT D'OCCUPACIÓ, PROJECCIÓ  
ECONÒMICA, JOVENTUT I ESPORTS



MENORCA  
ECONOMIA

made in  
menorca  
#madeinmenorca



CONSELLERIA  
DE TREBALL, COMERÇ  
I INDÚSTRIA

idi Institut d'Innovació  
Empresarial  
de les Illes Balears

ORGANITZA:



SPEPPALAU  
VONARENDA  
& ASSOCIATS

COL·LABORA:



LINEA FRIO



Sa Cooperativa



ownerscars



SUPERMERCATS  
San Crispin



TONISLAR  
DESDE 1973



A Menorca



Uniformes  
Menorca

CONCURS DE MAONESA:



S'hort de s'hort

www.firaarrels.com #firaarrels17