vinetur

Menorca nos sumerge en su esencia enogastronómica con la Feria Arrels

martes 12 de abril de 2022

ESCRITO POR MANU MOLINER



El sábado 30 de abril y el domingo 1 de mayo el Recinto Firal de Maó acogerá esta cita anual con el producto local y cocina de la isla balear

Tres aulas –una de cocina, otra de degustación y una infantil– este año en un único espacio de actividades, además de 36 expositores, constituirán la escenografía de la 'Feria Arrels', una de las citas estelares en la programación de 'Menorca Región Europea de Gastronomía 2022'. Una excelente excusa para una escapada a esta isla balear en la que –además de sus múltiples atractivos turísticos– conocer y degustar sus productos locales; la esencia culinaria de sus 'arrels' (raíces). Menorca sigue tentando al paladar... en el arranque del mayo primaveral

Cualquier momento del año es bueno para una escapada a Menorca. Para disfrutar de sus mil y una calas y playas, de sus cielos estrellados (**Reserva y Destino Starlight**), de senderismo o cicloturismo por sus espacios naturales (**Reserva de Biosfera desde 1993**), de su fascinante –¡y única!– **Cultura Talayótica** (que este año, en junio, aspira a convertirse en Patrimonio Mundial de la UNESCO)... ¡Y de su cocina, que le ha valido el reconocimiento de **Región Europea de Gastronomía 2022**! Pero para los 'viajeros gourmet', no hay mejor excusa que su **'Feria Arrels'**, que se celebrará durante un sabroso weekend primaveral: **el sábado 30 de abril y domingo 1 de mayo**.



El Recinto Firal de Maó acogerá esta cita con el producto local y cocina de Menorca, con tentadoras actividades en tres diferentes aulas.

1 – Aula de Cocina.

Constará de **11 ponencias**.

El sábado: **'*Nueva cocina en Menorca*'** (Jesús y Isaac García), **'*La cocina de los fermentados y su aprovechamiento*'** (Eduardo Martínez), **'*La langosta en la Costa Brava*'** (Lluís Fernández), **'*Formentera al plato*'** (Sara Valls), **'*Cocina de cuchara menorquina*'** (Blanca Mayandía, embajadora de Made in Menorca y de 'Menorca Región Europea de Gastronomia'), y '***La cocina de Gaza: memoria e identidad***' (Sylvia Oussedik y Maggie Schmitt).

Y el domingo: '***Platos tradicionales de la cocina menorquina***' (Pere Bolet), '***Israel: el mestizaje culinario del Mediterráneo***' (Ronit Stern y M. Maio), '***La joven cocina menorquina***' (Cristina Llorens, Joven Chef de Menorca 2021, y J.Mª Borrás), '***Cocina de autor Mediterránea***' (Vicky Sevilla) y '***La sostenibilidad en el mejor restaurante del mundo***' (Joan Roca, El Celler de Can Roca).



2 – Aula de Degustación

Constará de **9 experiencias degustativas**.

El sábado: '***Productos del mar de Menorca y los vinos de Finca Torralbenc***' (Torralbenc), '***Cocina y cata de productos de Sa Cuina de Sa Sínia***' (Bolets de Menorca y Sa Cuina de Sa Sínia), '***Cata de vinos de la tierra Isla de Menorca***' (Sa Forana, Sant Climent; Binitord, Ciutadella; y Binifadet, Sant Lluís), '***Menorca y sus licores***' (Gin Xoriguer, Maó), '***Cata de productos del sello Girona Excel·lent***' (Pep Nogué, gastrónomo) y '***Taller de coctelería con licores***' (Biniarbolla, Alaior).

Y el domingo: '***Cata de quesos de pastor de Menorca***' (Torre Trencadeta, Torretrenada; Es Tonedor, Es Mercadal; Cas Ferrer de Sa Font, Ciutadella; y Es Tudons, Ciutadella), '***Cata de maonesas y aceites de Menorca***' (Associació de Productors d'Oli de Menorca, Miquel Mariano y Pep Pelfort) y '***Cata de cervezas artesanas***' (Grahame Sant Climent).



3 – Aula infantil

Constará de **8 experiencias para los más pequeños.**

El sábado: '***Merendando con los sabores***', '***Cocas de sobrasada de Menorca***', '***Cata con los sentidos de quesos de Menorca', 'Legumbres, para chuparse los dedos',*** '***Ensaladas multicolores***' .

Y el domingo: '***Merendando con los sabores***', '***Cocas de sobrasada de Menorca***' y '***Cata con los sentidos, de quesos de Menorca***'.

Los 36 expositores de la 'Feria Arrels'

Además, los asistentes podrán conocer de primera mano y adquirir los productos de 36 expositores: ***Associació de Ramaders de Bestiar Boví de Raça de Menorca***, ***Azahar forn i pastisseria integral***, ***Baixavan***, ***Binigarba, Binitord***, ***Bodegas Binifadet***, ***Bolets de Menorca–Sa Cuina de Sa Sínia***, ***Collverd-Girona Excel·lent***, ***Dolçamar, Ecocarn, Es Tudons***, ***Formatges Son Piris, Formatges Cas Ferrer de Sa Font***, ***Formatges Es Tonedor***, ***Formatges Torre Trencadeta***, ***Gin Xoriguer***, ***Grahame Pearce, Isafra Menorca***, ***La Fabrica de Farry***, ***La Marcona***, ***Licors Biniarbolla***, ***Micaldo***, ***Micromenorca***, ***Morvedra***, ***Muscleres González***, ***Pere Guardiola-Girona Excel·lent***, ***Pont Modorro***, ***Productes Ecològics Santo Domingo***, ***Productos Boskiba***, ***Productos Ecológicos Es Capell de Ferro***; ***Queso, embutidos y huevos Binibeca***, ***S'Ullestrar, Sa Croquetera de Menorca***, ***Sa Cuina de Sa Sínia***, ***S'Arangí*** y ***Sofregit Quim Matas-Girona Excel·lent.***



Más información en: www.menorca.es y http://www.firaarrels.com/