

**Demostracions
de cuina**

**Demostraciones
de cocina**

**Tast i venda
de productes**

**Cata y venta
de productos**

**Activitats
infantils**

**Actividades
infantiles**

**Música en
directe**

**Música en
directo**

Productors locals Productores locales

- GRAHAME PEARCE
- BOTIGA XORIGUER
- INNAT, GLOP, BINIARBOLLA
- TORRALBENC
- VIMENORCA
- BOLETS DE MENORCA
SA CUINA DE SA SINIA
- ECOCARN
- DOLÇAMAR
- ENCANTARAN
- LA MARCONA
- PASTISSERIA ARTESANA
LLUIS FEBRER
- BOSKIBA
- EMBOTITS RAIMA
- ISAFRA MENORCA
- ESPECIES A MÀ
- FORMATGES CAS FERRER DE
SA FONT
- S'ARANGÍ
- FORMATGES CM
- FORMATGES
TORRENTRECADETA
- ASSOCIACIÓ DE VACA
MENORQUINA
- ESTUDONS
- MARC MOLL - TES DE MARINA
- PRODUCTES ECOLÒGICS
SANTO DOMINGO
- PRODUCTES ECOLÒGICS ES
CAPELL DE FERRO
- SA CROQUETERA DE
MENORCA
- PONT MODORRO
- SON FELIP & ALGAIARENS
- MORVEDRA
- BE DE RUMA
- MUSCLERES GONZÁLEZ
- MICALDO
- GOFRESKITO
- AGROTURISMO
LLUCASALDENT GRAN

lloc – lugar

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

horaris – horario

Dissabte, de 10 a 21 h

Diumenge, de 10 a 19 h

Sábado, de 10 a 21 h

Domingo, de 10 a 19 h

preus – precios

Entrada: 3€
(inclou tres tiquets de tast, entrada gratuïta)

Tiquet de tast: 1€

Aula de Cuina: gratuïta

Aula de Tast: gratuïta*

Entrada: 3€
(incluye tres tiquets degustación, entrada gratuita)

Tiquet de degustación: 1€

Aula de Cocina: gratuita

Aula de Degustación: gratuita*

contacte – contacto

CONSELL INSULAR DE MENORCA

Departament d'Economia i Territori

T. 971 35 68 68

comunicaciofiraarrels@cime.es

*Inscripcions a l'entrada del recinte.

*Inscripciones en la entrada del recinto

PROMOU PROMUEVE



ORGANITZA ORGANIZA



PATROCINA PATROCINA
Menaje Menorca
Tonislar
Uniformes Menorca

COL-LABORA COLABORA

Ajuntament de Maó
Ajuntament de Ciutadella
Ajuntament d'Alaior
Ajuntament des Mercadal
Ajuntament de Ferreries
Ajuntament des Castell
Ajuntament de Sant Lluís
Ajuntament des Migjorn Gran
Institut d'Innovació Empresarial
de les Illes Balears (IDI)
Cooperativa San Crispín
Sa Cooperativa del Camp
Artiem
Autos Menorca
Sound Menorca

#firaarrels23



**FIRA DE PRODUCTE
LOCAL I CUINA
DE MENORCA**

**01-02
abril**

**RECINTE FIRAL
DE MENORCA (Maó)**

@firaarrels

firaarrels.cime.es

01 abril

aula de cuina aula de cocina

11.15 h

El be de Ruma, carn ecològica i de pastura

Joan Bagur (Cuiner), Pau Morales (Sant Joan de Binissaida, es Castell) i Pitu Barber (Pagès)

El cordero de Ruma, carne ecológica y de pastura

Joan Bagur (Cocinero), Pau Morales (Sant Joan de Binissaida, Es Castell) y Pitu Barber (Pagès)

12.15 h

La biodiversitat a la taula

Ana Jiménez (Quimera, Formentera)

La biodiversidad en la mesa

Ana Jiménez (Quimera, Formentera)

13.15 h

Mar i muntanya, cuina de seny i rauxa

Marc Gascons (Els Tinars, Llagostera *, Costa Brava Pirineu de Girona)

Mar y montaña, "cuina de seny i rauxa"

Marc Gascons (Els Tinars, Llagostera *, Costa Brava Pirineu de Girona)

16.30 h

Les formatjades de Menorca són cultura i patrimoni

Rosa Rotger (tiberisacasa.blogspot)

Las formatjades de Menorca son cultura y patrimonio

Rosa Rotger (tiberisacasa.blogspot)

17.30 h

Entrega de Premis Millor Producte Arrels 2023 i Millor Estand Arrels 2023

Entrega de Premios Mejor Producto Arrels 2023 y Mejor Expositor Arrels 2023

18.00 h

Pastissos de xocolata amb el millor xocolater del món

Lluc Crusellas (World Chocolate Masters 2022. Pastisseria el Carme, Vic)

Pasteles de chocolate con el mejor chocolatero del mundo

Lluc Crusellas (World Chocolate Masters 2022. Pastisseria el Carme, Vic)

19.15 h

Cuina siciliana contemporània

Martina Caruso (Signum, illa de Salina *, Sicília)

Cocina siciliana contemporánea

Martina Caruso (Signum, illa de Salina *, Sicília)

aula de tast* aula de degustación*

11.00 h

ACTIVITAT INFANTIL (DE 8 A 12 ANYS)

Tast d'embotits: els nostres embotits tastats amb els cinc sentits!

Sa Cooperativa del Camp

Mitjançant el tast sensorial coneixerem els embotits tradicionals de Menorca, uns productes ancestrals que són patrimoni cultural i gastronòmic de l'illa.

PLAZAS LIMITADAS

ACTIVIDAD INFANTIL (DE 8 A 12 AÑOS)

Degustación de embutidos: ¡nuestros embutidos catados con los cinco sentidos! Sa Cooperativa del Camp

Mediante la cata sensorial conoceremos los embutidos tradicionales de Menorca, unos productos ancestrales que son patrimonio cultural y gastronómico de la isla

PLAZAS LIMITADAS

12.15 h

Formatges de Menorca: llet, paisatge i biodiversitat

Tast de formatges CRDO Formatge Maó-Menorca

Quesos de Menorca: leche, paisaje y biodiversidad

Degustación de quesos CRDO Formatge Maó-Menorca

13.30 h

Els mil i un bolets a la cuina

Tast de productes de Sa Cuina de sa Sínia

Las mil y una setas en la cocina

Degustación de productos de Sa Cuina de sa Sínia



16.45 h

Mel i formatge de Menorca, amics per sempre

Tast de mels de Dolçamar i formatges de Menorca: Es Tudons, Formatges Torre Trencadeta, S'Arangí, Cas Ferrer de sa Font i iSafrà

Miel y queso de Menorca, amigos para siempre

Degustación de mieles de Dolçamar y quesos de Menorca: Es Tudons, Formatges Torre Trencadeta, S'Arang, Cas Ferrer de sa Font y iSafrà.

18.00 h

Tradició pastissera

Tast de la pastisseria tradicional de Menorca amb Pastisseria Lluís Febrer

Tradición pastelera

Degustación de la pastelería tradicional de Menorca con Pastissería Lluís Febrer

19.30 h

Begudes i licors singulars de Menorca

Tast amb Grahame Pearce, Xoriguer, Binifadet, Morvedra i Biniarbolla

Bebidas y licores singulares de Menorca

Cata con Grahame Pearce, Xoriguer, Binifadet, Morvedra y Biniarbolla

*Inscripcions a l'entrada del recinte.

*Inscripciones en la entrada del recinto

02 abril

aula de cuina aula de cocina

11.15 h

Cuinant davant la mar

Pere Pons (Es Racó de Macaret, na Macaret)

Cocinando delante del mar

Pere Pons (Es Racó de Macaret, na Macaret)

12.15 h

El paisatge de Menorca a la cassola

Dani Mora (Sa Pedrera des Pujol, Sant Lluís)

El paisaje de Menorca en la cazuela

Dani Mora (Sa Pedrera des Pujol, Sant Lluís)

13.15 h

Qui menja sopes, se les pensa totes!

Ada Parellada (Semproniana, Barcelona)

Qui menja sopes, se les pensa totes!

Ada Parellada (Semproniana, Barcelona)

16.30 h

La cuina de la mar: llotges, pescadors i productes

Raúl Resino (Raúl Resino, Benicarló *, Castelló)

La cocina del mar: lonjas, pescadores y productos

Raúl Resino (Raúl Resino, Benicarló *, Castelló)

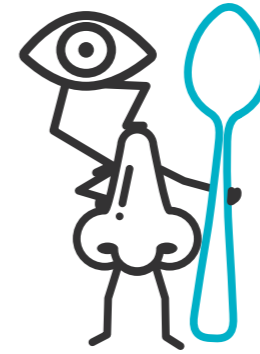
17.30 h

La cuina 3 estrelles del germans Torres

Sergio Torres (Cocina Hermanos Torres ***, Barcelona)

La cocina 3 estrellas de los hermanos Torres

Sergio Torres (Cocina Hermanos Torres ***, Barcelona)



aula de tast* aula de degustación*

10.45 h

ACTIVITAT INFANTIL (DE 8 A 12 ANYS)

Cuinem amb mel

A través de la cuina, descobrirem l'univers de les abelles i l'ofici d'apicultor amb Joan Marquès Oleo i Antoni Anglada (Dolçamar) PLACES LIMITADES

ACTIVIDAD INFANTIL (DE 8 A 12 AÑOS)

Cocinamos con miel

A través de la cocina descubriremos el universo de las abejas y el oficio de apicultor con Joan Marquès Oleo y Antoni Anglada (Dolçamar). PLAZAS LIMITADAS

12.15 h

Menorca és terra de vins

Tast de vins de Menorca amb l'Associació Vins de Menorca

Menorca es tierra de vinos

Cata de vinos de Menorca con la Asociación Vinos de Menorca

13.30 h

Custòdia Agrària: els sabors i els valors de la Biodiversitat

Tast de productes i presentació del programa

Custodia Agraria: los sabores y los valores de la Biodiversidad

Degustación de productos y presentación del programa

*Inscripcions a l'entrada del recinte.

*Inscripciones en la entrada del recinto

música en directe

música en directo



01 abril

14.30 – 16.00 h

Duo Blue Moon



02 abril

14.30 – 16.00 h

Remembers

