

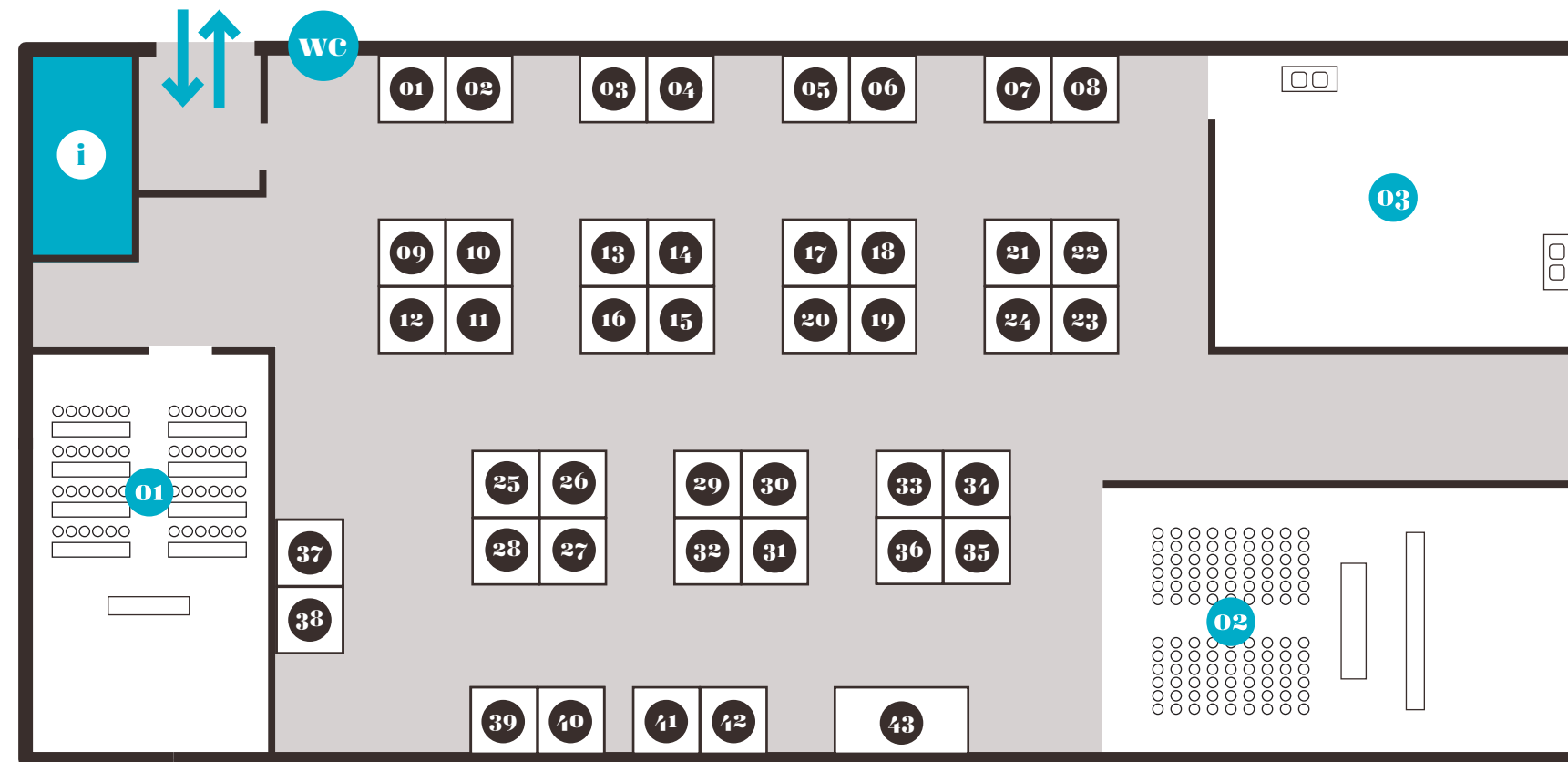
productors locals  
productores locales  
local producers

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

- 43 BAIXA VAN
- 27 BINITORD
- 25 BODEGAS BINIFADET
- 22 BOLETS DE MENORCA
- 11 CERVESA ILLA
- 14 CROQUETAMENTE
- 12 ECOCARN
- 20 ECONSERVA BINISIN
- 10 EMBOTITS RAIMA
- 04 EMBOTITS TREBALÚGER
- 16 ES CARAGOL DE MENORCA
- 31 ES GRA
- 35 ES TUDONS
- 15 FINCA SON TEMA
- 17 FLOR DE FORNELLS
- 08 FORMATGES I EMBOTITS BINIGARBA

- 13 FORMATGES I EMBOTITS CM
- 18 GIN XORIGUER
- 07 GRAHAME PEARCE
- 22 HELADERIA AMBROSIA
- 06 HORT SANT PATRICI
- 38 HOTELERIA I TURISME IES M. ÀNGELS CARDONA
- 31 I SA FRA
- 26 LA FABRICA DE FARRY
- 04 LA OVEJA NEGRA
- 39 LA VACA MENORQUINA
- 34 MARC MOLL
- 34 MELIUNTIS
- 12 MENORCA RESERVA DE BIOSFERA
- 05 MORVEDRA
- 23 MUSCLERES GONZÁLEZ

- 24 PEIXATERIA SA LLOTJA
- 30 POLLASTRES ECOLÒGICS SON TARI NOU
- 10 PONT MODORRO
- 29 PRODUCTES ECOLÒGICS SANTO DOMINGO
- 33 PRODUCTOS ECOLÓGICOS ES CAPELL DE FERRO
- 28 QUESOS Y EMBUTIDOS BINIBECA
- 02 S'ULLESTRAR
- 36 SA PARADA ECOLÒGICA
- 14 S'ARANGÍ
- 19 S'HORT ECOLÒGIC
- 12 SON PIRIS
- 03 TORRALBENC
- 09 VINYA SA CUDIA

01 aula de tast  
aula de degustación  
tasting area

02 aula de cuina  
aula de cocina  
show cooking

03 aula infantil  
aula infantil  
kids' area

● expositors  
expositores  
exhibitors



lloc  
lugar  
location

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

horaris  
horario  
timetable

Dissabte, de 10 a 21 h  
Diumenge, de 10 a 19 h  
Sábado, de 10 a 21 h  
Domingo, de 10 a 19 h  
Saturday, from 10 to 21 h  
Sunday, from 10 to 19 h

preus  
precios  
prices

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

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

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

# A r r e i s

FIRA DE  
PRODUCTE  
LOCAL I  
CUINA DE  
MENORCA

14 = 15  
abril  
2018

RECINTE  
FIRAL DE  
MENORCA  
MAÓ

# 14 abril abril - april

CATALÀ

## aula de cuina

**11.30 – 12.10 h**

**NOVA CUINA MENORQUINA**

**Victor Lidón** (*Ca Na Pilar, es Migjorn Gran*)

HOMENATGE A CAN FABES

**12.10 – 12.50 h**

**NOVA CUINA MENORQUINA**

**Miquel Sánchez** (*Smoix, Ciutadella*)

DE MÈXIC A MENORCA

**12.50 – 13.30 h**

**NOVA CUINA MENORQUINA**

**Felip Llufríu** (*Mon, Ciutadella*)

PLATS AMB HISTÒRIA

**13.30 – 14.10 h**

**NOVA CUINA MENORQUINA**

**Joan Puigpelat** (*Cafè Marès, Maó*)

GAMBES I CAMAMIL·LA, CUINA DE KM 0

**16.30 – 17.15 h**

**SABOREA LANZAROTE**

**Orlando Ortega** (*Liliú, Arrecife, Lanzarote*)

**Gonzalo Calzadilla** (*Isla de Lobos, Playa Blanca, Lanzarote*) LA CUINA SOSTENIBLE DE LANZAROTE

**17.45 – 18.30 h**

**Albert Mendiola** (*Marimorena, Sant Boi de Llobregat*)

PRODUCTES EN ESTAT PUR

**19.00 – 19.45 h**

**Emil Samper** (*Crudito, Madrid*)

CUINA VIVA, FERMENTS I BACTERIS

## aula de tast

**11.10 – 11.30 h**

**DEL CAMP A LA TAULA, CERCLE TANCAT**

**I REINSERCIÓ SOCIAL**

*Benestar Social del Consell Insular*

**12.00 – 14.00 h**

**II CONCURS DE MAONESA RAMON CAVALLER**

Fira Arrels 2018

**\*16.30 – 17.10 h**

**TAST MARIDAT DE VI, FORMATGE I OLI DE MENORCA**

A càrrec de **Toni Juaneda**

**17.30 – 17.50 h**

**FARMERS & CO MENORCA, MALLORCA, EIVISSA**

**I FORMENTERA.** A càrrec de **Tolo Mercadal**

(*Sa Cooperativa del Camp de Menorca*)

**\*18.10 – 18.50 h**

**DEGUSTACIÓ DE CARAGOLS I SAFRÀ**

A càrrec del xef **Dani Mesquida, Lola Suñé**

y **Omar Zola** (*Es Caragol de Menorca i iSafrà*)

**19.10 – 19.30 h**

**ALIMENTACIÓ SOSTENIBLE A LA RESERVA**

**DE BIOSFERA DE MENORCA**

A càrrec d' **Irene Estaún** (*Directora Insular de la Reserva de Biosfera de Menorca*)

## aula infantil

**11.30 – 12.15 h**

**ART FRUITER**

**12.45 – 13.30 h**

**CANAPÈS A LA MENORQUINA**

**16.30 – 17.15 h**

**BROQUETES D'EMBOTITS**

**17.45 – 18.30 h**

**FEIM PA**

**19.00 – 19.45 h**

**BOLLES DE FORMATGE**

CASTELLANO

## aula de cocina

**11.30 – 12.10 h**

**NUEVA COCINA MENORQUINA**

**Victor Lidón** (*Ca Na Pilar, es Migjorn Gran*)

HOMENAJE A CAN FABES

**12.10 – 12.50 h**

**NUEVA COCINA MENORQUINA**

**Miquel Sánchez** (*Smoix, Ciutadella*)

DE MÈXICO A MENORCA

**12.50 – 13.30 h**

**NUEVA COCINA MENORQUINA**

**Felip Llufríu** (*Mon, Ciutadella*)

PLATOS CON HISTÒRIA

**13.30 – 14.10 h**

**NUEVA COCINA MENORQUINA**

**Joan Puigpelat** (*Cafè Marès, Mahón*)

GAMBAS Y MANZANILLA, COCINA DE KM 0

**16.30 – 17.15 h**

**SABOREA LANZAROTE**

**Orlando Ortega** (*Liliú, Arrecife, Lanzarote*)

**Gonzalo Calzadilla** (*Isla de Lobos, Playa Blanca, Lanzarote*) LA COCINA SOSTENIBLE DE LANZAROTE

**17.45 – 18.30 h**

**Albert Mendiola** (*Marimorena, Sant Boi de Llobregat*)

PRODUCTOS EN ESTADO PURO

**19.00 – 19.45 h**

**Emil Samper** (*Crudito, Madrid*)

COCINA VIVA, FERMENTOS I BACTERIAS

## aula de degustación

**11.10 – 11.30 h**

**DEL CAMPO A LA MESA, CÍRCULO CERRADO**

**Y REINSERCIÓN SOCIAL**

*Benestar Social del Consell Insular*

**12.00 – 14.00 h**

**II CONCURSO DE MAONESA RAMON CAVALLER**

Fira Arrels 2018

**\*16.30 – 17.10 h**

**CATA MARIDADA DE VINO, QUESO Y ACEITE DE MENORCA**

A cargo de **Toni Juaneda**

**17.30 – 17.50 h**

**FARMERS & CO MENORCA, MALLORCA, EIVISSA**

**Y FORMENTERA.** A cargo de **Tolo Mercadal**

(*Sa Cooperativa del Camp de Menorca*)

**\*18.10 – 18.50 h**

**DEGUSTACIÓN DE CARACOLES Y AZAFRÁN**

A cargo del chef **Dani Mesquida, Lola Suñé**

y **Omar Zola**

(*Es Caragol de Menorca y iSafrà*)

**19.10 – 19.30 h**

**ALIMENTACIÓN SOSTENIBLE EN LA RESERVA**

**DE BIOSFERA DE MENORCA**

A cargo de **Irene Estaún** (*Directora Insular Reserva de Biosfera de Menorca*)

## aula infantil

**11.30 – 12.15 h**

**ARTE FRUTAL**

**12.45 – 13.30 h**

**CANAPÈS A LA MENORQUINA**

**16.30 – 17.15 h**

**PINCHOS DE EMBUTIDOS**

**17.45 – 18.30 h**

**HACEMOS PAN**

**19.00 – 19.45 h**

**BOLAS DE QUESO**

ENGLISH

## cookery class

**11.30 – 12.10 h**

**NEW MINORCAN CUISINE**

**Victor Lidón** (*Ca Na Pilar, es Migjorn Gran*)

HOMAGE TO CAN FABES

**12.10 – 12.50 h**

**NEW MINORCAN CUISINE.** **Miquel Sánchez** (*Smoix, Ciutadella*).

FROM MEXICO TO MINORCA

**12.50 – 13.30 h**

**NEW MINORCAN CUISINE**

**Felip Llufríu** (*Mon, Ciutadella*)

DISHES WITH A STORY

**13.30 – 14.10 h**

**NEW MINORCAN CUISINE**

**Joan Puigpelat** (*Cafè Marès, Mahón*)

PRAWNS AND MANZANILLA SHERRY, KMO CUISINE

**16.30 – 17.15 h**

**TASTE LANZAROTE**

**Orlando Ortega** (*Liliú, Arrecife, Lanzarote*)

**Gonzalo Calzadilla** (*Isla de Lobos, Playa Blanca, Lanzarote*) SUSTAINABLE CUISINE FROM LANZAROTE

**17.45 – 18.30 h**

**Albert Mendiola** (*Marimorena, Sant Boi de Llobregat*)

PRODUCTS IN THEIR PURE STATE

**19.00 – 19.45 h**

**Emil Samper** (*Crudito, Madrid*)

LIVING COOKERY, FERMENTATION AND BACTERIA

## tasting class

**11.10 – 11.30 h**

**FROM THE FIELD TO THE TABLE, INNER CIRCLE AND**

**SOCIAL REINSERTION**

*Public Welfare of The Consell Insular*

**12.00 – 14.00 h**

**II MAYONNAISE COMPETITION RAMON CAVALLER**

Fira Arrels 2018

**\*16.30 – 17.10 h**

**PAIRED TASTING OF WINES, CHEESES AND OIL**

**FROM MINORCA.** Led by **Toni Juaneda**

**17.30 – 17.50 h**

**FARMERS & CO MINORCA, MAJORCA, IBIZA**

**AND FORMENTERA.** Led by **Tolo Mercadal**

(*Sa Cooperativa del Camp de Menorca*)

**\*18.10 – 18.50 h**

**SNAIL AND SAFFRON TASTING**

Led by **Dani Mesquida, Lola Suñé** and

**Omar Zola**

(*Es Caragol de Menorca i iSafrà*)

**19.10 – 19.30 h**

**SUSTAINABLE FOOD IN THE**

**MINORCA BIOSPHERE RESERVE**

Led by **Irene Estaún**

(*Island Director of the Minorca Biosphere Reserve*)

## kids' area

**11.30 – 12.15 h**

**FRUIT ART**

**12.45 – 13.30 h**

**MINORCAN-STYLE CANAPÈS**

**16.30 – 17.15 h**

**OPEN-TOP SANDWICHES WITH CURED MEATS**

**17.45 – 18.30 h**

**MAKING BREAD**

**19.00 – 19.45 h**

**CHEESE BALLS**

# 15 abril abril - april

CATALÀ

## aula de cuina

**11.30 – 12.10 h**

**Begoña Rodrigo** (*La Salita, València*)

CONTRASTOS I SABORS INTENSOS

**12.30 – 13.10 h**

**Andreu Genestra**

(*Andreu Genestra, Capdepera, Mallorca*)

EL XOT I LA SEVA MATANÇA

**13.30 – 14.15 h**

**Adelf Morales** (*Topik, Barcelona*)

DE LA MAR A LA TAULA

**16.30 – 17.15 h**

**María José San Román** (*Monastrell, Alacant*)

ELS COLORS DE L'ARRÒS

**17.45 – 18.30 h**

**Paco Pérez** (*Miramar, Llançà, Girona*)

PETITES HISTÒRIES 2018

## aula de tast

**\*11.10 – 11.50 h**

**TAST DE PRODUCTES ECOLÒGICS, APAEM**

A càrrec de **Silvia Anglada**

**12.10 – 12.30 h**

**ARCA DEL GUST DEL CAMP DE MENORCA**

A càrrec de **Pep Pelfort**

**12.40 – 13.00 h**

**PRESENTACIÓ DELS PREMIS GASTRONÒMICS**

**MENORCA 2017**

**\*13.20 – 14.00 h**

**DESCOBRINT EL SECRET DELS BOLETS**

A càrrec de **Victor Bayo** (*Bolets de Menorca*)

**\*16.20 – 17.00 h**

**TERRITORI CONVIDAT**

**Lanzarote, tast de productes**

**17.20 – 17.40 h**

**AGROXERXA, EL PRODUCTE LOCAL A UN CLIC**

A càrrec d' **Eva Cardona**

**\*18.00 – 18.40 h**

**TAST DE CERVESES ARTESANES DE MENORCA**

## aula infantil

**11.30 – 12.15 h**

**ART FRUITER**

**12.45 – 13.30 h**

**CANAPÈS A LA MENORQUINA**

**16.00 – 18.45 h**

**IV CONCURS ALTERNACHEF**

CASTELLANO

## aula de cocina

**11.30 – 12.10 h**