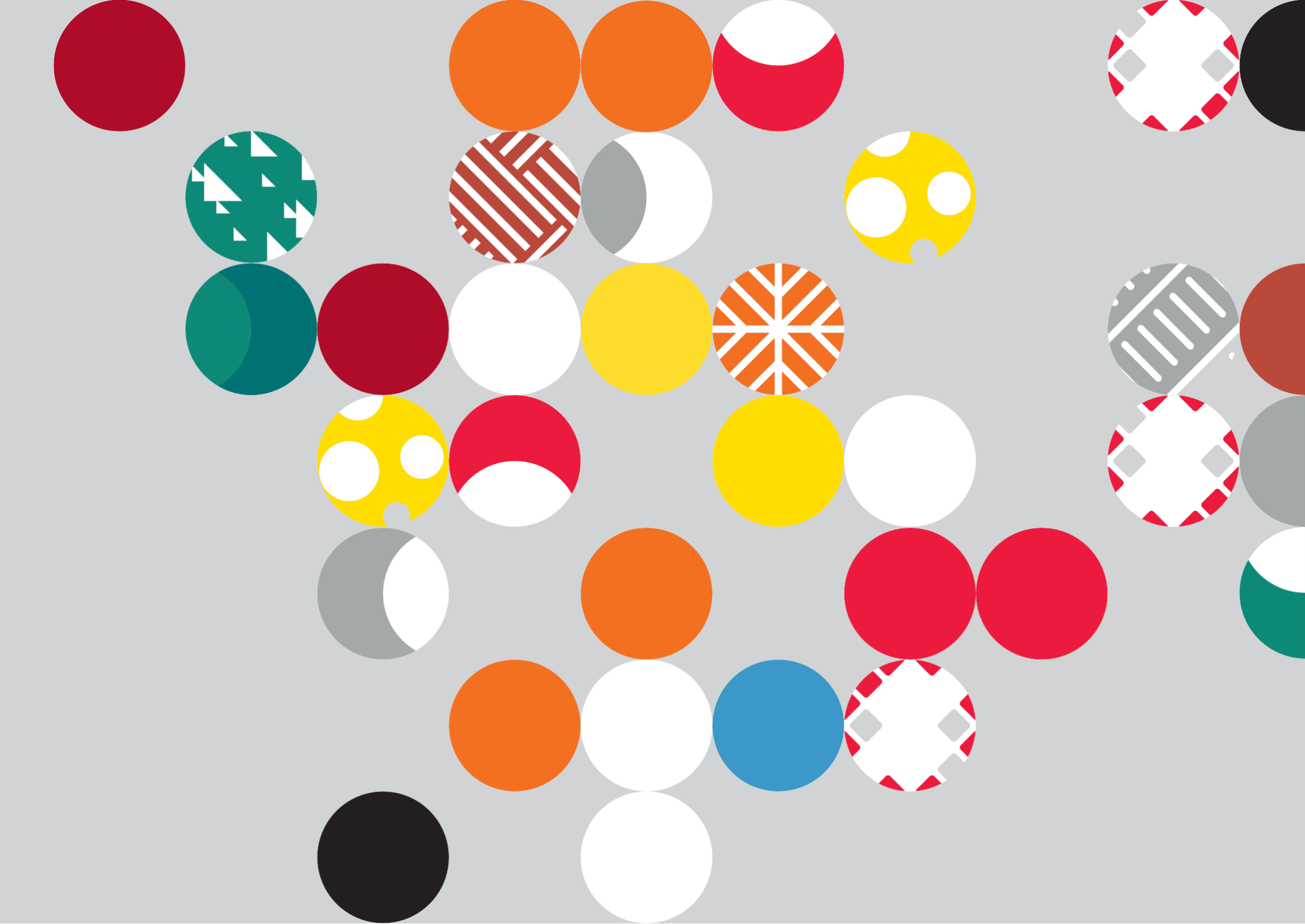




^
FCE
v

FROMAÇO
Cheese
Experience



**ÍNDICE
GENERAL**

1- EXPLORA FROMAGO

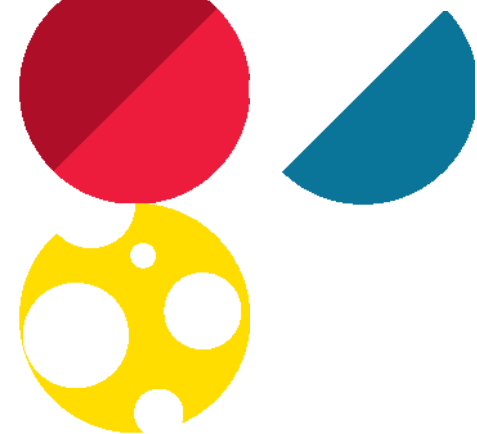
El éxito de Fromago Cheese Experience reside en su esencia. Una feria sectorial, moderna, dinámica, atractiva, con multitud de actividades profesionales y lúdicas, con una búsqueda de implicación que mira al futuro y adquiere una trascendencia internacional.

Los pilares fundamentales son:

- *Gastronómico*, una feria para sentirla, y *popular*, abierta al público.
- *Profesional*, en la que se potencian las relaciones con profesionales.
- *Comercial*, con un interés centrado en fomentar el networking.
- *Sociocultural*, con una agenda propia para que todos los implicados disfruten de una feria situada en un entorno único.

La III edición de *Fromago Cheese Experience* superará los 2,5 km de recorrido, dará cabida a más de 300 expositores y ofrecerá de nuevo más de 1200 quesos distintos de todo el mundo, con Zamora como epicentro nacional e internacional del sector quesero.

La unión público privada e institucional es esencial; implicando al al comercio, hoteles y hostelería.



2- EL ÉXITO DE LA II EDICIÓN

En cifras, el balance de la *Fromago Cheese Experience 2024: Quesos de España* comprende más 300.000 visitantes y la estimación de su impacto económico se sitúa en torno a los 14 millones de euros.

Unos datos que superaron todas las expectativas iniciales, con una ocupación que alcanzó el 100% en la capital y el 90% en la provincia.



3- EL ENTORNO, PARA ENAMORARSE

La Catedral de Zamora, el Parador en plena Plaza de Viriato, el Museo Etnográfico o el Teatro Ramos Carrión acogen muestras, túneles del queso para los más adeptos, jornadas de trabajo y conferencias profesionales con la participación de expertos.

El patrimonio románico, la arquitectura modernista. la senda del río Duero y las tradiciones convierten a Fromago en una apuesta integradora e inmersiva. Un punto de encuentro para amantes del queso y profesionales donde podrás descubrir las peculiaridades y la excelencia de quesos nacionales e internacionales



4- LAS ACTIVIDADES

COMERCIALES

- *El Mercado Internacional del Queso:* la actividad principal. Concentrará a más de 300 productores y profesionales del sector quesero de todo el mundo.
- *El Mercado de productos agroalimentarios:* productos gourmet y que mariden con queso, todos ellos elaborados localmente con el objetivo de proyectarlos nacional e internacionalmente.
- *La Misión Inversa:* Los expositores que lo deseen podrán inscribirse en las reuniones organizadas con importadores y compradores nacionales e internacionales.



PROFESIONALES

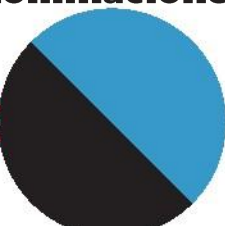
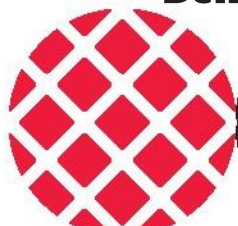
- *El Congreso Profesional:* entre las actividades de *Fromago Cheese Experience 2026* tendrán lugar las jornadas científico técnicas relacionadas con el mundo ovino, lácteo-quesero y de la industria láctea.
- *Las Jornadas Culturales:* charlas divulgativas sobre queso, su producción y consumo, dirigidas a la población local y todos los asistentes a la feria.





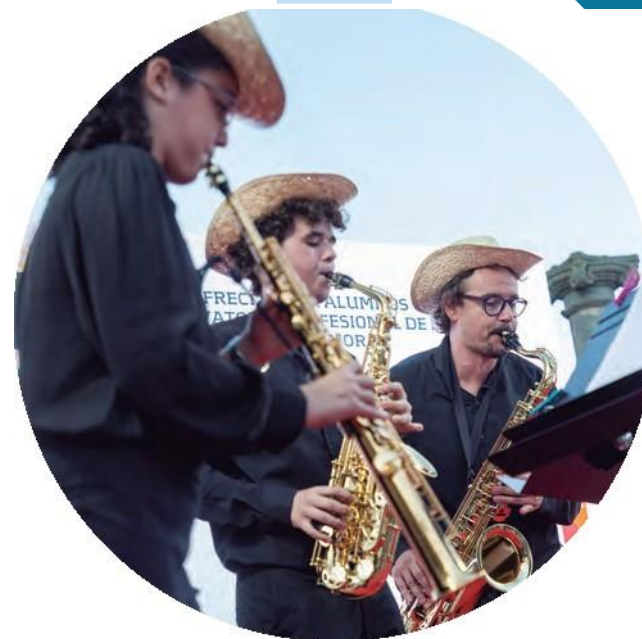
GASTRONÓMICAS

- **Catas** dirigidas por maestros queseros y productores.
- **Showcooking** a base de queso, de la mano de conocidos cocineros locales y nacionales.
- **La Plaza del Lechazo**, se mantiene tras su éxito en anteriores ediciones.
- **Jornadas gastronómicas** del queso en establecimientos hosteleros de toda la provincia.
- **II Concurso Mejor Fromelir de España.**
- **II Concurso Mejor Tabla de Quesos en Hostelería.**
- **Túneles de Queso:** nacional, internacional y Denominaciones de Origen.



CULTURALES

- **Concurso de escaparates** entre todos los establecimientos de Zamora.
- **Exposición y visitas guiadas** en el Museo etnográfico de Castilla y León, ubicado en Zamora.
- **Actividades musicales y conciertos** en las calles de la ciudad.



5- ¿POR QUÉ PARTICIPAR EN FROMAGO?

Si el abrumador éxito de las ediciones previas y los testimonios de los expositores participantes no son suficientes para ti, escucha esto:

- Es un escaparate donde compartir experiencias y conocimiento, una apuesta integradora e inmersiva.
- Darás visibilidad a tu negocio en los medios de comunicación, redes sociales y a través de la valoración de expertos.
- Es una oportunidad para acercar al público productos de calidad de una forma diferente.
- Podrás crear sinergias entre referentes y líderes de empresas, y participantes de todo el mundo.
- El balance de la II edición de Fromago Cheese Experience superó los 300.000 visitantes.



- La estimación de su impacto económico se situó en torno a los 14 millones de euros, superando todas las expectativas iniciales y quedando muchos stands sin stock antes del fin de la feria.
- La ocupación en los hoteles alcanzó el 100% en la capital y el 90% en la provincia.
- Una oportunidad para hacer networking y construir relaciones comerciales en un escenario idílico: La catedral de Zamora, el Parador en plena Plaza de Viriato, el Museo Etnográfico, la Iglesia de la Encarnación o el Teatro Ramos Carrión acogen muestras, Túneles de Queso para los más adeptos, jornadas de trabajo y conferencias con la participación de expertos.





EXPOSITORES

1- INFORMACIÓN GENERAL

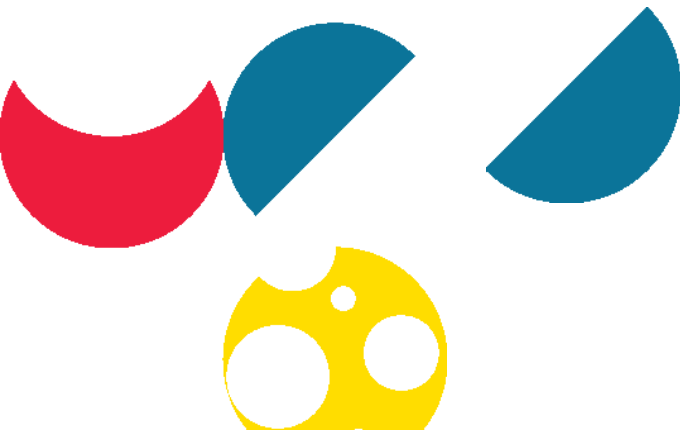
Fromago Cheese Experience 2026 se celebrará del 17 al 20 de Septiembre de 2026 a lo largo de un recorrido urbano de más de 2'5 Km por las calles y plazas del centro y casco antiguo de la ciudad de Zamora.

Horario de exposición de 11:00 a 21:00 horas ininterrumpido, debiendo estar los stands atendidos durante este periodo de tiempo los cuatro días del evento. La Organización se reserva el derecho de sancionar a los expositores que lo abandonen antes de tiempo, incluso si es por falta de stock.



2- ORGANIZACIÓN

Fromago Cheese Experience 2026 está organizado por la Fundación Escuela Internacional de Industrias Lácteas en colaboración con la Diputación Provincial de Zamora, Junta de Castilla y León, Excmo. Ayuntamiento de Zamora y con el patrocinio de InLac y Caja Rural de Zamora.

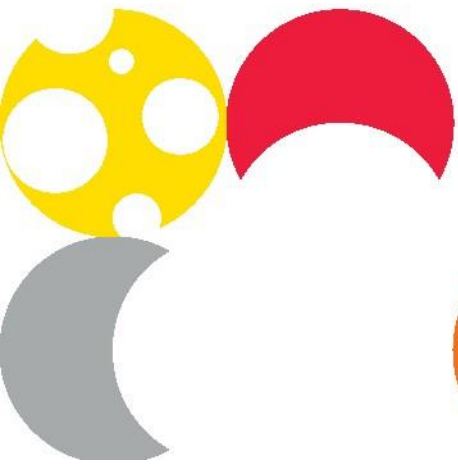


3- QUIÉN PUEDE PARTICIPAR

Podrán participar en *Fromago Cheese Experience 2026* todas aquellas empresas, profesionales o instituciones cuyas actividades se encuadren en la producción, comercialización y/o promoción del queso en todas sus variedades; de otros derivados lácteos, de productos relacionados con lo ovino, de maquinaria y equipamiento para la industria láctea.

Podrán participar un máximo de 20% del total de expositores, empresas de productos alimentos, o bebidas que a juicio de la Organización cumplan con los objetivos de la feria que pertenezcan a las siguientes categorías:

- Mieles y pólenes
- Confituras
- Frutos secos
- Panes
- Embutidos
- Setas
- Conservas
- Aceites
- Bebidas espirituosas
- Vinos y cervezas
- Maquinaria agroindustrial
- Textiles ovinos



4- CONDICIONES DE ADMISIÓN

- Recomendamos que los expositores, salvo instituciones o Figuras de Calidad, dispongan de productos para la venta al público.

- Los expositores podrán exponer y vender únicamente productos incluidos dentro de la categoría seleccionada en su inscripción.

- Las solicitudes de inscripción se formalizarán mediante la cumplimentación de la documentación indicada a la siguiente dirección de correo electrónico:

expositores@fromago.info

- Los espacios se reservarán por riguroso orden de inscripción, si bien la Organización se reserva el derecho de admisión. La aceptación definitiva de cada expositor queda subordinada a la decisión de la Organización.

- La reserva del espacio no se hará efectiva hasta que el expositor haya abonado las tarifas en concepto de reserva dentro del plazo establecido y remitido el justificante de transferencia a:

expositores@fromago.info

- La decisión sobre la distribución de los stands a lo largo del recorrido de corresponderá a la Organización. Cada expositor será informado sobre su ubicación definitiva el 1 de Septiembre de 2026.

- No se permite la cesión o subarriendo del espacio contratado o parte de este.



5- CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN

LA CUOTA DE INSCRIPCIÓN INCLUYE:

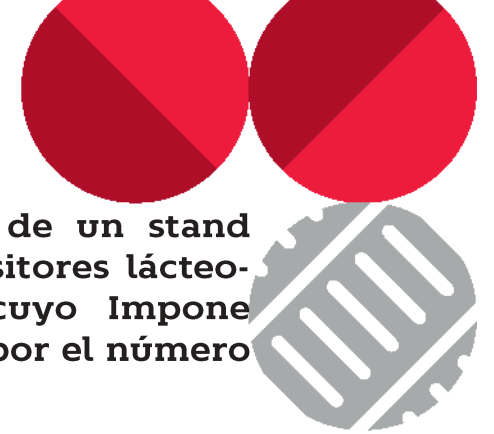
- Derecho a contratar espacios de exposición.
- Derecho a incorporar los datos del Expositor en el catálogo de la feria.
- Derecho a aparecer en la web, App y en las RRSS de Fromago Cheese Experience.
- Seguro.

CARACTERÍSTICAS DE LOS ESPACIOS DE EXPOSICIÓN:

- Superficie unitaria de 5m² (2,5 x 2) bajo cubierta en interior de carpa colectiva o jaima con paredes con cortina que permiten el cierre.
- Stand modular panelado.
- Enchufe monofásico.
- Rótulo de empresa
- Iluminación.

• Cada expositor podrá contratar más de un stand contiguo -con un máximo de 6 para expositores lácteo-queseros o 3 para no lácteo-queseros- cuyo Impone resultará de multiplicar el importe unitario por el número de puesto reservados.

• Cada expositor recibirá de la Organización una acreditación que deberá portar de forma visible durante la feria.



6- TARIFAS Y FECHAS DE INTERÉS

<u>Período de inscripción</u>		<u>Desde</u>	<u>Hasta</u>	<u>Tarifa (€)</u>
Stands	Early Bird	1 Abril 2025	27 Febrero 2026	600+ IVA
	Late Bird	2 Marzo 2026	31 Mayo 2026	800+IVA



FORMA DE PAGO

Transferencia bancaria

Entidad :CAJA RURAL DE ZAMORA

Nº Cuenta: ES12 3085 0011 1427 0152 8123

Concepto:

FROMAGO 2024 - Nombre fiscal empresa - NIF empresa.

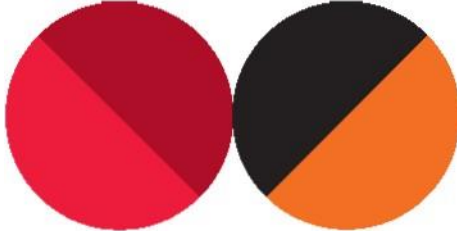
CANCELACIONES

La fecha límite para cancelar reserva de expositor es el 31/05/2026, en cuyo caso se devolverá al 50% del importe abonado.

En caso de que la anulación seas posterior a dicha fecha se perderá el importe íntegro de la cantidad abonada.

SUPLEMENTOS OPCIONALES

Los expositores, una vez confirmados, recibirán el *catálogo de servicios adicionales*, tales como: mostradores, mesas, sillas, vitrinas refrigeradoras, almacén, vinilos, patrocinios, catering, etc... que deberán ser contratados y abonados antes del 31 de julio de 2026.



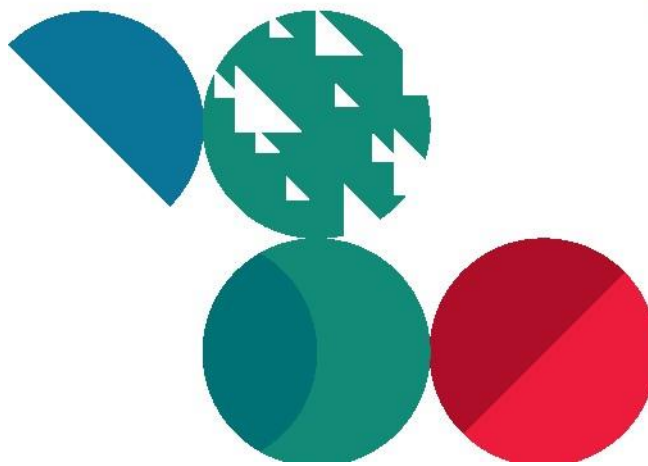
7- NORMATIVA ESPECÍFICA PARA EXPOSITORES PARA LA FERIA

La decoración del espacio expositor debe haberse finalizado antes de las 10:00 horas del día 17 de septiembre (1 hora antes del inicio de la feria).

Los motivos decorativos deberán ajustarse a la superficie contratada y no podrán ocupar pasillos, entorpecer el paso de los visitantes o quitar visibilidad a los stands contiguos. Tampoco se podrán almacenar productos en y espacios comunes.

Queda terminantemente prohibido manipular stands e instalaciones de la feria. Tampoco se permitirá pintar, clavar, tirar tacos ni hacer rozas de ninguna clase en paredes, suelos, columnas y elementos estructurales. La empresa expositora se responsabilizará de todos los daños ocasionados.

La Organización se reserva el derecho de prohibir los trabajos a decoradores, montadores, instaladores y suministradores como consecuencia del incumplimiento reiterado de las normas de la feria, por protestas justificadas de los expositores o por cualquier otra razón suficiente a juicio de la misma.





Los stands no disponen de agua corriente ni de desagüe. La organización habilitará varias zonas para uso exclusivo de los expositores donde podrán limpiar el instrumental (cuchillos, tablas, etc.).

No se permitirá aparcar vehículos en el interior del recorrido de la feria; únicamente para labores de carga y descarga, y en las zonas y horarios habilitados para ello.

Los stands deberán estar ordenados y lo más presentables posible antes de la apertura diaria.

La limpieza del interior de cada stand deberá ser realizada por cada expositor. Diariamente, tras finalizar la feria, se realizará una limpieza general del recorrido recogiendo los residuos generados en cada jornada.



Fromago Cheese Experience cuenta con un Servicio General de Seguridad. No obstante, y en todo caso, cada expositor debe responsabilizarse en exclusiva de las mercancías y mobiliario propio de su stand, sin que la Organización de la Feria se haga cargo de cualquier robo, hurto o deterioro que puedan sufrir los expositores o sus bienes.

7- NORMATIVA ESPECÍFICA PARA EXPOSITORES PARA LA FERIA

Los expositores deberán disponer de la documentación necesaria y en vigor para el desarrollo de su actividad, (contratos laborales, licencias de venta, registros sanitarios, carné de manipulador de alimentos, etc.) que podrán ser solicitados por la Organización, así como por los Servicios de Inspección correspondientes.

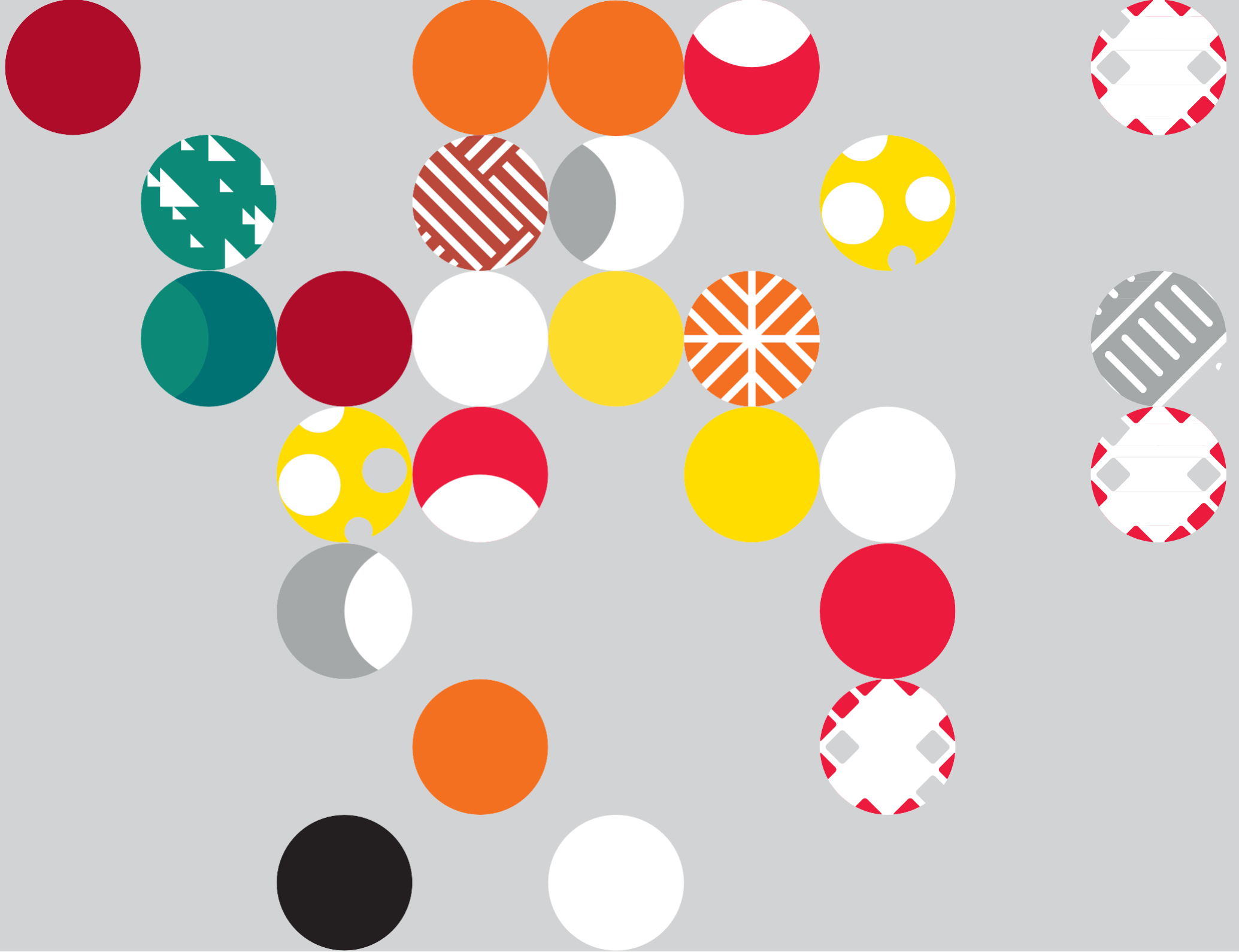
Los expositores deberán utilizar guantes al manipular los alimentos, así como respetar en todo momento las normas de higiene alimentaria.

Queda terminantemente prohibido el consumo y venta de alcohol a menores de 16 años.

Finalizada la Feria, el expositor y/o decorador deberá retirar tanto productos como elementos decorativos, dejando los Espacios en el mismo estado en que lo recibieron. Una vez transcurrido el período pertinente, se procederá a su retirada por parte de la Organización, eximiéndosele así de toda responsabilidad.

Fromago dispondrá de una secretaria técnica y varios Puntos de Información donde los expositores podrán dirigirse para plantear sus dudas, necesidades, propuestas o reclamaciones.







**Zamora
del 17 al 20
de Septiembre
2026**

La experiencia del queso