

11 EDICIÓN
FERIA

SABORES DE NUESTRA TIERRA

**PRODUCTOS GOURMET &
TURISMO GASTRONÓMICO**

DEL
02
- AL -
04

OCTUBRE

**➤ FERIA DE
MUESTRAS
DE ARMILLA
- GRANADA**



SABORES  *de nuestra
tierra*
FERIA DE PRODUCTOS GOURMET Y TURISMO GASTRONÓMICO

PRINCIPALES DATOS

Nombre y actividades:

Feria Sabores de Nuestra Tierra.

Gastronomía.

Incluye Congreso Gastroturístico Sabores de Nuestra Tierra y Granada Mixóloga.

Edición: número 11

Periodicidad: Anual

Fecha: 2, 3 y 4 de octubre.

Lugar de Celebración:

Feria de Muestras de Armilla. Recinto Ferial Santa Juliana. Armilla (Granada).

Horario Exposición:

Viernes y sábado de 11.00 a 21.00 horas

Domingo de 11.00 a 19.00 horas.

Perfil del Visitante: Público General y profesionales de los sectores gastronómicos.

Nº de Visitantes:

Una media de 45.000 visitas (*estimado*)

Nº de Expositores: 70 (*estimado*)

Áreas de Exposición: Pabellón II- Zona expositiva comercial de empresas e instituciones

Acceso al Público: Entrada 3 €
Gratuita para niños menores de 8 años.
Fermasa envía invitaciones a instituciones, ayuntamientos, asociaciones, etc.

Organización:

FERMASA (Feria de Muestras de Armilla, S.A)



Recinto Ferial Santa Juliana

Ctra. Armilla s/n. Apdo. Correos 107
18100 Armilla (Granada)



Tlf. 958 81 89 16 – M. +34 687 10 64 75/ +34 672 00 72 78



www.fermasa.es



rociogarcia@fermasa.es

[Lina Salces Lsalces@fermasa.es](mailto:Lina.Salces.Lsalces@fermasa.es)



Organizan: Fermasa y Ayto. de Armilla

Colaboran: Diputación de Granada,
Hotel Luna, Nanobytes y Emasagra



FERIA SABORES DE NUESTRA TIERRA

SECTORES

La Feria **Sabores de Nuestra Tierra** se ha consolidado como una cita imprescindible para la promoción del producto local y la gastronomía de proximidad. En octubre de 2026 celebrará una nueva edición en Fermasa, reafirmando su papel como punto de encuentro entre productores, profesionales y amantes de la buena mesa dentro del calendario agroalimentario de Andalucía.

Cada año, la feria atrae a miles de visitantes que acuden en busca de experiencias auténticas, degustaciones y propuestas culinarias que ponen en valor la riqueza gastronómica del territorio. Productores de distintas provincias participan mostrando la calidad y diversidad de sus alimentos, desde productos tradicionales hasta elaboraciones innovadoras que combinan tradición y vanguardia.

Durante los tres días, el recinto se llena de actividad con catas, showcookings, presentaciones y talleres que permiten conocer de cerca el origen y el proceso de los productos. Estas actividades están pensadas para acercar al público la cultura gastronómica de una forma participativa, fomentando el contacto directo entre productores y visitantes. Uno de los pilares de Sabores de Nuestra Tierra es su apuesta por el producto de cercanía y la sostenibilidad, apoyando a los pequeños productores y promoviendo un consumo responsable. Esta feria se convierte así en un escaparate privilegiado para impulsar la economía local, reforzar la identidad gastronómica y poner en valor el trabajo de quienes hacen posible que el sabor del territorio llegue a cada mesa.



PERFILES PARTICIPANTES

PRODUCCIÓN E INDUSTRIA AGROALIMENTARIA

- Productores agrícolas y explotaciones ganaderas
- Cooperativas y productores de proximidad
- Industrias transformadoras de alimentos
- Queserías, lácteos, cárnicas y conservas
- Panadería, repostería y productos tradicionales
- Productores ecológicos y sostenibles

BEBIDAS, DISTRIBUCIÓN DE MARCAS

- Bodegas y empresas vinícolas
- Cervezas artesanales y bebidas espirituosas
- Bebidas no alcohólicas
- Distribuidores y plataformas de comercialización
- Tiendas gourmet y productos delicatessen
- Denominaciones de Origen e IGP
- Marcas premium e innovación gastronómica

HOSTELERÍA Y TURISMO

- Restaurantes, caterings y grupos de restauración
- Hoteles y empresas de food service
- Escuelas de hostelería y centros formativos
- Oficinas de turismo y entidades de promoción
- Empresas de experiencias gastronómicas
- Rutas y proyectos de turismo gastronómico

FERIA SABORES DE NUESTRA TIERRA

UNA OPORTUNIDAD PARA QUE EL PÚBLICO PRUEBE

¿Quieres promocionar tus productos en **ANDALUCÍA** y conectar con profesionales y público final del sector gastronómico? La Feria Sabores de Nuestra Tierra es una de las citas clave dedicadas al producto agroalimentario, donde productores, marcas y empresas encuentran un escaparate directo hacia el mercado andaluz.

Cuenta lo que te hace **ÚNICO**. Si trabajas con productos locales, elaboraciones artesanales o propuestas gastronómicas diferenciadas, este es el lugar para darles visibilidad. Aquí podrás mostrar el origen, la calidad y la historia que hay detrás de cada producto, conectando de forma directa con quienes valoran el sabor auténtico. Muestra lo **MEJOR**. Esta feria está pensada para vivir la gastronomía, no solo para verla. Tendrás la oportunidad de presentar tus productos a través de degustaciones, showcookings y experiencias en directo que acercan tu marca al público de una forma memorable. Nuestro equipo te acompañará para que saques el máximo partido a tu participación y conviertas tu presencia en una experiencia que deje huella.

Un valor añadido: Sabores de Nuestra Tierra + Flash! Fest. Encuentro de Creadorxs de Contenido

La celebración conjunta de Feria Sabores de Nuestra Tierra con el Flash! Fest. Encuentro de Creadorxs de Contenido de Turismo, Gastronomía y Cultura aporta un **valor diferencial clave para marcas, productores y empresas participantes**. Este encuentro reúne a perfiles influyentes del ámbito gastronómico y lifestyle —a nivel nacional, regional y local— capaces de amplificar la visibilidad de productos, marcas y experiencias de forma directa y efectiva. En la pasada edición participaron creadores de contenido de referencia que destacan por su capacidad de comunicar desde la experiencia: perfiles especializados en gastronomía, producto local y cultura culinaria, junto a prescriptores regionales y voces locales con una comunidad fiel y segmentada. Todos ellos comparten un enfoque común: mostrar el valor del producto desde su origen, poner rostro a quienes lo elaboran y transmitir la autenticidad del territorio a través del sabor.

Su participación activa antes, durante y después del evento se traduce en una importante amplificación del alcance de la feria, generando contenidos en redes sociales, vídeos, recomendaciones y experiencias en directo. Una oportunidad única para que las marcas no solo estén presentes, sino que sean contadas, vividas y compartidas por quienes mejor conectan con el público actual.





Stand tipo de 12 metros cuadrados.

Estos servicios se verán incrementados con el 10% I.V.A. oficial vigente.

El stand debe estar pagado 15 antes de la feria.

PRECIOS

Stand Modular:

El Precio es de:

- Zona Preferente **58 €/m2** Zona no
- Preferente **53 €/m2 Stand tipo**
- **modular 6 m2 (Artesanos) desde 463,64 € + IVA**

E incluye los siguientes servicios: paredes modulares, periferia de aluminio, frontis, rotulación normalizada (hasta 20 letras), regleta con dos focos halógenos y mención de la empresa en catálogo oficial. Será obligatorio el contratar el Seguro Obligatorio de RC y CI, cuadro de protección monofásico, consumo eléctrico y moqueta.

Espacio Libre:

El Precio es de:

- Zona Preferente **47 €/m2**
- Zona no Preferente **42 €/m2**

E incluye los siguientes servicios: mención de la empresa en el catálogo oficial. Será obligatorio el contratar el Seguro Obligatorio de RC y CI, cuadro de protección monofásico y consumo eléctrico y moqueta.

PRECIOS EXTERIOR

Alquiler de suelo:

El Precio es de **15 €/m2**

Estos Precios se verán incrementados por:

- Consumo eléctrico en stand modular **70 € coste mínimo** hasta 16 m2
- Consumo eléctrico extra **0,10€/w€/w**
- Consumo eléctrico en espacio libre **0,10 €/w**
- Seguro mínimo obligatorio RC y CI **55 €** (precio único por espacio)
- Cuadro monofásico **50 €**
- Canon de montaje de stand de diseño no contratado con FERMASA **5 €/m2** (a pagar antes del montaje)
- Limpieza **3 €/m2**
- Moqueta color normalizado feria **4 €/m2**
- Color moqueta diferente al normalizado feria **6 €/m2**
- PUBLICIDAD catálogo feria (se reparte en taquillas y punto de información: desde **70 €** Servicio
- WIFI **50 €**

Servicios adicionales: mobiliario, decoración, azafatas, hoteles, etc: consultar presupuesto

VÍDEO PROFESIONAL Y PUBLICACIÓN ESPECÍFICA EN RRSS
Características: 1 minuto de duración (máximo) y rótulo con el nombre del expositor **180 €**

PRECIOS STANDS TIPO ZONA PREFERENTE

Stand Tipo 9 m2 1.472,79 € (IVA incluido)

Stand Tipo 12 m2 2.252,39 € (IVA incluido)

Estos precios incluyen:

Paredes, seguro RC y CI, consumo mínimo stand, moqueta estándar, servicio limpieza m2, inserción catálogo 1 pag., trastero 1x1 con puerta, vitrina, ext. mesa reuniones, 3 sillas cromadas granates o negras, taburete cromado granate, cuadro monofásico, vídeo profesional y publicación específica en RRSS (max. 1 minuto de duración y rótulo con el nombre del expositor), servicio de wifi.

El de 12 m2 incluye además frontis con impresión digital del logo y vinilo sobre panel modular.



Stand tipo de 12 metros cuadrados.



FERIA SABORES DE NUESTRA TIERRA

¿Cuál es el perfil del público

La Feria **Sabores de Nuestra Tierra** atrae a un público diverso y comprometido, interesado en descubrir la riqueza del producto local, la gastronomía de proximidad y las experiencias culinarias. Gracias a su celebración conjunta con la Feria de los Pueblos y la Feria General de Muestras, el evento reúne visitantes de distintos perfiles, desde familias y parejas hasta profesionales del sector, foodies y amantes de la cultura gastronómica, generando un entorno ideal para que los expositores conecten con audiencias altamente motivadas y participativas.

- Familias interesadas en planes gastronómicos y experiencias culinarias
- Parejas y grupos de amigos en busca de degustaciones y ocio gastronómico
- Amantes de la gastronomía y del producto local
- Foodies y público interesado en nuevas tendencias culinarias
- Residentes de Granada y provincias cercanas
- Turistas nacionales que buscan experiencias gastronómicas auténticas
- Visitantes internacionales interesados en la cultura culinaria española
- Jóvenes y millennials atraídos por experiencias gastronómicas y sociales
- Público interesado en productos gourmet y artesanales
- Asistentes interesados en showcookings, catas y demostraciones en directo
- Profesionales del sector hostelero y gastronómico
- Seguidores de creadores de contenido especializados en gastronomía y estilo de vida



CIFRAS QUE AVALAN EL ÉXITO DE LA FERIA SABORES DE NUESTRA TIERRA

- **80 % de fidelización de territorios participantes**
- Desde su consolidación, Feria Sabores de Nuestra Tierra mantiene un elevado índice de repetición entre expositores, con alrededor de un 80 % de participación recurrente. Este dato refleja el alto nivel de satisfacción de empresas, productores y marcas, así como el valor real que obtienen en términos de visibilidad, contactos comerciales y posicionamiento de producto.
- **Alta afluencia de público**
- La feria se celebra de forma conjunta con la Feria General de Muestras y la Feria de los Pueblos, lo que garantiza una gran afluencia de público durante todo el fin de semana. Esta sinergia permite a los expositores del ámbito gastronómico acceder a un flujo continuo de visitantes interesados en producto local, experiencias culinarias y consumo de calidad.
- **Amplia difusión territorial**
- El recinto de Fermasa refuerza la asistencia mediante una amplia campaña de difusión e invitaciones dirigidas a ayuntamientos y entidades de la provincia de Granada, lo que facilita el acceso del público y amplía significativamente el alcance del evento a nivel provincial y regional.
- **Participación expositiva consolidada**

Cada edición reúne en torno a 50 espacios expositivos, con la presencia de productores, marcas gourmet, denominaciones de origen, empresas agroalimentarias y entidades del sector. Esto convierte a la feria en un escaparate sólido, diverso y altamente representativo del sector gastronómico y agroalimentario.

FERIA SABORES DE NUESTRA TIERRA



¿CÓMO PARTICIPAR?

La próxima edición de Feria Sabores de Nuestra Tierra ofrece tres modalidades de participación diseñadas para adaptarse a diferentes objetivos de empresas, productores y marcas del sector agroalimentario:

- 1. EXPOSITOR:** Participar con un stand propio te permite mostrar de forma directa tu producto, marca o proyecto gastronómico. Es la oportunidad de dar a conocer tu oferta, realizar degustaciones, presentar novedades y establecer contacto con un público altamente interesado en gastronomía, producto local y experiencias culinarias. Un entorno ideal para generar visibilidad y nuevas oportunidades comerciales.
- 2. PATROCINADOR:** Asociar tu marca a la feria garantiza una presencia destacada en todos los canales de comunicación del evento: medios digitales, redes sociales, material promocional y señalética del recinto. Esta opción refuerza la notoriedad de tu marca y te posiciona como aliado estratégico de la gastronomía, el producto local y la cultura alimentaria.
- 3. COLABORADOR:** Formar parte del programa de actividades te permite participar activamente en el evento a través de degustaciones, showcookings, talleres o demostraciones en directo. Una forma de conectar con el público de manera experiencial, generar recuerdo de marca y asociar tu producto a momentos únicos dentro de la feria.



¿Qué impacto tiene la FERIA SABORES?

La Feria **Sabores de Nuestra Tierra**, celebrada conjuntamente con la Feria de los Pueblos, la Feria General de Muestras y Flash! Fest, se posiciona como uno de los eventos gastronómicos de referencia en Andalucía Oriental gracias a su sólida estrategia de difusión y promoción. Con una inversión publicitaria significativa, Fermasa asegura que esta gran cita alcance una visibilidad excepcional, logrando entre 3,5 y 4 millones de visualizaciones a través de una campaña integral.

El impacto publicitario se sustenta en una estrategia multicanal que combina medios digitales y tradicionales. En redes sociales, la campaña promocional está diseñada para alcanzar al público objetivo en Granada y territorios limítrofes como Almería, Málaga, Jaén y Murcia, optimizando la segmentación hacia perfiles interesados en gastronomía, producto local y experiencias culinarias. Paralelamente, se desarrolla una campaña de Google Ads que refuerza la difusión online del evento y maximiza su alcance entre usuarios con interés activo en gastronomía y ocio experiencial.

En cuanto a medios tradicionales, Sabores de Nuestra Tierra cuenta con una fuerte presencia en prensa escrita, digital y radio, con especial incidencia en Granada y Andalucía Oriental. Además, Fermasa refuerza su visibilidad a nivel local con campañas en el Metropolitano de Granada, garantizando un alto impacto entre los miles de usuarios diarios de este medio de transporte. A ello se suma el reparto de invitaciones en los distintos municipios de la provincia, ampliando el alcance y facilitando la asistencia del público.

- Publicidad en medios de comunicación tanto generales como específicos del sector.
- Publicidad en el Metropolitano de Granada.
- Reparto de invitaciones entre todos los ayuntamientos de la provincia.
- Proyección de vídeo en pabellón del CB Granada.
- Publicidad estática en lonas, banderolas y vallas.
- Publicidad en redes sociales.
- Catálogo oficial de la feria, etc.
- Acciones específicas con influencers.

Síguenos en nuestras redes

1 | FERIA SABORES DE NUESTRA TIERRA

| Página web: <https://fermasa.org/feria-sabores-de-nuestra-tierra/>

| Facebook: <https://www.facebook.com/saboresdenuestratierragranada>

2 | FERMASA

| Web de Fermasa: fermasa.org

| Facebook: www.facebook.com/fermasa.armilla

| Instagram: www.instagram.com/fermasagranada

| Twitter: twitter.com/FERMASA_GRANADA

| LinkedIn: www.linkedin.com/company/feriademuestrasdearmilla

| Threads: www.threads.net/@fermasagranada

| YouTube: [@fermasa.feriademuestras](https://www.youtube.com/@fermasa.feriademuestras)

| TikTok: www.tiktok.com/@fermasa_granada