vinetur

Barcelona acogerá CharcutExpo como nueva sede del salón profesional de la charcutería

La feria prevé reunir a más de 10.000 profesionales y 240 expositores en su segunda edición

sábado 21 de noviembre de 2026



Barcelona será la sede de la segunda edición de CharcutExpo, el salón profesional dedicado a la charcutería, que se celebrará los próximos 11 y 12 de mayo de 2027 en Fira Barcelona. La organización anunció este jueves, 19 de noviembre, el cambio de ciudad tras el estreno del encuentro en Madrid y avanzó que espera reunir a más de 10.000 profesionales del sector y 240 firmas expositoras.

La feria llegará a Cataluña por el peso que esta comunidad tiene en el comercio especializado. CharcutExpo sostiene que es la autonomía con mayor número de charcuterías de España y una de las zonas con más actividad de la industria cárnica y porcina del país.

Lorena Oliva, responsable del evento, afirmó que la elección de Barcelona busca reforzar la relación de la feria con uno de los territorios con más presencia en este negocio. También explicó que, a partir de esta edición, el salón alternará su sede entre Barcelona en los años impares y Madrid en los pares.

El anuncio se produce en una etapa de cambios para los elaborados cárnicos. El mercado español de esta categoría movió 9.380 millones de euros en 2025, un 6,7% más que en 2024, de acuerdo con las cifras aportadas por CharcutExpo. Sobre esa base, la feria sitúa el foco en la innovación de producto, la especialización del punto de venta, la digitalización y la mejora de la rentabilidad.

La edición de 2027 se celebrará bajo el lema El Arte del Sabor: La nueva generación de charcuterías. La organización sostiene que el consumidor ya no se fija solo en la calidad del producto, sino también en el formato, el servicio, la presentación y la información que recibe en tienda. Por ese motivo, plantea un programa orientado a negocios que buscan diferenciar su oferta y ajustar mejor su gestión diaria.

Entre los perfiles a los que se dirige el encuentro figuran charcuteros autónomos, cadenas especializadas, responsables de secciones de charcutería de supermercados e hipermercados, distribuidores, mayoristas, importadores, exportadores y profesionales de la hostelería y de las tiendas gourmet. Los promotores de la feria quieren reunir en un mismo recinto a buena parte de la cadena comercial y de suministro del sector.

En la zona expositiva habrá fabricantes de jamón ibérico y serrano, productores de embutidos y chacinas, queserías y elaboradores de conservas, salazones, foies, patés y otras especialidades regionales. A esa oferta se sumarán empresas de maquinaria, equipamiento de frío, vitrinas refrigeradas, packaging, tecnología y programas de gestión.

CharcutExpo plantea este espacio como una herramienta para que los profesionales conozcan nuevos productos, formatos de venta y sistemas de trabajo. Entre los asuntos que la feria quiere tratar figuran la reducción de mermas, la diversificación de la oferta y la adaptación de las tiendas a hábitos de compra que buscan referencias listas para consumir, porciones pensadas para hogares más pequeños y más información sobre precio y composición nutricional.

El programa paralelo se articulará en torno a CharcutExpo Congress. La organización prevé la participación de más de 120 expertos y ponentes y anuncia más de 70 conferencias, 30 talleres y 40 catas y degustaciones. El congreso se repartirá en cuatro escenarios y combinará debates, demostraciones en directo y sesiones centradas en la gestión comercial.

Uno de esos espacios será el Foro Retail para Charcuterías, orientado a la captación y fidelización de clientes y a la organización diaria del negocio. El Obrador y Taller de Charcutería ofrecerá sesiones prácticas sobre técnicas de elaboración, novedades aplicadas al producto y posibilidades comerciales de las especialidades tradicionales de embutidos.

El queso tendrá un área propia bajo el nombre de Planeta Queso. Allí se abordarán variedades, criterios de selección y comercialización, y también se celebrará el concurso a la Mejor Tabla de Quesos. La organización plantea este espacio como un punto de encuentro para profesionales que quieren ampliar el papel del queso dentro de la oferta de charcutería.

El jamón será otro de los apartados del salón con el Concurso Internacional de Cortadores de Jamón. CharcutExpo calcula que esta cita reunirá a más de 180 concursantes, llamados a mostrar su técnica y su precisión en el corte ante el público profesional. La feria vincula este certamen con la proyección del oficio y con el reconocimiento del trabajo especializado.

También habrá una segunda edición de los Premios Joyas de la Charcutería, unos galardones dirigidos a establecimientos de toda España. En la primera convocatoria, 45 charcuterías recibieron una, dos o tres Joyas de la Charcutería, según recuerda la organización. Con estos premios, el salón quiere poner en valor a los negocios que

combinan calidad de producto, renovación comercial y continuidad del oficio.

Más allá de la exposición y del congreso, CharcutExpo reservará espacio para reuniones entre fabricantes, productores, distribuidores y detallistas. Sus promotores señalan que esa parte del encuentro busca favorecer acuerdos comerciales, alianzas entre empresas y el intercambio de conocimiento en un segmento que intenta ajustar márgenes, reducir mermas y adaptar su propuesta al consumidor.

El salón está organizado por NEBEXT, empresa especializada en eventos profesionales ligados a la innovación y a la transferencia tecnológica. La edición de Barcelona abrirá una etapa de alternancia anual entre la capital catalana y Madrid para una feria que quiere ganar peso entre los profesionales de la charcutería y las industrias auxiliares del sector.