vinetur

El FRMNT Festival convertirá Barcelona en referente mundial de la cultura fermentista en marzo

La edición más internacional del certamen reunirá a expertos, marcas y propuestas inéditas del 14 al 16 de marzo

martes 17 de febrero de 2026



Barcelona acogerá del 14 al 16 de marzo la nueva edición del FRMNT Festival, el evento dedicado a la cultura de la fermentación que se celebrará en la Nau Bostik. Esta edición será la más ambiciosa e internacional hasta la fecha, con una programación que incluye ponencias, talleres, degustaciones, maridajes y un mercado con 12 stands de

marcas especializadas en productos fermentados.

El festival, que el año pasado superó los 1.000 visitantes tras abrirse al público general y cambiar de ubicación, consolida su crecimiento en un momento en el que el sector de los fermentados vive un auge tanto en el ámbito doméstico como en el profesional. Los organizadores señalan que el interés por estos productos se debe a la creciente información sobre sus beneficios para la salud intestinal, el sistema inmunitario y el bienestar general. La fermentación, con más de 12.000 años de historia, está experimentando un renacimiento que une tradición, ciencia e innovación culinaria.

Una de las principales novedades de esta edición es la jornada FRMNTPRO, dirigida exclusivamente a profesionales de la gastronomía y la fermentación. Esta cita tendrá lugar el lunes 16 de marzo en la sala Gastrocultura Mediterrània-Töufood, el espacio principal del festival. El programa incluye demostraciones y ponencias de expertos como Eneko Izkue Colio, chef y profesor en el Basque Culinary Center, especializado en fermentaciones contemporáneas; Alessandro da Villa, del restaurante Lasarte, que explicará la integración de misos creativos y otros fermentados en la alta cocina; José de la Rosa, de Fermented Freelance, y Marc Jordana, de Töufood, que compararán diferentes tipos de garum; y Maier Lago, del centro tecnológico Leartiker, que presentará casos de innovación en alimentos fermentados y los pasos para llevarlos al mercado. Xavi Ramon, de Ferment Project, ofrecerá una guía práctica para iniciarse en la fermentación.

El festival mantiene su apuesta por la divulgación rigurosa y la profesionalización, con el objetivo de desmontar mitos sobre la dificultad o el coste de integrar fermentados en la restauración. Además, el fin de semana estará dedicado al público general, con actividades, degustaciones y un mercado donde se podrán probar productos inéditos y ediciones limitadas.

Entre las propuestas exclusivas de este año, destaca la presencia de Júlia Mellor, de The Sool Company, que presentará por primera vez en el festival bebidas tradicionales coreanas como el Makkoli y el Soju. David Bea ofrecerá una cata de vinos kvevri de Georgia, considerados de los más antiguos del mundo. Brebel Beer presentará una cerveza funcional NOLO (bajo contenido alcohólico) de 1,1% con vitamina D añadida,

reflejando la conexión entre fermentación, salud y nuevas tendencias de consumo.

En el ámbito dulce, Delacrem y Ferment Project lanzarán ediciones limitadas de helados con nata fermentada con koji y frutos del bosque lactofermentados, disponibles solo durante el festival. También se podrá degustar una cheesecake con koji creada junto a Joncake, en una producción muy limitada. Gaspar Zizinia participará en el POP UP Lunch con elaboraciones como el Torshi seer, un encurtido de ajo que requiere 12 años de desarrollo, y el Jameed vegetal, un queso fermentado que madura al aire libre, mostrando la importancia del tiempo en la cultura fermentista.

El POP UP Lunch será una de las actividades centrales, con un menú maridaje basado íntegramente en fermentados, tanto en platos como en bebidas, diseñado en exclusiva por los ponentes del sábado. Esta experiencia busca mostrar la fermentación como un lenguaje gastronómico completo y fomentar el intercambio de conocimientos entre los participantes.

El Market, con 250 m2 y 12 stands, ofrecerá al público la oportunidad de descubrir y probar cervezas artesanas, bebidas fermentadas sin alcohol, kombucha, vinos naturales, helados con fermentos, cheesecakes con koji, lactofermentados, tempeh y quesos, entre otros productos. El evento está pensado tanto para expertos como para quienes se inician en el mundo de los fermentados, ya sea para elaborarlos en casa o para disfrutarlos como consumidores.

Los impulsores del festival, Henk Cortier y Xavier Ramon, subrayan que el objetivo es crear comunidad, compartir conocimiento y facilitar herramientas para que la fermentación se integre en restaurantes, tiendas y hogares. El certamen, patrocinado por Gastrocultura Mediterránea-Töufood y con la colaboración de Hofmann y Todo Glass, busca desmontar mitos y ofrecer soluciones prácticas para que los fermentados estén presentes en más establecimientos en el futuro.

La edición de este año destaca por la diversidad de proyectos internacionales y la variedad de productos, lo que refuerza el crecimiento del festival y su aspiración de convertir la fermentación en una cultura viva y accesible para todos. El acceso al market será gratuito y el programa completo de actividades está disponible en la web del festival.