vinetur

Gustoko reunirá a 258 firmas en Bilbao con una apuesta por la calidad y el origen

La feria abrirá sus puertas del 13 al 15 de marzo con degustaciones, venta directa y actividades para todos los públicos

martes 10 de marzo de 2026



Gustoko celebrará su sexta edición del 13 al 15 de marzo en el pabellón 3 de Bilbao Exhibition Centre, donde se darán cita 258 firmas expositoras. La feria, considerada un referente en alimentación y gastronomía, regresa con una propuesta que combina

degustaciones, venta directa de productos y un amplio programa de actividades. El evento se presenta alineado con valores como la calidad vinculada al origen, la sostenibilidad y el impacto social.

La presentación oficial de la feria ha contado con la participación de Xabier Basañez, Director General de Bilbao Exhibition Centre; Raul Perez Iratxeta, Viceconsejero de Alimentación y Desarrollo Rural del Gobierno Vasco; Andoni Agirrebeitia, Director General de Agricultura de la Diputación Foral de Bizkaia; y Maite Santayana Bahillo, Event Manager de Gustoko. Tras las intervenciones, la Escuela Superior de Hostelería de Bilbao (ESHBI) ha realizado un showcooking junto a la empresa expositora Keia.

Entre las novedades de esta edición destacan las incorporaciones de INTIA-Reyno Gourmet de Navarra y Alimentos de Palencia, que se suman a participantes habituales como Alimentos de Cantabria, Alimentos del Paraíso Natural de Asturias, Ávila Auténtica, Basque Beer, La Ruta Slow, el Ayuntamiento de Mungia y Burgos Alimenta. La feria contará con productos de casi todas las comunidades autónomas, que podrán descubrirse en los stands a través de una amplia variedad de elaboraciones artesanales y de origen: conservas, repostería, dulces, delicatessen, lácteos, licores, verduras, frutas, legumbres, vino, café, té, aceites, carnes, embutidos, pescado, mariscos y sidra, entre otros. Esta oferta permitirá a los visitantes conocer de cerca el trabajo de productores que apuestan por la calidad y la vinculación de sus productos con su territorio.

Una de las novedades más visibles será la distribución del espacio. Además de la plaza central, Gustoko 2026 incorporará varias áreas de picnic a lo largo del recorrido, permitiendo a los visitantes adquirir productos y disfrutarlos en el propio recinto. El modelo de la feria mantiene su doble perfil: la mañana del viernes estará reservada exclusivamente a profesionales, mientras que el resto de las jornadas estarán abiertas también al público general. El programa profesional incluirá la Misión Inversa y los Open Meetings, en los que participarán cerca de quince representantes de empresas del canal HORECA, gran distribución, tiendas gourmet y comercios especializados, tanto nacionales como internacionales, interesados en conocer los productos y propuestas de las firmas expositoras.

La sala de actividades acogerá un programa que combina propuestas gastronómicas y sociales para profesionales y público general. Habrá showcookings liderados por la Escuela Superior de Hostelería de Bilbao, en los que el producto artesanal de las firmas expositoras será protagonista, así como catas y presentaciones en las que las propias firmas compartirán su conocimiento sobre las elaboraciones. Este espacio cuenta con el patrocinio de Eroski y Fagor.

Como novedad, se suma la iniciativa "Know N Cheese", enmarcada en el proyecto europeo POCTEFA y con la participación de HAZI, que ofrecerá una sesión divulgativa acompañada de una cata de quesos artesanales de ambos lados de los Pirineos. En el ámbito social, ONCE organizará formaciones en cata a ciegas para profesionales durante la mañana del viernes y catas a ciegas abiertas al público general el resto del fin de semana. Oreka gestionará el excedente alimentario generado en la feria y lo donará a Remar Vizcaya, mientras que el Banco de Alimentos de Bizkaia realizará una recogida de alimentos y acercará al público su labor en el territorio.

La feria contará también con propuestas de animación durante las tres jornadas, como actuaciones de trikitilaris del Ayuntamiento de Mungia, la participación de la coral Bilbotarrak y varios conciertos organizados por Basque Beer. Además, habrá un servicio de ludoteca a cargo de BeUp BEC!, pensado para facilitar la visita de las familias durante el fin de semana.

Gustoko 2026 abrirá sus puertas el viernes 13 de marzo, con la inauguración oficial presidida por Amaia Barredo, Consejera de Alimentación, Desarrollo Rural, Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco. La mañana estará reservada al sector profesional y, a partir de las 14.00 horas, la feria se abrirá al público general. El sábado 14 el horario será de 11.00 a 21.00 horas y el domingo de 11.00 a 19.00 horas. La entrada, disponible online en la web de la feria, tendrá un precio de 3,50 euros y será gratuita para menores de 13 años y profesionales acreditados. El recinto contará con consigna gratuita para depositar las compras realizadas durante la visita.