vinetur

El FRMNT Festival reúne a más de 1.200 asistentes y consolida Barcelona como referente de los fermentados

La edición más internacional del certamen duplica la participación profesional y presenta innovaciones como soju, makkoli y vinos kvevri

lunes 16 de marzo de 2026



El FRMNT Festival, dedicado a la fermentación, ha cerrado este lunes, 16 de marzo, su edición más exitosa en la Nau Bostik de Barcelona. Durante tres días, más de 1.200 personas han asistido al evento, que ha confirmado el interés creciente por los productos fermentados y ha reforzado la posición de Barcelona como centro de esta cultura gastronómica. La edición de este año ha sido la más grande e internacional hasta la fecha, con un aumento notable en la participación profesional: más de 450 personas han tomado parte en las actividades, lo que supone multiplicar por 2,5 la cifra registrada en 2025.

El festival ha reunido a chefs, productores, investigadores y aficionados en torno a ponencias, talleres, catas, maridajes, sesiones de networking y un mercado con propuestas innovadoras. Entre las novedades, ha destacado la jornada FRMNTPRO, dirigida exclusivamente a profesionales del sector gastronómico y de la fermentación. Esta sesión, celebrada este lunes, ha contado con demostraciones y ponencias de expertos como Eneko Izkue Colio, chef y profesor en el Basque Culinary Center, y Alessandro da Villa, del restaurante Lasarte, quien ha explicado cómo integra misos creativos, piña fermentada con koji y shiokoji en la alta cocina. También han intervenido José de la Rosa, de Fermented Freelance, y Marc Jordana, de Töufood, con una comparativa entre diferentes tipos de garum. Maier Lago, del centro tecnológico Leartiker, ha presentado casos reales de innovación en alimentos fermentados y los pasos para llevarlos al mercado, mientras que Xavi Ramon, de Ferment Project, ha ofrecido una guía práctica para iniciarse en la fermentación.

El festival ha apostado por la divulgación rigurosa y la profesionalización del sector, desmontando la idea de que la fermentación requiere grandes inversiones o conocimientos complejos para su integración en la restauración. Durante el fin de semana, a pesar de la lluvia del sábado, el ambiente ha sido intenso y participativo, con actividades, catas y un mercado con 12 estands que han reunido proyectos destacados del panorama de los fermentados.

Entre las propuestas exclusivas, Júlia Mellor, de The Sool Company, ha presentado por primera vez en el festival un taller sobre dos bebidas tradicionales coreanas: makkoli y soju. También se ha presentado una selección de vinos kvevri georgianos, elaborados en ánforas enterradas, a cargo de David Bea. La innovación ha estado presente con la cerveza funcional NOLO con vitamina D, presentada por Xavier Ramón, director del FRMNT y de Brebel Beer, que conecta la fermentación con la salud y las nuevas tendencias de consumo.

En el ámbito dulce, Delacrem y Ferment Project han ofrecido ediciones limitadas de helados con nata fermentada con koji y frutos del bosque lactofermentados. Además, se ha podido degustar una cheesecake con koji creada junto a Joncake, elaborada en una producción limitada exclusiva para el festival. El POP UP Lunch ha incluido elaboraciones como el torshi seer, un encurtido de ajo que requiere doce años de

desarrollo, y el jameed vegetal, un queso fermentado que madura al aire libre.

El FRMNT Festival, pionero en España en centrarse exclusivamente en los fermentados, ha evidenciado el crecimiento de esta cultura gastronómica. Los impulsores del evento, Henk Cortier (Lambicus) y Xavier Ramon (Ferment Project y Brebel Beer), han subrayado que el objetivo es crear comunidad, compartir conocimiento y facilitar herramientas para que la fermentación se integre con criterio en restaurantes, tiendas y hogares.

Tras el éxito de esta edición, la organización ya trabaja en la próxima convocatoria, prevista para 2027, con la intención de seguir ampliando el proyecto y convertir el FRMNT en una cita de referencia en el panorama gastronómico internacional.