



Memoria

Feria Regional de Alimentación de Castilla-La Mancha

FERACAM

2 0 2 5

Tarancón. Parque Ferial. 22-25 de Mayo de 2025



Colabora





Feria Regional de Alimentación de Castilla-La Mancha

FERACAM
2 0 2 5

21 Feria Regional de
Alimentación
de Castilla-La Mancha





Feria Regional de Alimentación de Castilla-La Mancha
FERACAM
2 0 2 5



Feria Regional de Alimentación de Castilla-La Mancha

FERACAM
2 0 2 5



Feria Regional de Alimentación de Castilla-La Mancha

FERACAM 2 0 2 5

La vigésimo primera Feria Regional de Alimentación de Castilla-La Mancha, FERACAM, se celebró en el Parque Ferial de Tarancón del 22 al 25 de mayo de 2025 con 85 expositores que mostraron lo mejor de los alimentos y bebidas de la región, convirtiendo a Tarancón en un foco de desarrollo empresarial y potenciación de negocios durante cuatro días

FERACAM abrió sus puertas después de un importante trabajo de la Confederación de Empresarios de Cuenca en colaboración con las administraciones que permitió poner en marcha no solo los stands de los expositores, sino un completo programa de actividades para potenciar a las empresas expositoras, además de iniciativas destinadas al público en general.

CEOE CEPYME Cuenca fue el encargado de organizar esta Feria promovida por la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, Campo y Alma Castilla-La Mancha, Diputación Provincial de Cuenca, Ayuntamiento de Tarancón, Cómete Tarancón y la colaboración de Globalcaja.

En la Feria estuvieron presentes empresas de alimentación de toda la región, de diferentes productos de mucho peso en Castilla-La Mancha como vino, quesos, aceite, carne, miel, cerveza, chocolate, panes y dulces, azafrán, setas, caracoles o legumbres, entre otros, además de empresas de maquinaria agrícola.





Feria Regional de Alimentación de Castilla-La Mancha

FERACAM
2 0 2 5

LA FERIA EN CIFRAS



Expositores

En total en la muestra participaron 84 stand, más 2 espacios de maquinaria agrícola.

- 63 empresas con stand propio.
 - Por sectores:
 - 19 de vinos
 - 11 de quesos
 - 7 de aceites
 - 5 de carnes
 - 5 de miel
 - 2 de conservas
 - 2 de dulces
 - 2 de maquinaria agrícola
 - 16 de otros sectores como ajos, caracoles, encurtidos, azafrán, legumbres, almendras, pistacho, chocolates, snaks, delicatessen, licores, bebidas con miel, berenjenas o cerveza.



- También estuvieron presentes seis denominaciones de origen de la región como D.O Uclés, IGP Ajo Morado de las Pedroñeras, D.O Manchuela, D.O Aceite de la Alcarria, D.O Ribera del Júcar y D.O La Mancha, agrupaciones que representan a 54 empresas alimentarias de la región.
- También participaron la marca de calidad como Campo y Alma, que representa a más de 230 alimentos denominación de origen protegida e indicación geográfica protegida y el sello de calidad conquense Donde Nacen los Sabores, que representa a 43 productores, además del Ayuntamiento de Tarancón y Globalcaja.

En total fueron más de cuatrocientas las empresas representadas en FERACAM 2025.

Para acoger este completo programa, el Parque Ferial de Tarancón contó con distintas salas para acoger encuentros empresariales y actividades, que se sumaron a los stands.

Esta muestra abrió en horario de 10:30 a 14:30 horas y de 17:30 a 21:30 horas de jueves a sábado, mientras que el domingo tuvo un horario más reducido de 10:30 a 14:30 horas por la mañana.



Balance

Con una **facturación récord de 1,5 millones de euros**, lo que supone un incremento de un 50 por ciento con respecto a la edición anterior, y **más de 38.500 visitantes**, un 30% más, esta edición ha superado todas las expectativas.

Una feria profesional que generó **más de 1.200 interacciones comerciales**, impulsando la innovación, la colaboración y el negocio en el corazón agroalimentario de la región. Contactos comerciales que, más allá de la feria, abren la puerta a nuevas oportunidades de negocio para las empresas participantes

La repercusión digital también ha sido protagonista, se han producido más de **15 millones de impactos y 3 millones de visualizaciones de vídeo**. Con más de **15.000 interacciones y comentarios** que refuerzan la visibilidad de nuestros productos y empresas.

FERACAM 2025, ha sido el punto de encuentro del saber hacer, la tradición y el futuro agroalimentario de Castilla-La Mancha.

Durante los cuatro días de Feria se ha desarrollado un completo programa de actividades profesionales dirigidas a las empresas expositoras y la fundamental venta de sus productos en sus stands, con otras iniciativas dirigidas al público en general con el fin de que se acerquen al recinto ferial, tales como catas, showcooking o charlas y las misiones comerciales que ayudan a los productores a posicionar sus productos tanto en el mercado nacional como internacional.



Feria Regional de Alimentación de Castilla-La Mancha

FERACAM
2 0 2 5

LA FERIA EN CIFRAS





Feria Regional de Alimentación de Castilla-La Mancha

FERACAM
2 0 2 5

ACTIVIDADES DESARROLLADAS



Jornada Inaugural

La jornada inaugural de FERACAM comenzó con el acto institucional a las 10:30 horas de la mañana, que sirvió para inaugurar este evento con la presencia de las distintas administraciones.

Así, acompañados del embajador de la feria, el humorista Carlos Latre, intervinieron el presidente de CEOE CEPYME Cuenca, David Peña, el vicepresidente de Castilla-La Mancha, José Luis Martínez Guijarro, el presidente de la Diputación Provincial, Álvaro Martínez Chana, y el alcalde de Tarancón, José Manuel López Carrizo.



Feria Regional de Alimentación de Castilla-La Mancha

FERACAM
2 0 2 5

ACTIVIDADES
DESARROLLADAS





Misión comercial Inversa

Los dos primeros días de FERACAM se centraron, sin dejar de lado otro tipo de actividades, en una misión comercial inversa con el respaldo del IPEX en la que las empresas que así lo desearon agendaron contactos con potenciales compradores de otros países. El Área de Negocios del Parque Ferial de Tarancón fue el espacio en el que se mantuvieron estos contactos con posibles clientes de hasta diez países.

Así, tanto el jueves como el viernes los productores de la región mantuvieron alrededor de 500 reuniones con potenciales compradores de Países Bajos, Mexico, Estados Unidos, Suiza, Reino Unido, Italia, Singapur, Alemania, Francia y Hong Kong.





Reuniones empresariales

En esta vigésima edición también se quiso reforzar el trabajo para potenciar a las empresas con acciones profesionales y empresariales por lo que además de las misiones comerciales y las reuniones con distribuidores se celebró una Convención de la Asociación Española de Directores de Hotel o la Junta Directiva de CEOE CEPYME Cuenca.

Estos encuentros permitieron generar nuevos espacios de diálogo, intercambio de experiencias y colaboración entre profesionales y empresas del sector, reforzando los vínculos institucionales y favoreciendo nuevas oportunidades de cooperación.



Formación

Dentro de las actividades dirigidas a empresas también se desarrolló un aspecto más formativo con charlas útiles para las empresas participantes en FERACAM.

En este sentido, el Instituto de Promoción Exterior de Castilla-La Mancha impartió la jornada titulada 'De local a global: ventajas, tendencias y apoyos para la internacionalización de tu empresa' impartida por Vanessa Rodríguez técnico del Departamento de Promoción Agroalimentaria del IPEX en la Sala de reuniones.

También se impartió la charla 'De las antiguas cuevas-bodega a nuestros días, los actuales vinos en Tinaja', impartida por la Asociación de Catadores de Castilla-La Mancha.

Como actividad profesional se impartió la charla '¿En qué nos beneficia el contenido digital y las redes sociales en gastronomía?', impartida por Paola Freire de Foodtropia, Fabián León, finalista de Masterchef 1 y Verónica Gómez de Liaño, finalista de Masterchef 10, presentado y moderado todo ello por la periodista Belén Solano.

Otra de las Conferencias para profesionales fue 'Inspirar valor: comunicar el vino de Castilla-La Mancha', impartida por el reconocido sumiller Ferran Centelles. Además, se realizó un taller de fotografía para redes sociales y restaurantes impartida por Beatriz Gaspar, fotógrafa y comunicadora digital.





Charlas informativas

Durante los cuatro días de Feria se impartieron varias charlas dirigidas al público general.

La Feria Regional de la Alimentación de Castilla- La Mancha, FERACAM, recibió la visita de la influencer Susana Pérez de Webos Fritos, que impartió dos conferencias profesionales abiertas al público en general 'La gran ventana de tu negocio, las redes sociales' y 'La importancia de los ingredientes en la cocina castellanomanchega'.

También la influencer nutricionista y presentadora Patricia Pérez impartió la charla 'Tienes la salud muy cerca de ti' y Marta Verona, nutricionista y ganadora de Masterchef 6, habló sobre la 'Reformulación de recetas para nutrirse de forma rica, sana y eficiente', en la sala de Conferencias.





Programas de radio en directo

La radio también fue protagonista en FERACAM con la emisión del programa Por fin, de Onda Cero, que está dirigido y presentado por Jaime Cantizano y que se emitió para toda España desde el Recinto Ferial de Tarancón con la presencia en la sala de actividades del equipo del programa. Desde la feria se emitió el programa Hoy por Hoy Castilla-La Mancha de la Cadena Ser y el programa Uno más Uno Castilla-La Mancha de Onda Cero.

También acogió la grabación de 'A pie de campo' de Jorge Jaramillo para Radio Castilla-La Mancha y la emisora comarcal Futuro FM emitió su programa 'Buenos Días La Mancha'.





Concursos de tapas, vinos y queso

Lleno total en la celebración de los concursos de tapas, vinos y quesos que se celebraron en el Recinto Ferial de Tarancón con motivo de FERACAM y que incluían degustación para el público.

Por lo tanto, más de trescientas personas abarrotaron en tres ocasiones el área de negocios para poder comprobar de primera mano la excelente calidad del producto agroalimentario de la región.



Concurso Nacional de Cortadores de Jamón 'FERACAM 2025 Tarancón'

Gran ambiente en un evento por el que pasaron cerca de quinientas personas a lo largo de toda la mañana y en el que los platos cortados fueron vendidos a un precio simbólico de cinco euros para destinarlo a asociaciones sociales de Tarancón.

Este concurso de cortadores contó con el patrocinio de Incarlopsa y SteelBlue y con la presencia de seis prestigiosos cortadores de jamón.



Talleres y actividades

La Feria de Alimentación de Castilla-La Mancha acogió la realización de varios talleres dirigidos al público en general como los dedicados a la elaboración de quesos. Otros talleres estaban dirigidas a los niños como talleres de alimentación saludable o de fabricación de llaveros o imanes, así como un pintacaras.

Además, se celebraron otros espectáculos como una exhibición de danza urbana, una exhibición de gimnasia rítmica a cargo del Club Deportivo Huécar o un teatro infantil en el exterior del Recinto Ferial que también congregaron numeroso público.



Catas y Showcooking

FERACAM ha vuelto a congrega a miles de personas en las distintas acciones celebradas durante el fin de semana, sobre todo en las relacionadas con la gastronomía.

En este sentido, los showcooking fueron los eventos más participativos, pues se llenaron todas las plazas disponibles para disfrutar de referentes de la gastronomía nacional y provincial que apostaron en sus creaciones por alimentos y bebidas de nuestra tierra.

El público también apostó de manera masiva por las catas de productos como vinos, miel, quesos, frutos secos e incluso de maridaje entre algunos de estos alimentos y bebidas.

Han sido estos uno de los elementos más participativos de FERACAM, que también sirvieron para arrastrar a mucho público a la zona de los stands para dinamizar su actividad comercial.

Se realizaron catas de quesos (Don Apolonio, Casas de Hualdo y Quesos Villarejo,), de vino (Bodegas Coronado, Tomás Torresano, Llámalo X, Mont Reaga, Bodegas Montalvo Willmot y Vinos Artesanos Altomira), de aceite (Casa de Hualdo y Aceites Almagre), de conservas (Las Ponderosa, Incarlopsa y Delicias de Eladio), de frutos secos (Vitium Pistachios) y de miel (Miel de Melque).

En los showcooking se contó con grandes figuras como el chef Estrella Michelin, Jesús Segura, al que acompañó Francisco Atienza en la tarde del jueves, y no fue el único que tiene ese reconocimiento, pues también participó en FERACAM, Miguel Ángel Expósito, junto a Alfonso Fernández el viernes tarde. El sábado el encargado de dar espectáculo fue Fran Martínez, finalista de MasterChef 9 y responsable del Restaurante Cinco Sentidos.

El viernes le tocó a otra Estrella Michelin como es Enrique Pérez del Restaurante el Doncel de Sigüenza y Jorge Susinos, de La Martina de Tarancón, además de otro el sábado por parte de Nacho Álvarez, del Restaurante Natura de Cuenca y José Francisco Atienza de ACCM. El domingo el showcooking fue de repostería, a cargo de Javier Martínez, de Pastelería El Goloso de Tarancón y Toño Navarro, del Essentia.

Feria Regional de Alimentación de Castilla-La Mancha

FERACAM
2 0 2 5

ACTIVIDADES
DESARROLLADAS





Cena Benéfica

Más de doscientas personas se sumaron en la noche del viernes a la celebración de la Cena Benéfica que se ha incorporado a la programación de FERACAM.

Se trata de una importante ola de solidaridad y es que todo lo recaudado en este evento se donó de manera íntegra a asociaciones sociosanitarias ubicadas en Tarancón.

En esta celebración, además de disfrutar de una deliciosa cocina y productos, se pudo disfrutar de los comentarios y compañía del padrino de este evento, el presentador de Masterchef y padrino de la anterior edición de la Feria de Alimentación de Castilla-La Mancha, Pepe Rodríguez.

Uno de los grandes atractivos de la cena benéfica fue la presencia, de manera elaborada, de productos que estaban a la venta en los distintos stands de las empresas que participan en esta feria.



Feria Regional de Alimentación de Castilla-La Mancha

FERACAM
2 0 2 5

ACTIVIDADES DESARROLLADAS

Feria Regional de Alimentación de Castilla-La Mancha

FERACAM
2 0 2 5

S A B 24 MAY

CONCIERTO **dial**

DESDE 22:30H

DAVID DEMARÍA
HUECCO * MELOCOS
BAREI * ELENA BELLA

LOS
4SESSION

DESDE 00:30H

BALLESTEROS
ÓSCAR MARTÍNEZ
DARY

CONSIGUE TU ENTRADA

ENTRADAS ANTICIPADAS & TAQUILLA 5€

CONCIERTO BENÉFICO CUYA
RECAUDACIÓN IRÁ A ATARAF Y AFAMIT

ENTRADAS FÍSICAS EN:
FERACAM PARQUE FIERAL DE TARANCÓN
LOS DÍAS 22 23 Y 24 DE MAYO

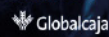
ORGANIZA



PATROCINA



COLABORA



FERACAM FEST

FERACAM Fest es el nombre del festival que cerró la programación de la feria durante la noche del sábado con varias actuaciones que supuso casi un colofón cultural y musical a esta muestra.

Se trata de un festival de la Cadena Dial que se celebró a partir de las 22:30 horas en el Centro Escénico San Isidro. Un evento benéfico y cuya recaudación se destinó a asociaciones sociales de Tarancón.

Por tan solo cinco euros se pudo disfrutar de música en directo durante cerca de cuatro horas con artistas de la talla de David-DeMaría, referente de la canción en nuestro país.

Este cantante gaditano, con cerca de treinta años de trayectoria, estuvo acompañado de otros artistas reconocidos como Huecco, Melocos, Elena Bella y Barei.

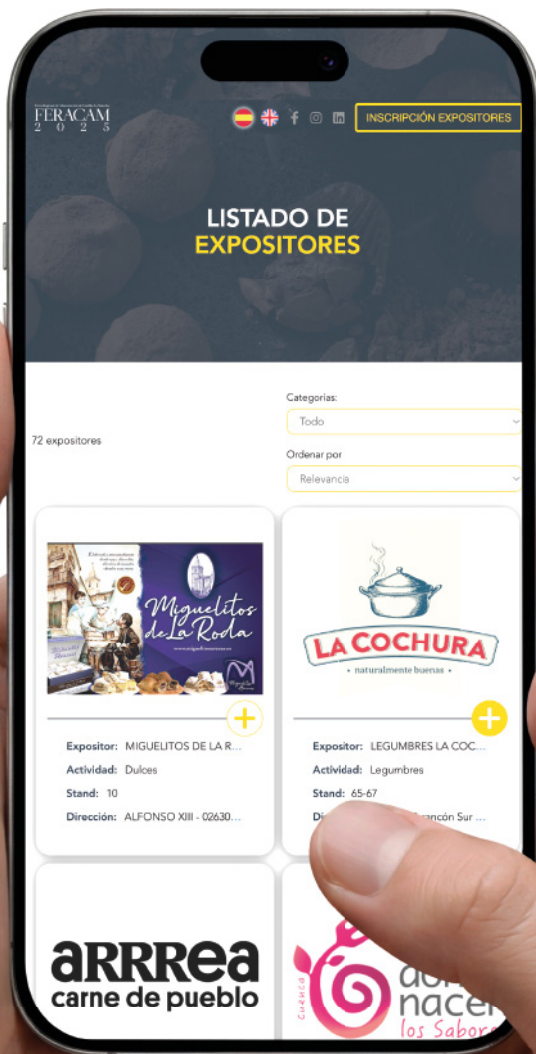
Página Web

www.feracam.com

FERACAM cuenta con una web que recoge toda la información práctica sobre esta muestra, ubicación, horario, listado de expositores o noticias y se pueden consultar las actividades programadas.

Esta web ofrece a los expositores la posibilidad de realizar la inscripción para participar en la Feria y a los visitantes inscribirse en las distintas actividades.







Feria Regional de Alimentación de Castilla-La Mancha

FERACAM
2 0 2 5

DOSSIER DE PRENSA





FERIA REGIONAL DE ALIMENTACIÓN 2025



Stand de Delicias de Eladio en FERACAM 2025. Foto: Saúl García

La industria agroalimentaria de Castilla-La Mancha se abre al mundo con FERACAM

Ya ha abierto sus puertas la 21ª edición de la Feria Regional de Alimentación, que cuenta con un centenar de expositores y profesionales y amplía las actividades en el parque ferial

■ RUBÉN M. CHECA

La Feria Regional de la Alimentación de Castilla-La Mancha, FERACAM, ya ha abierto las puertas de su vigésimo primera edición en el Parque Ferial de Tarancón en una de sus ediciones más ambiciosas, toda vez que su presupuesto total supera el millón de euros.

Un fuerte esfuerzo presupuestario desarrollarlo entre la Diputación de Cuenca, el Gobierno regional y el Ayuntamiento de Tarancón, y con la organización por parte de CEOE CEPYME Cuenca, cuyo objetivo es proyectar lo mejor de los alimentos y bebidas de la región que ya se muestran a través del centenar de expositores que participan en esta feria, con 85 stands. Junto

a ellos, hay seis denominaciones de origen, y los stands de Donde Nacen Los Sabores, Campo y Alma y el Ayuntamiento de Tarancón, integrando entre todos a más de 400 empresas.

Una edición que mantiene su ubicación en el Parque Ferial donde se mostrarán todas las novedades del sector agroalimentario de la región hasta el domingo 25 de mayo con productos como vinos, quesos, dulces, carnes, miel, ajos, encurtidos, conservas, legumbres o cerveza. También participan sectores afines como el de maquinaria agrícola o entidades bancarias como Globalcaja.

El incremento de presupuesto ha llevado a un aumento de las actividades programadas, tanto para profesionales como para el

La Feria Regional de Alimentación se ha convertido “en la mejor muestra” que se hace en la provincia

público general, que contarán con personalidades y profesionales del sector. Además, FERACAM incluye cuatro concursos (de escuelas de hostelería, de quesos, de vinos y de cortadores de jamón), ocho conferencias, seis showcookings,

reuniones de asociaciones sectoriales como la de directores de hotel, 17 catas, una cena benéfica a cargo de Pepe Rodríguez, la primera edición del FERACAM Fest así como misiones comerciales inversas con representantes de diferentes países.

En la inauguración han estado presentes organizadores y promotores de la feria que han hecho hincapié en el importante esfuerzo económico y técnico para engrandecer el sector agroalimentario de la región. Han intervenido el presidente en funciones de CEOE CEPYME Cuenca, David Peña, el vicepresidente de Castilla-La Mancha, José Luis Martínez Guijarro, el presidente de la Diputación Provincial, Álvaro Martínez Chana, y el alcalde de Tarancón, José Manuel López Carrizo.

Martínez Guijarro ha destacado el incremento del 25% tanto de expositores como de actividades de ocio, así como del número de misiones comerciales extranjeras. “Tiene muy buena pinta esta feria”, ha subrayado, agradeciendo a la Diputación su esfuerzo para la financiación del evento.

A este respecto, ha destacado la internacionalización del sector agroalimentario, que supone casi el 20% del PIB autonómico, lo que se traduce en 4.000 millones en ventas. “Por ese motivo es muy importante que FERACAM potencie la profesionalización del evento y se apoye a las empresas en su salida al mundo exterior”.

Por su parte, Peña ha subrayado “la ambición” de los empresarios conques por elevar a la máxima

FERIA REGIONAL DE ALIMENTACIÓN 2025



categoría el sector ya no solo de la provincia, sino de toda la región gracias al "importante" empujón que se ha dado a FERACAM desde las instituciones.

Por ese motivo, ha agradecido a la Diputación su esfuerzo económico, que ha permitido que la feria siga creciendo ya no solo con más actividades, sino acogiendo a más expositores e incrementando las misiones comerciales tanto nacionales como internacionales.

Este año, por ejemplo, hay en FERACAM representantes de cadenas de supermercados nacionales, y el deseo de Peña es que los expositores que están presentes en la feria "puedan ver sus productos en los lineales de las principales superficies comerciales del país".

"FERACAM quiere crecer cada edición más", ha asegurado, y de

aquí que para este 2025 se haya contactado con influencers y personajes reconocidos que suman, entre todos, más de 6 millones de seguidores.

El presidente de la Diputación de Cuenca, Álvaro Martínez Chana, ha mostrado sus buenas perspectivas por la 21ª edición de FERACAM ha augurado que va a ser un éxito "gracias al ingente trabajo que ha desarrollado la CEOE como organizador de la feria".

Ha asegurado que el objetivo de incrementar el presupuesto para esta edición era "darle un nombre internacional a FERACAM, y sin duda creo que lo vamos a conseguir este año", ha detallado. Y es que, "en un territorio donde el sector agroalimentario tiene tanta importancia, tiene que mostrarse al mundo como el motor económico que es".

Los productos taranconeros englobados en 'Cómete Tarancón' estarán presentes en el stand municipal

Así, ha dejado claro que ya está pensando en la edición que se desarrollará en 2027, "vamos a seguir creciendo, porque este nuevo formato que le hemos dado a FERACAM se tiene que potenciar para que nuestra tierra tenga un futuro mejor".

No ha dudado en calificar FERACAM "como la feria más importante que se celebra en la provincia de Cuenca", y de ahí que el apoyo hacia el evento vaya a ser constante.

STAND 'CÓMETE TARANCÓN'

El alcalde de Tarancón, José Manuel López Carrizo, ha destacado la presencia de Cómete Tarancón en el stand municipal, con el objetivo de que las empresas agroalimentarias más pequeñas de la ciudad pudieran estar presentes en FERACAM. Así, se han programado diferentes demostraciones y degustaciones para que todos los visitantes puedan saborear las maravillas que ofrece Tarancón en el ámbito gastronómico.

Además, López Carrizo ha recordado que este sábado se desarrollará la primera edición del FERACAM

Fest, un evento musical cuyas entradas, que valen cinco euros, se pueden adquirir en la feria. Arrancará a las 22:30 horas en el recinto escénico San Isidro, a escasos metros de la feria, y allí actuarán David DeMaría, Huecco, Melocos, Barei y Elena Bella. A partir de las 00:30 horas está previsto que comiencen diferentes Dj a animar la noche gracias a "Los 40 sessions", con la participación de Dj Ballesteros, Dj Óscar Martínez y Dari. Una primera edición de muchas porque, ha expresado Carrizo, "el objetivo es que acompañe a la feria edición tras edición".

Señalar que la feria se prolongará hasta el domingo en horario de 10:30 a 14:30 horas y de 17:30 a 21:30 horas. La jornada dominical la feria solo abrirá en horario de mañana.

TARANCÓN

La Tribuna
VIERNES 23 DE MAYO DE 2025
20

ECONOMÍA | AGROALIMENTACIÓN



Las autoridades locales, provinciales y regionales, junto a empresarios, el embajador Carlos Latre, y distintas personalidades de distintos estamentos, inauguran Feracam por todo lo alto. / REPORTAJE FOTOGRAFICO: REYES MARTINEZ

ÁLVARO FERNÁNDEZ / TARANCÓN

Feracam ya es una realidad. La XXI Feria Regional de Alimentación de Castilla-La Mancha abrió ayer oficialmente sus puertas con una presentación multitudinaria que no solo marca el inicio de cuatro intensos días de negocio, gastronomía y promoción del sector agroalimentario, sino que reafirma a la ciudad como epicentro de los sabores, la tradición y el emprendimiento de toda una región. Con más de un centenar de asistentes y representantes de las instituciones locales, provinciales y autonómicas, la inauguración estuvo cargada de mensajes de apoyo, orgullo y ambición.

El secretario general de CEOE Cepyme Cuenca, Ángel Mayordomo, fue el encargado de dar la bienvenida a los asistentes, destacando que esta es la segunda edición de la nueva etapa que comenzamos hace dos años, fruto de casi cuatro de trabajos. Mayordomo agradeció la implicación de entidades como la Diputación de Cuenca, el Ayuntamiento de Tarancón, la Junta de Comunidades, las marcas Campo y Alma y Cómete Tarancón, Globalcaja y, especialmente, las empresas expositoras. «Los grandes protagonistas». Subrayó que se ha preparado «un programa con más de 80 actividades», con el fin de «superar el número de visitantes y el volumen de negocio de la edición anterior».

El humorista y embajador de la feria, Carlos Latre, se ganó al público con su emotiva, divertida y profundamente comprometida intervención. «Soy humorista, sí, pero ante todo un defensor de la gastronomía, y Castilla-La Mancha es tierra de productos inimitables, de vi-

La XXI edición de Feracam abre sus puertas con ambición, sabor y respaldo institucional

Más de un centenar de asistentes acudieron a la presentación de un evento que convertirá a la localidad en el epicentro del sector agroalimentario a nivel nacional

nos, quesos, aceites y manos que lo hacen posible y es por ello que esta feria no solo es una cita con el buen comer, es una declaración de identidad», dijo, tras saludar a «los que vienen por pasión, y también a los que vienen a comer de gratis», entre carcajadas. Con referencias al Quijote, a Sancho y al alma manchega, el artista hizo un alegato sobre la importancia de creer en el valor de los

productos y proyectarlos al mundo.

El acto institucional sirvió también para escenificar una unidad institucional clave. El presidente de CEOE Cepyme, David Peña, lo definió como «la feria regional de alimentación más ambiciosa de la historia», agradeciendo especialmente a la Diputación por su apoyo decidido. Álvaro Martínez Chana, su presidente, recogió el guante. «Nos

hemos empeñado en que Feracam tenga nombre propio a nivel nacional e internacional, y lo lograremos porque Tarancón es motor económico de la provincia». Por su parte, el vicepresidente de Castilla-La Mancha, José Luis Martínez Guijarro, cerró el acto reivindicando el papel del sector agroalimentario, que representa el 20% del PIB regional y el 40% de sus exportaciones.

«Feracam es un impulso clave de las empresas para internacionalizarse, profesionalizarse y crecer».

Con esta inauguración, Feracam arranca con más fuerza que nunca, consolidándose como un referente nacional del sector agroalimentario. Tarancón se convierte estos días en escaparate de excelencia, sabor y futuro. La feria ya ha comenzado... y promete dejar huella.

APUESTA DEL AYUNTAMIENTO DE TARANCÓN

Carrizo: «Hemos puesto toda la carne en el asador y creo que se nota»

Tarancón ha sido, desde sus inicios en 1985 con una modesta carpa, el corazón de Feracam. La localidad ha albergado las 21 ediciones de un evento, que ha evolucionado hasta convertirse en uno de los escaparates del sector agroalimentario de la región. Hoy, con más de 11.000 metros cuadrados del Recinto Ferial, reafirma su papel como epicentro gastronómico.

Durante su intervención, el alcalde José Manuel López Carrizo destacó la dimensión alcanzada por esta edición, subrayando el esfuerzo conjunto entre instituciones. «Hemos unido todos los ingredientes posibles para hacer un menú único». También puso en valor la magnitud de la programación, dirigida a profesionales y público en general, así como la presencia ins-

titucional y empresarial, que demuestra la apuesta clara por su potencial.

Carrizo concluyó con palabras de gratitud y compromiso, apuntando que «de todos los que rodea a Feracam, me quedo con el revulsivo económico que supone para nuestra ciudad y su carácter solidario», invitando a disfrutar de un evento que vuelve a situar a Tarancón como punto de referencia.



TARANCÓN

La Tribuna
LUNES 26 DE MAYO DE 2025
21

DESARROLLO | AGROALIMENTACIÓN



La gran oferta de Feracam atrajo a decenas de miles de visitantes a lo largo de los cuatro días de duración de la feria. / A.F.

MUCHO MÁS
QUE COMIDA

Feracam cierra su edición más multitudinaria y se consolida como el principal escaparate del sector agroalimentario en Castilla-La Mancha

ALVARO FERNÁNDEZ / TARANCÓN

Las expectativas eran altas, y se cumplieron con creces. Así podría resumirse la vigésimo primera edición de Feracam en Tarancón, una feria que se presentaba como una gran oportunidad para el sector agroalimentario de Castilla-La Mancha y que terminó convirtiéndose en un verdadero revulsivo económico, social y cultural. En un contexto donde las ferias especializadas se revelan como herramientas clave para la promoción comercial, la innovación y el posicionamiento de marca, eventos como Feracam demuestran por qué son esenciales para el crecimiento y consolidación de las empresas del territorio.

Si hubiera que hacer un resumen sobre Feracam, lo primero que pensaría cualquiera es que fue un rotundo éxito que superó todas las previsiones. Con la participación de 85 stands y más de 400 empresas de toda la región, la feria se consolidó definitivamente como el principal escaparate agroalimentario de la región. Durante cuatro días, el recinto ferial de la localidad vibró con más de 80 actividades que incluyeron *showcooking*, catas, talleres y conferencias, pensadas tanto para profesionales como para el público general. Con un éxito de participación al superar las

cifras de la edición anterior, Feracam volvió a congregarse a miles de personas en todas sus acciones, destacando especialmente aquellas relacionadas con la gastronomía. Los *showcooking* se convirtieron en los eventos más participativos, atrayendo al público con propuestas culinarias elaboradas por referentes nacionales y provin-

27 de los 85
expositores de
la feria provenían
de la provincia
de Cuenca

ciales que apostaron por productos locales. También, las catas de vinos, quesos, frutos secos y mandajes fueron un reclamo masivo, ya dinamizó la actividad comercial en la zona de stands.

Además, gracias a la presencia de distribuidores internacionales, la feria sirvió de trampolín para la proyección exterior de los productos producidos en cada uno de los diferentes rincones de Castilla-La Mancha. Se llevaron a cabo más de 500 reuniones comerciales entre productores locales y distribuido-

res de diez países, lo que reforzó el espíritu exportador del evento. Este impulso hacia la internacionalización se alinea con el crecimiento del 135% en las exportaciones de la provincia en la última década.

Uno de los grandes pilares de esta edición fue su marcado carácter solidario. Buena parte de las actividades gastronómicas, como los *showcooking* o la cena benéfica celebrada en la noche del viernes, tuvieron fines benéficos, con una recaudación que fue destinada íntegramente a asociaciones sociosanitarias locales como Afad, Ademtae, Nueva Luz, Cruz Roja y *Cambiando Vidas con Elsa*. Representantes de estas organizaciones agradecieron el respaldo de Feracam, subrayando la importancia de «visibilizar su labor en un entorno tan masivo y participativo».

El entusiasmo fue palpable entre los decenas de miles de visitantes de Tarancón y alrededores, quienes destacaron especialmente el salto cualitativo con respecto a ediciones anteriores. El programa no solo estuvo a la altura en contenido profesional, también cuidó la oferta de ocio familiar. Los más pequeños disfrutaron de talleres de elaboración de quesos, actividades de alimentación saludable, manualidades como la fabricación de llaveros e imanes, pintacaras, teatro infantil y espectáculos como una



El Ayuntamiento acortó sobremanera gracias a la marca 'Cómete Tarancón'. / A.F.



El 'showcooking' de Fern Martínez fue destinado a 'Cambiando vidas con Elsa'. / A.F.



Más de 80 actividades a lo largo de los cuatro días y el paladar de los asistentes. / A.F.



Los más pequeños también pudieron disfrutar de gran cantidad de actividades. / A.F.

exhibición de danza urbana o una muestra de gimnasia rítmica a cargo del Club Deportivo Huécar. Estas iniciativas ayudaron a consolidar la feria como un evento familiar, participativo y completo.

En resumen, la XXI edición de Feracam en Tarancón no solo fue un éxito en términos de participa-

ción y actividades, sino que demostró el compromiso de la comunidad con el desarrollo económico, social y cultural. La feria se consolidó como un motor de crecimiento para el sector agroalimentario y un ejemplo de colaboración entre instituciones, empresas y ciudadanos en favor del bienestar común.

10 FERACAM

La Tribuna JUEVES 22 DE MAYO DE 2025

CONFERENCIAS, ACTIVIDADES Y EVENTOS



Patricia Pérez. / E.P.



Susana Pérez. / GOODQUEER



Marta Verona. / L.T.

ANÁLISIS CLÍNICO
Y PROFESIONAL

Feracam incluye ponencias con referentes en enología, nutrición, gastronomía o redes

REDACCIÓN / CUENCA

Feracam celebrará una serie de conferencias con referentes en aspectos como enología, nutrición, gastronomía o redes sociales. Estas charlas tendrán una doble vertiente, por un lado, una más profesional que puede desarrollar distintos aspectos de las empresas, y por otro, algunas dirigidas al público en general. Las conferencias tendrán protagonistas muy conocidos como la actriz y presentadora Patricia Pérez, Susana Pérez de Webos Fritos, la ganadora de Masterchef 6, Marta Verona, así como algu-

nos finalistas de distintas ediciones de este programa de televisión.

La primera conferencia es este viernes, a las 9.15 horas, con *¿En qué nos beneficia el contenido digital y las redes sociales en gastronomía?*, impartida por Paula Freire de Foodtropolis, Fabián León, finalista de Masterchef 1, y Verónica Gómez de Llaño, finalista de Masterchef 10. Por la tarde, habrá un taller de fotografía para redes sociales y restauración. El sábado, a las 9.15 horas, se celebra la conferencia *La gran ventana de tu negocio: las redes sociales*, impartida por Susana Pérez, que repre-

tirá con *La importancia de los ingredientes en la cocina castellanomanchega*, a las 17.30 horas. Este mismo día, a las 12, será el turno de Marta Verona, nutricionista y chef, ganadora de Masterchef 6, con la charla *Reformulación de recetas para nutrirse de forma rica, sana y eficiente*.

Para el domingo queda una cita a las 9.15 horas, por parte del reconocido sumiller Ferrán Centelles bajo el título *Inspirar valor: comunicar el vino de Castilla-La Mancha*. La última charla será la de la actriz y presentadora Patricia Pérez, a partir de las 12, con *Tienes la salud muy cerca de ti*.

PEPE RODRÍGUEZ
APADRINA LA
CENA BENÉFICA

REDACCIÓN / CUENCA

Feracam celebra este viernes una cena benéfica con el presentador de Masterchef y padrino de la anterior edición de la feria, Pepe Rodríguez, como maestro de ceremonias. De este modo, el responsable del restaurante El Bohío de Illescas será el que presente los distintos platos que 'desfilarán' durante esta velada maravillosa y benéfica.

Es una de las nuevas apuestas por parte de la organización de este evento con el fin de vincular la gastronomía de alto nivel a los fantásticos de productos de alimentos y bebidas de Castilla-La Mancha. La cita será a partir de las diez de la noche, y el lugar designado es el Restaurante Essentia, siendo el precio por cada menú de 40 euros.

Es la acción que cerrará la programación del viernes en Feracam, feria profesional regional y de refe-

rencia en Castilla-La Mancha, dedicada al sector agroalimentario organizada por CEOA Cymme y promovida por la Junta de Comunidades, Campo y Alma, la Diputación Provincial, el Ayuntamiento de Tarancón, Cómite Tarancón y la colaboración de Globalcaja.

PRODUCTOS TÍPICOS. Uno de los grandes atractivos de la cena benéfica que está programada dentro de las muchas acciones de Feracam es que se realizará a base de productos que están a la venta en los distintos stands de las empresas que participan en esta feria. De este modo, a partir de una materia prima de enorme calidad, como son los alimentos y bebidas castellano-manchegos, se prepararán una serie de platos con la mejor cocina y, además, bajo la presentación de uno de los chefs más reconocidos del país.



El presentador de Masterchef y padrino de Feracam 2023, Pepe Rodríguez. / V.B.

ALIMENTACIÓN DE CALIDAD
EN 'SHOWCOOKINGS' Y CATAS

REDACCIÓN / CUENCA

Feracam promocionará la calidad de los alimentos y bebidas a la región más allá de la venta directa y estos productos multiplicarán su valor con su promoción a través de *showcookings*, catas y concursos. Se trata de acciones con una gran acogida por parte del público en general, pues ya se han agotado todas las de las demostraciones de cocina y algunas catas, a los pocos días de abrirse el plazo de inscripciones a través de la página web de la Feria Regional de Alimentación de Castilla-La Mancha.

Y es que en estos *showcooking* se cuenta con grandes figuras co-

mo el chef Estrella Michelin del restaurante Casas Colgadas, Jesús Segura, al que acompañará Francisco Atienza en la tarde del jueves, y no será el único que tiene ese reconocimiento, pues también estará en Feracam Miguel Ángel Expósito, junto a Alfonso Fernández, el viernes tarde y el sábado el encargado de dar espectáculo será otro chef como Fran Martínez.

Además de estas citas, habrá otro *showcooking* el viernes, a partir de la una de la tarde, por parte de otro Estrella Michelin como es Enrique Pérez, además de Jorge Susinos. A la misma hora, el sábado habrá otro *showcooking* por parte de Nacho Álvarez y José Francisco Atienza de

AOCM, y uno más en idéntico horario el domingo, en este caso de repostería, a cargo de Javier Martínez y Toño Navarro. Por otro lado, a la vez que estos *showcooking*, se celebrarán una serie de catas de alimentos y bebidas de expositores de esta feria, y a su vez, están establecidos tres concursos correspondientes a quesos, vinos y tapas.

CONCURSOS. En el caso de los certámenes está previsto que el de vinos se celebre el viernes a las siete de la tarde; el de quesos está previsto para el sábado a las 12.15 horas; el de tapas, ese mismo día, a las 19 horas; y el de aceites queda para el domingo. Feracam también inclu-



Las demostraciones in vivo son un gran atractivo de esta feria regional. / FERACAM

ye en la programación hasta trece catas de distintos productores. En este sentido, este mismo jueves está prevista ya la celebración de tres catas, en concreto de vinos, quesos y conservas, dejando el testigo al

día siguiente a otras de frutos secos, vinos, quesos y aceites. El sábado será el turno de más catas, en este caso de miel, vinos y conservas, dejando para el domingo unas últimas catas con aceite y vinos.



CARMEN VERDUGO | GERENTE DE LEGUMBRES LA COCHURA

«Hemos acudido a todas las ediciones, con el fin de apoyar el producto de nuestra región»



DIEGO ÁLVAREZ | REPRESENTANTE DE QUESOS VILLAREJO

«La feria ha dado un salto profesional enorme, con mejores espacios y una fuerte inversión»

ÁLVARO FERNÁNDEZ | TARACÓN

Esta XXI edición de Feracam vuelve a reunir no solo productos, sino historias vivas del campo castellano-manchego. Más allá de los 85 stands y los sabores que inundan el recinto, esta feria es un escaparate de esfuerzo, tradición y orgullo regional. Cada empresa llega con el alma de su tierra a cuantas, dispuesta a compartir no solo lo que produce, sino lo que representa. Generaciones de trabajo, compromiso con el entorno y una forma de entender la alimentación que nace cerca, se elabora con mimo y se defiende con pasión.

En este contexto, empresas como *La Cochura*, que destaca por su compromiso social y arraigo local. Carmen Verdugo, su gerente, ha estado presente desde casi los inicios de la feria y este año, además de se-

guir apostando por el producto de proximidad, han decidido donar toda la recaudación de sus ventas a la investigación para la ELA. «Siempre hemos estado aquí para apoyar la región, y este año queremos que nuestro esfuerzo también sirva para algo más grande», afirma, mostrando como novedad la amplia-

ción de su gama para adaptarse a la diversidad cultural actual.

Otro ejemplo es el de la Asociación Oleica *La Alcarria*, donde una de sus almazaras viene desde Valdeolivas, y que también ha estado presente en todas las ediciones de Feracam desde 1985. Su gerente, Miguel Ángel Ibáñez, destaca la

oportunidad de seguir mostrando el valor de sus aceites con denominación de origen. «No venimos a buscar un aumento de ventas inmediato, venimos a mantener nuestra presencia, a que el consumidor nos recuerde, a que sepa que seguimos aquí, cuidando un producto de enorme valor».

Y si hablamos de valor, *Quesos Villarejo*, de Villarejo de Fuentes, participa ya por tercera vez en la feria, y celebra el notable crecimiento del evento desde 2019. Su representante, Diego Álvarez, destaca la profesionalización de la feria y presenta como novedad un queso curado de oveja en cerveza a la pimienta. «Es un queso atrevido, muy nuestro, y está gustando muchísimo, y por ello, nos encanta ver cómo la gente lo descubre y reacciona», afirma, valorando la feria como una oportunidad para conectar con nuevos consumidores.

En definitiva, Feracam se ha convertido en un viaje por los sabores de Castilla-La Mancha contado en primera persona por quienes los crean. Una feria donde la calidad no se mide solo en premios, sino en historias de vida, compromiso y cercanía con la población.

SABORES CON SELLO PROPIO

Feracam reúne a 85 productores con historias que saben a tierra, esfuerzo y compromiso, con el fin de llegar al alma del consumidor



MIGUEL ÁNGEL IBÁÑEZ | GERENTE DE LA ASOCIACIÓN OLEICA LA ALCARRIA

«No buscamos un aumento inmediato en el consumo, sino mantener nuestra presencia»



Globalcaja respalda al sector agroalimentario en Feracam

Globalcaja participa en Feracam como entidad colaboradora y con un espacio propio, donde acercará sus servicios a los miles de visitantes que pasarán por el Recinto Ferial de Taracón, desde ayer y hasta el domingo. Con su respaldo a Feracam, la entidad financiera líder en Castilla-La Mancha reafirma su compromiso con el territorio y su firme decisión de dinamizar la economía. / GLOBALCAJA

Feria Regional de Alimentación de Castilla-La Mancha

FERACAM

2025





Feria Regional de Alimentación de Castilla-La Mancha

FERACAM
2 0 2 5



21 Feria Regional de
Alimentación
de Castilla-La Mancha

Tarancón. Parque Ferial. 22-25 de Mayo de 2025



Colabora

