

Gustoko

Kalitatea eta jatorria
Calidad y origen

2 - 4 / 03 / 18





Gustoko

**Vuelve la CALIDAD,
vuelve el ORIGEN**

Tras el éxito de la edición anterior, llega de nuevo a BEC la feria de producto alimentario y gastronómico de referencia en el mundo agro: **Gustoko, Calidad y Origen**.

Por segundo año consecutivo, el punto diferencial de **Gustoko** es su apuesta por productos de calidad y diferenciados, de origen autóctono y elaboración sostenible y artesanal.

Nexo de unión de los productos y sus productores a una cultura, un territorio y una sociedad, que pone en valor la importancia de la producción local y la defensa de la biodiversidad, que mantiene en gran medida el patrimonio paisajístico y medioambiental.

Gustoko

EXPOSITORES
que priman la calidad



La amplia zona expositiva de **Gustoko**, ofrece a sus participantes mostrar sus productos de mayor calidad, posibilitando la venta directa de los mismos.

Dirigida a **productores, empresas o instituciones relacionados con el sector alimentario autóctono y artesanal**, es el enclave perfecto para fomentar las relaciones comerciales y de negocio.

PRODUCTOS ARTESANALES

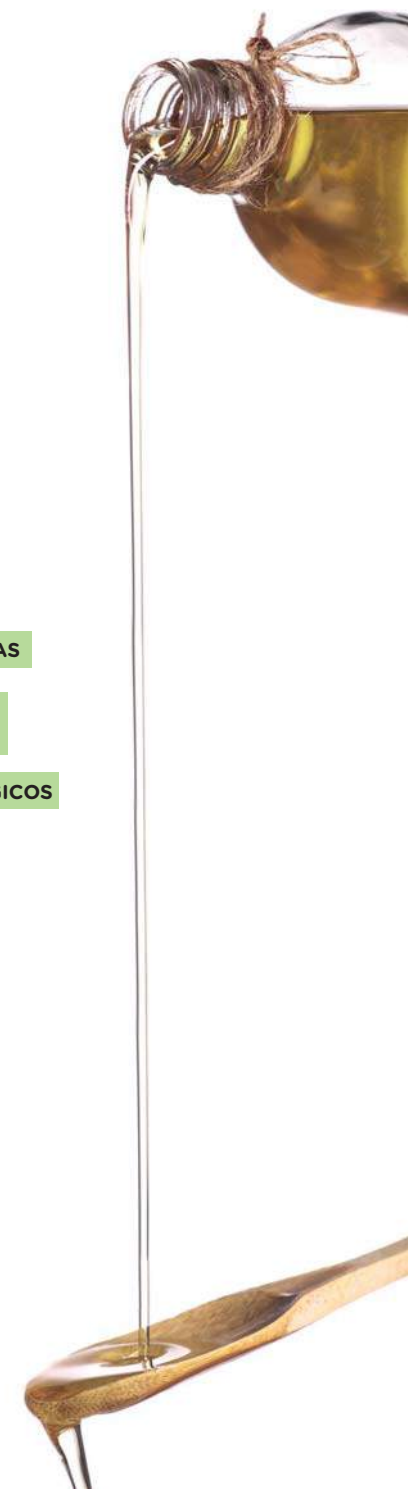
MARCAS DE CALIDAD DIFERENCIADAS

DENOMINACIONES DE ORIGEN E IGP
(Indicación geográfica protegida)

PRODUCTOS ECOLÓGICOS Y BIOLÓGICOS

PRODUCTOS SLOW FOOD

Así mismo, **Gustoko** contará con un espacio para una pequeña pero interesante muestra y oferta de **artesanía, folclore y bienestar** de diferentes comarcas, que tendrán la oportunidad de presentar sus rutas gastronómicas y agroturismos rurales.



Gustoko

VISITANTES
con un gusto exquisito



Al igual que en la primera edición, **Gustoko** estará dirigida a **dos tipos de públicos** visitantes, procedentes principalmente del núcleo geográfico Euskadi/Aquitania, con presencia también del resto del ámbito cantábrico-pirenaico (desde Galicia hasta Midi-Pyrénées por el norte y desde Navarra hasta el norte de Castilla y León por el sur).



EL PÚBLICO PROFESIONAL

Los profesionales contarán con gran protagonismo en **Gustoko**, destinando un día exclusivamente para el público profesional.

Los distribuidores:

Por un lado **pequeños comercios especializados**, interesados en crear relaciones comerciales con productores locales y expositores en general; y por otro, **las grandes superficies**, que apuestan por la producción local, como estrategia de diferenciación.

Profesionales cualificados y de la hostelería:

Bares, restaurantes, hoteles, agroturismos rurales, txokos y sociedades gastronómicas, etc.

EL PÚBLICO FINAL

13.000 consumidores finales concienciados con la vuelta a los hábitos de consumo tradicionales, que demandan una alimentación que difícilmente se encuentra en los canales habituales de distribución.





ACTIVIDADES que dan sabor a la tierra

Tres días de feria, tres días de intensas actividades.

Además de la degustación y venta directa de productos, en **Gustoko** se celebrará un interesante programa de actividades: unas dirigidas al público profesional y otras al público final.



ACTIVIDADES PROFESIONALES

Destaca la **Misión inversa**, reuniones entre los expositores y delegaciones de compradores procedentes de los canales gourmets, hoteles, tiendas especializadas, grandes superficies, etc. Además, se realizarán **catas libres y a ciegas** de productos expuestos en la feria.

ACTIVIDADES PARA EL PÚBLICO FINAL

Serán numerosas y variadas:

- **Catas y maridajes.**
- **Show Cooking** con productos de la zona expositiva.
- **Taberna** con cafés y cervezas artesanales.
- **Txosna** con pintxos y bebidas con calidad certificada.
- Área de **turismo gastronómico y rural.**
- **Demostraciones de artesanía:** soplado, forja, talla...



Así mismo, se organizarán **presentaciones de productos, exposiciones fotográficas y de folclore** y la feria contará con **servicio de guardería** para los más pequeños y una **zona educacional**, donde el público infantil disfrutará de actividades, divirtiéndose mientras aprende la importancia de una alimentación sana y responsable.



Gustoko 2016

ÉXITO ROTUNDO

12.919 VISITANTES acudieron a visitar la feria de la calidad y el origen, en la que participaron **235 EXPOSITORES** y hubo **976 PROFESIONALES ACREDITADOS**

iiiLa primera edición de Gustoko fue todo un éxito!!!

Y así lo recogen tanto los medios de comunicación, como los testimonios de los expositores.

"Fantástica feria, buen trabajo"
Lluís Cardona, Montebre SCCL

"Algo innovador en el mundo de los eventos gastronómicos en España, un sinfín de productores ofreciendo sus delicias de la más alta calidad al público asistentes. Creo que tenéis un filón de feria."
Víctor M. Rivas, Bodega Ibérica de Salamanca S.L

"Una feria donde poder mostrar nuestros productos a los consumidores y a los profesionales de una forma cercana y transparente. Un buen escaparate para el producto local y de calidad."
Maite Azpiroz, Lacturale

"Evento muy agradable para visitantes. Mucho comprador profesional; será un reto mejorarlo. Fue una sorpresa muy agradable. Muy buen ambiente entre expositores."
Unai Bordes, ZerBeer

"Una feria muy original, bien organizada y con actividades complementarias muy atractivas para todo el público en general. Será un placer participar de nuevo en la siguiente edición."
Dolores Suarez, Ajo y Salsas JR

"El balance para nuestra empresa ha sido muy positivo. Hemos podido darnos a conocer y contactar, tanto con el consumidor final como con empresas distribuidoras. Repetiremos en la próxima edición."
M^a Jesús Hidalgo, Saskagoin Koop Elkarte Txikia

DATOS DE CONTACTO

SECRETARÍA TÉCNICA

Tel: +34 94 404 01 07
+34 94 404 00 25
gustoko@bec.eu
www.gustoko.eu

DELEGACIONES

Delegación Centro:

Sr. Francisco Javier González
Tel: +34 91 84 65 010
fjgonzalez@bec.eu

Delegación Cataluña y Levante:

Sr. Francisco Oliva de Mesa
Tel: +34 93 66 62 552
foliva@bec.eu

Delegación Atlántica:

Sr. Roberto Gómez Lorenzo
Tel: +34 986 36 76 54
rlorenzo@bec.eu

ORGANIZADOR

Bilbao Exhibition Centre

Ronda de Azkue, 1
48902 BARAKALDO (Bizkaia)
SPAIN
Tel: +34 94 404 00 00
Fax: +34 944 040 001

