

# calidad y origen kalitatea eta jatorria

## Gustoko

6 - 8 / 03 / 2020







Gustoko

## 3ra. EDICIÓN DE CALIDAD Y ORIGEN

La feria de producto alimentario y gastronómico de referencia en el mundo agro, ya tiene una nueva cita en BEC.

Del 6 al 8 de marzo de 2020, Gustoko celebrará su tercera edición basada en la presentación de productos de calidad, producción sostenible, elaboración artesanal y el origen autóctono, con el objeto de dar respuestas a las nuevas necesidades de alimentación.

Y todo ello, con un profundo respeto por la producción local y la defensa de la biodiversidad, para ayudar a mantener el patrimonio cultural, paisajístico y medioambiental de las comarcas.



# Gustoko

## ZONA EXPOSITIVA CON VENTA DIRECTA



Dirigida a productores, empresas o instituciones relacionados con el sector alimentario autóctono y artesanal, Gustoko es un punto de encuentro ideal para fomentar las relaciones comerciales y de negocio.

En la zona expositiva, los participantes podrán presentar sus productos de calidad, así como ejercer la venta directa de los mismos.

Al igual que en la edición anterior, Gustoko contará también con un espacio específico para mostrar la artesanía, el folclore y la oferta de bienestar de diferentes comarcas, que además podrán presentar sus rutas gastronómicas y turismo rural.

### PROTAGONISTAS DE CALIDAD

PRODUCTOS ARTESANALES Y GOURMET

MARCAS DE CALIDAD DIFERENCIADAS

DENOMINACIONES DE ORIGEN E IGP's (Indicación geográfica protegida)

PRODUCTOS ECOLÓGICOS Y BIOLÓGICOS

PRODUCTOS SLOW FOOD

TURISMO GASTRONÓMICO





# Gustoko

## UN PÚBLICO GOURMET

Gustoko está dirigida a dos tipos de públicos visitantes.



### EL PÚBLICO PROFESIONAL

Los profesionales contarán con un medio día de feria en exclusiva, para poder conocer de manera cercana y de primera mano todo lo que Gustoko les ofrece.

#### Los distribuidores:

- **Pequeños comercios especializados,** con interés por contactar con productores locales y expositores en general.

- **Las grandes superficies,** que apuestan por la producción local, como estrategia de diferenciación.

**Los profesionales de la hostelería,** bares, restaurantes, hoteles, txokos y sociedades gastronómicas, agroturismos...

### EL PÚBLICO FINAL

Consumidores finales que buscan una alternativa a la alimentación que les ofrecen los canales habituales de distribución. Es decir, la vuelta a la tradición, la calidad y la cercanía.

Durante la última edición, Gustoko atrajo a más de 16.000 visitantes, que se acercaron principalmente desde el núcleo geográfico Euskadi/Aquitania. La feria también contó con presencia 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).







# UN ATRACÓN DE EXQUISITAS ACTIVIDADES

Degustación y venta directa de productos, así como una infinidad de exquisitas actividades dirigidas tanto al público profesional como al público final. Esto es lo que Gustoko ofrece.

## ACTIVIDADES PARA PROFESIONALES

- **Misión inversa**, reuniones entre los expositores y delegaciones de compradores procedentes de los canales gourmets, hoteles, tiendas especializadas, grandes superficies, etc.
- **Catas libres** exclusivas para profesionales.

## ACTIVIDADES PARA EL PÚBLICO FINAL

- **Catas y maridajes.**
- **Show Cooking** con productos de la zona expositiva.
- **Txosna** con pintxos y bebidas con calidad certificada.
- Área de **turismo gastronómico y rural.**
- **Casa de Cultura:** Demostraciones de artesanía y presentaciones de proyectos acordes a la filosofía de Gustoko.

## ACTIVIDADES PARALELAS Y SERVICIOS

- **Presentaciones de productos.**
- **Folklore:** Desfiles con música tradicional en formato "Pasacalles".
- **Servicio de guardería.**
- **Zona educacional** dirigida al público infantil: divertidas actividades educativas sobre la importancia de una alimentación sana y responsable.
- **Proyecto Nirea:** Espacios dedicados a la sensibilización y a la puesta en valor sobre la relevancia del sector primario.
- **Zonas Pic Nic:** Espacios especialmente diseñados para degustar los productos y propuestas ofrecidas por los expositores.
- **Consigna:** Para guardar gratuitamente los productos adquiridos en la feria.
- **Charlas científicas.**
- **Concurso gastronómico.**

# GUSTOKO 2018, UNA FERIA CONSOLIDADA

En su segunda edición, Gustoko contó con un importante incremento de expositores, visitantes, organismos colaboradores, seguimiento en redes sociales...

Un aumento significativo que la consolida como feria y la impulsa de cara a sus siguientes ediciones.

Expositores: 308	Incremento del 50%*
Visitantes totales: 16.220	Incremento del 26%*
Visitantes profesionales controlados: 1.261	Incremento del 29%*
Compradores participantes en la Misión Inversa: 35	Incremento del 30%*
Organismos colaboradores: 35	Incremento del 133%*
Visitantes a la página web: 32.159	Incremento del 32%*
Número de Páginas de la web vistas: 138.566	Incremento del 44%*
Seguidores en Facebook: 4.332	Incremento del 95%*

(\*) Comparativa con edición de 2016





Gustoko 2018

## SATISFACCIÓN Y BUENAS SENSACIONES

Gustoko 2018, dejó muy buen sabor de boca tanto a visitantes como a expositores:

*"Gustoko es la gran feria de productos de calidad del País Vasco."*

**María Jesús Álvarez.** Consejera de Desarrollo Rural del Principado de Asturias

*"El resultado de nuestra asistencia, nos ha servido mucho para dar a conocer nuestro AOVE, hacer contactos por la zona norte y coger más experiencia comercial. Todo esto se resume en solamente decirlos GRACIAS."*

**Aceite Más del Señor**

*"Gracias a todo el equipo por vuestro trabajo y el buen trato recibido. Nos veremos en la próxima."*

**Dolo Suárez.** Ajo Negro

*"Muchas gracias por la organización y celebración de Gustoko. Encantados de haber participado."*

**Gelati-Gelati**

*"Estamos muy contentos, repetiremos y animaremos a más productores extremeños a participar. Espero podamos seguir en contacto y os felicito por la organización en general."*

**Naturvie**

*"Ha sido un placer estar una vez más en Gustoko 2018. Estaremos en contacto para la III edición que se celebrará en 2020, para lo cual empezaremos todos y todas a trabajar en ello. Sois "gente" fabulosa."*

**Maite.** Orduñako Zaporeak

*"Larga vida a GUSTOKO! Encantados de colaborar y de aportar nuestro granito de arena a esta experiencia de los sentidos que es GUSTOKO. Podéis contar con nosotros siempre que sea necesario."*

**Arbaso**

*"Ha sido una edición que me ha gustado mucho, la organización, los expositores, la calidad, la variedad... en fin, casi todo. Os animo a seguir superando metas."*

**Miel de Zeanuri (ADR)**



## DATOS DE CONTACTO

### DELEGACIONES

Zona Norte y Sur:  
Sr. Gorka García  
Tel: +34 94 404 00 32  
ggarcia@bec.eu

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

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


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

### Colaboradores Principales

 **Bilbao Ekintza**

  
**Bilbao**  
UDALA  
AYUNTAMIENTO

  
**Bizkaia**  
foru aldundia  
diputación foral

  
**EUSKO JAURLARITZA**  
**GOBIERNO VASCO**  
EKONOMIAREN GARAPEN  
ETA AZPIEGITURA SAILA  
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO  
ECONÓMICO E INFRAESTRUCTURAS

  
Asociación  
de Hostelería  
Bizkaia  
Ostalarietako  
Elkartea

  
**hazi**  
BILBO, BILBAO ETXERAKO BILBAO  
BILBAO, BILBAO, BILBAO

  
EUSKO JAURLARITZA  
BILBAO

  
**ESHBI**