Fromago presenta en Zamora su plano completo y se consolida como la mayor feria del queso de Europa

Por Gabinete de Prensa
jul. 8, 2026

- **La III edición se presentó este miércoles en el Palacio de la Encarnación, sede de la Diputación de Zamora, ante cerca de un centenar de personas entre autoridades, patrocinadores, sector y medios.**
- **La feria llega con el plano cerrado al 100%, lista de espera de expositores y cifras récord: 309 expositores, 443 stands de venta y más de 500 carpas.**
- **Las misiones comerciales inversas se disparan de 32 a 45 importadores de 23 países, con macrozona gastronómica en los Jardines del Castillo, nueva galería del queso y jornadas escolares para más de 1.100 niños. La Diputación anunció además una nueva sede para EILZA (1,3 M€).**

La Feria Internacional **FROMAGO Cheese Experience 2026** celebró este miércoles su presentación oficial en el Palacio de la Encarnación, sede de la Diputación de Zamora, en un acto que reunió a **cerca de un centenar de personas** —autoridades, patrocinadores, representantes del sector y medios de comunicación— a 70 días de la inauguración de la feria. El acto estuvo conducido por el presidente de la Diputación de Zamora, **Javier Faúndez,** y la presidenta de EILZA (Escuela Internacional de Industrias Lácteas), **Sara Fregeneda**, entidad organizadora del evento.

Javier Faúndez: territorio, negocio y retorno

El presidente de la Diputación abrió el acto reivindicando el origen de Fromago: una feria que nace de agricultores y ganaderos que mantienen explotaciones vivas y generan empleo en la provincia, y de una industria quesera «de primer nivel» —las principales industrias queseras de España están ubicadas en Zamora— que permite que el valor añadido de la materia prima, que antes se iba a otras partes del territorio, «se quede en Zamora».

Faúndez repasó también la dimensión de calle de la feria, que en su pasada edición reunió a **más de 300.000 personas** «inundando» una Zamora que, dijo, «luce sus mejores galas» para recibir a visitantes de la provincia, de la comunidad, de toda España y del extranjero. Pero quiso detenerse especialmente en la vertiente de negocio: recordó que la primera edición de Fromago no se concibió con ese objetivo, y que fue en la segunda cuando, en colaboración con la Cámara de Comercio y el ICE de la Junta de Castilla y León, nacieron las misiones comerciales inversas.

El presidente puso también cifras al retorno de la inversión pública: en la pasada edición, Fromago generó un impacto publicitario de 1,2 millones de euros —cinco euros recuperados por cada euro invertido—, más de 14

millones de euros de cifra de negocio, más de 170.000 kilos de queso vendidos y más de 8.000 entradas en las galerías del queso, además de servir de escaparate para productores de otros productos gourmet de la provincia.

Una nueva sede para EILZA: 1,3 millones de euros

Faúndez dedicó la parte final de su intervención a EILZA, a la que definió como una entidad que «sabe trabajar» y cuya organización de la feria calificó de acierto desde el primer momento. Recordó que EILZA no es solo Fromago, sino la Escuela Internacional de Industrias Lácteas, «la cantera donde se forman los futuros queseros y ganaderos» a nivel provincial, autonómico, nacional e internacional.

En ese contexto, el presidente anunció que las actuales instalaciones de la escuela, cedidas por la Junta de Castilla y León en el Alfonso IX, se han quedado pequeñas y precarias para el crecimiento del proyecto. Por ello, la Diputación habilitará una nueva sede en el Colegio del Tránsito, con 1.000 metros cuadrados completamente reformados y una inversión de 1,3 millones de euros. El proyecto estará definido a finales de julio, con el objetivo de que EILZA pueda trasladarse a finales de 2027.

Sara Fregeneda: «Fromago no es solo una feria»

La presidenta de EILZA tomó la palabra visiblemente emocionada, primero por el vídeo con el que se abrió la presentación y después por el anuncio de la nueva sede, al que quiso agradecer públicamente: «Estas nuevas instalaciones son más que un apoyo económico, porque es apoyar el futuro del proyecto, el futuro del sector, el futuro de la escuela y de Zamora, y de todo el equipo que está detrás: ganaderos, queseros y muchas personas que en Zamora, en Castilla y León y en toda España nos dedicamos a esto».

Fregeneda agradeció también a las instituciones presentes —Junta de Castilla y León, Ayuntamiento de Zamora, Delegación del Gobierno— y a los patrocinadores y colaboradores de la feria: INLAC, Caja Rural de Zamora, Iberdrola y Cobadú como patrocinadores, y Obando, Toyota, Telpark y la Cámara de Comercio de Zamora como colaboradores, además de todos los patronos de la escuela, expositores, el Obispado, proveedores y organizaciones profesionales.

Antes de entrar en cifras, la presidenta de EILZA quiso compartir una reflexión sobre el sentido del proyecto. Desde que la Diputación encomendó la organización de la feria a la escuela, dijo, Fromago dejó de ser solo una feria: «Entendimos que la ambición tenía que ser muchísimo mayor, que teníamos que contribuir a construir el futuro del sector sin perder de vista nunca el origen y las raíces».

Fregeneda subrayó la diversidad de un sector que reúne, en sus palabras, a «ganaderos, queserías, industriales, pequeños productores artesanos, empresas de servicios, distribuidores, cocineros, afinadores, investigadores, formadores, compradores y millones de consumidores». Durante mucho tiempo, señaló, cada uno defendió «su trocito» del sector por separado; hoy, gracias a Fromago, cuentan con «un lugar donde encontrarse».

«Esa es nuestra responsabilidad: que todo esto que generamos se siga generando dentro de 10, de 20 y de 30 años», afirmó. Fue esa reflexión, explicó, la que llevó a EILZA a plantearse tras la edición de 2024 no solo cómo hacer crecer la feria, sino cómo hacerla más útil para el sector. De esa pregunta nacieron los retos que marcan esta edición.

Los retos de la edición: afianzar, internacionalizar y generar negocio

Fregeneda estructuró su intervención en torno a varios retos. El primero, afianzar y profesionalizar la feria, se apoya en tres puntos: la entrega de los Premios Cincho de la Junta de Castilla y León, que un año más se celebrará en Fromago (viernes 18 de septiembre); la confirmación de que más del 90% de los proveedores y colaboradores de la feria son de Zamora; y una actividad ininterrumpida en los escenarios de 11:00 a 21:00 horas, con lista de espera de expositores que quieren presentar su producto.

El segundo reto, la internacionalización, se traduce en más de 40 stands de queseros internacionales —ya sin cabida en la carpa principal de la Catedral—, la incorporación de prescriptores internacionales como ponentes y jurados, un plan de comunicación en publicaciones internacionales del sector y, sobre todo, el crecimiento de las misiones comerciales, con 45 importadores confirmados de 23 países gracias al trabajo de la Cámara de Comercio y el ICE de la Junta de Castilla y León.

El tercer gran reto fue la oferta gastronómica: dar de comer y cenar a más de 300.000 personas exige una infraestructura considerable, por lo que este año se refuerza con siete tabernas, once food trucks y la Plaza del Lechacito (Plaza de San Martín), con jamón, pulpeiro, croquetas, opciones sin gluten, postres y mojitos.

Una edición que supera todos los objetivos

Fregeneda cerró su intervención con las cifras que definen esta III edición. El objetivo al terminar 2024 era superar los 300 expositores y los 400 stands; hoy, con el plano cerrado al 100% y todos los expositores confirmados, ese objetivo está «más que superado»:

- 309 expositores confirmados (82% queserías)
- 443 stands de venta
- +500 carpas en total por la ciudad
- +1.100 niños en las jornadas escolares

La feria ha crecido un 30% desde la última edición, ocupará 40.000 metros cuadrados y se extenderá a lo largo de 3 kilómetros de recorrido, desde la Plaza de la Marina hasta la Catedral. «El reto de hacer de Fromago una feria grande está más que conseguido», zanjó Fregeneda, reivindicando su consolidación como la mayor feria del queso de Europa.

Las novedades de 2026

Sara Fregeneda repasó las grandes novedades de esta edición:

- Cuarta galería del queso (el nombre que sustituye a «túneles»): dedicada a los quesos con Premio Cincho, ubicada en la Plaza de la Marina, junto a las de quesos nacionales (Plaza de Viriato), internacionales (Catedral) y europeos con DOP e IGP, esta última en su nueva ubicación de Arias Gonzalo.
- Plaza de la Lana (Fray Diego de Deza): un espacio para revalorizar un producto hoy desaprovechado —» a los ganaderos les cuesta dinero deshacerse de él»—, con actividades y talleres para que los más pequeños conozcan el proceso, desde la oveja hasta la prenda.
- Macrozona gastronómica en los Jardines del Castillo: además de las food trucks ya presentes en la edición anterior, este año se suman pulpeiro, productos gallegos y brasa. «Va a ser como un remanso de paz dentro de la vorágine que va a ser Fromago», describió Fregeneda.
- Nuevo Concurso a la Mejor Tarta de Queso: la demanda ha obligado a ampliar las plazas de 10 a 15 finalistas, pese a que se presentaron cerca de 20 candidaturas. Se suma a las nuevas ediciones del Concurso al Mejor Fromelier y al Mejor Tabla de Quesos, ambos patrocinados por INLAC.

- Jornadas escolares: las mañanas del jueves y viernes, en colaboración con los centros educativos de Zamora, más de 1.100 niños ya confirmados visitarán la feria con actividades adaptadas: talleres de lana, alimentación de animales, elaboración de queso y degustaciones.

Camino de Fromago: meses de promoción por toda España

Tanto Faúndez como Fregeneda enmarcaron la presentación dentro del «Camino de Fromago», la gira de promoción que ha llevado la feria fuera de la provincia durante los últimos meses. El recorrido ha incluido paradas en Málaga (Feria Sabores de Málaga, diciembre), Oviedo, Silleda (Semana Verde de Galicia), Valladolid y Salamanca, y continuará en Braganza el 17 de julio, Oporto el 4 de agosto y culminará con la presentación en Madrid el 2 de septiembre, organizada por Víctor López de la Parte. A ello se suman los viajes internacionales de EILZA a Londres, Suiza y Francia para reunirse con afinadores y productores de referencia.

Fregeneda destacó también dos retos menos visibles pero igual de importantes para esta edición: el crecimiento del número de voluntarios —que se ha duplicado respecto a la edición anterior, con solicitudes que siguen llegando— y el refuerzo del servicio de limpieza durante el montaje, la feria y el desmontaje.

La presidenta de EILZA cerró su intervención con un agradecimiento a todo el equipo de la escuela y al comité organizador, que lleva meses trabajando en esta edición, y con una invitación a afrontar con ilusión la recta final antes de la inauguración de la feria.