

Fromago presenta su III edición en Salamanca y reivindica el hermanamiento quesero entre dos provincias hermanas

*Por Gabinete de Prensa
jun. 17, 2026*



La presentación se celebró esta mañana en el patio del Palacio de las Salinas, sede de la Diputación de Salamanca, con intervenciones de Francisco Javier Iglesias García (presidente de la Diputación de Salamanca), Sara Fregeneda (presidenta de EILZA) y Javier Faúndez (presidente de la Diputación de Zamora)

Zamora y Salamanca, dos provincias limítrofes que comparten tradición quesera e incluso productores, escenificaron una alianza en torno al sector primario como motor del medio rural

Fromago 2026 llega consolidada como referente nacional e internacional del queso, con más de 50 compradores en su misión inversa, presencia de los grandes afinadores europeos y un cuarto túnel del queso dedicado a los Premios Cincho

FROMAGO Cheese Experience 2026 hizo este martes parada en Salamanca dentro del «Camino de Fromago», la gira de presentaciones que está llevando la III edición de la feria por toda la geografía nacional. El acto, celebrado en el incomparable patio renacentista del **Palacio de las Salinas**, sede de la Diputación de Salamanca, reunió a representantes institucionales, diputados provinciales y medios de comunicación en torno a un mensaje común: la fuerte hermandad entre Zamora y Salamanca y su apuesta compartida por el sector primario.

Dos provincias hermanas

El presidente de la Diputación de Salamanca, **Francisco Javier Iglesias García**, ejerció de anfitrión y quiso subrayar la cercanía entre ambos territorios, a los que definió no como provincias limítrofes cualesquiera, sino como provincias «hermanas». Iglesias recordó que ambas comparten tradición, cultura quesera e incluso productores, y puso en valor la doble cita que vivirá Castilla y León este septiembre: Fromago en Zamora y la feria del sector primario de Salamanca. «Hablar de queso en Zamora y en Salamanca es hablar de cultura, de tradición y de un producto que trae a nuestra tierra desarrollo económico y puestos de trabajo», señaló, antes de anunciar su intención de acudir a la feria acompañado de buena parte de la corporación provincial.

Sara Fregeneda: «Juego en casa»

La presidenta de EILZA (Escuela Internacional de Industrias Lácteas), **Sara Fregeneda**, entidad organizadora de la feria, agradeció la acogida con un guiño personal: salmantina de origen, reconoció «jugar en casa» y reafirmó esa relación natural entre las dos provincias.

Fregeneda definió Fromago como «una fiesta del queso y del sector primario» y desglosó las cifras de la feria: más de 300 expositores, más de 400 stands, 40.000 m² de exposición y 3 kilómetros de recorrido. Recordó que la pasada edición reunió a más de 300.000 personas, generó un retorno de más de 14 millones de euros y vendió 170 toneladas de queso, «lo que un pequeño productor artesano probablemente no produzca en toda su vida».

La presidenta de EILZA detalló además las claves profesionales de la edición: una **misión comercial inversa** —organizada junto a la Cámara de Comercio y el ICE de la Junta de Castilla y León— que reunirá a más de 50 compradores, 35 de ellos internacionales de más de 15 países, además de 15 compradores de tiendas gourmet nacionales pensados para las queserías más pequeñas sin capacidad exportadora.

Entre las novedades, Fregeneda destacó el **cuarto túnel del queso**, dedicado a los quesos ganadores de los Premios Cincho —cuya entrega se celebrará previsiblemente el viernes 18 en Fromago—, el auge del nuevo **Concurso a la Mejor Tarta de Queso** (que pasa de un expositor a más de una docena), y la creación de una **plaza de la lana con hilanderas** para revalorizar un producto hoy desaprovechado. También puso el foco en la fuerte presencia internacional, con afinadores de referencia como Neal's Yard Dairy (Reino Unido) y Marcel Petit (Francia), y la reciente confirmación de queserías de Francia, Japón, Suiza, Italia, Portugal, Holanda y Estados Unidos. Fregeneda no quiso terminar sin agradecer la labor del medio centenar de voluntarios que hacen posible la feria.