

“OLOT: SEU DEL CONGRÉS DE FIRES 2016”

COL·LABORACIONS · NOTÍCIES · FIRES

23^è

CONGRÉS DE FIRES DE CATALUNYA

La cita anual del sector firal català

OLOT · 23 I 24 DE NOVEMBRE · 2016

EDITORIAL

Estem davant del número anterior a l'estiu, punt d'inflexió de l'any marcat pel període de vacances. A partir d'ara, els projectes de l'any que s'estan treballant prenen forma, com són el calendari de fires, els premis a la innovació de les fires, el congrés de fires, etcètera, i altres tasques habituals que es fan de forma sistemàtica. Prepareu, doncs, les vostres agendes i els vostres calendaris per tenir clara la data de celebració de les vostres fires l'any 2017 i sapigueu també les dades estadístiques d'enguany per poder elaborar les xifres del 2016. Reserveu també el més de novembre per assistir a una nova edició del Congrés de Fires de Catalunya i, sobretot, comenceu a pensar en possibles projectes innovadors pels quals presentar la vostra candidatura als Premis de la Innovació de les Fires de Catalunya.

Tots aquests projectes pendents i totes les activitats firals i accions que gestioneu des de les vostres entitats fan que el sector firal català sigui viu i dinàmic. De vegades no som conscients de la seva importància fins que no ens aturem a reflexionar i fer balanç; per això és tan important el Congrés de Fires de Catalunya com a punt de trobada d'experiències i balanç anual.

Comencem els continguts d'aquest número amb l'entrevista a la directora general de Fira de Girona i la col·laboració habitual de la FEFIC, que detalla notícies de l'entitat i parla de la seu del nou congrés de fires de Catalunya, que enguany se celebrarà a Olot. També destaca una reflexió de la fira BSTIM d'Igualada, fira guanyadora del Premi a la Innovació de 2015, i la presentació d'una altra activitat: DVins, que se celebra a Agramunt, a més de Mestràlia, fira de lutiers, i del Fòrum Gastronòmic.

Les notícies del món firal i el calendari del proper quadrimestre tanquen el número 74 del *Va de Fires*, eina d'intercanvi d'experiències i informació del sector firal català. Aproveu-lo.

Ens podeu fer arribar les vostres col·laboracions a fires.emc@gencat.cat.

SUMARI

Entrevista a la directora de Fira de Girona

PÀG 3

Federació de Fires de Catalunya:

Notícies FEFIC i Congrés de Fires 2016 a Olot

PÀG 5

Col·laboracions:

Fira BSTIM d'Igualada

PÀG 6

Mestràlia, fira de lutiers i artesans constructors a Campredó

PÀG 8

Forum Gastronòmic: l'esdeveniment de referència

PÀG 10

Notícies:

Premis a la innovació de les fires de Catalunya 2016, Fira de Lleida, Alimentària 2016, Mercat Medieval a Batea, etc

PÀG 12

Fires de Catalunya per sectors:

Juliol-octubre 2016

PÀG 14

El Departament d'Empresa i Coneixement no participa necessàriament de les opinions manifestades en els articles de les entitats o persones que hi col·laboren.

Recordeu que ens podeu fer arribar les vostres col·laboracions i continguts (no publicitaris) a l'adreça: fires.emc@gencat.cat, amb la referència Va de Fires.

VA DE FIRES Butlletí informatiu de les Fires de Catalunya

Edita:

Generalitat de Catalunya
Departament d'Empresa i
Coneixement
Direcció General de Comerç

Puig i Xoriguer, 11-13 2a planta
08004 Barcelona
Tel. 93/484.97.01

Fax 93/484.96.88

A/e: fires.emc@gencat.cat

Web: www.gencat.cat/comerc

Equip de redacció:

Montserrat Gallardo, Joan Catalán, Carles Estrada, Silvia García, Jesús Gómez i Enric Ballber

Producció:

Entitat Autònoma del Diari Oficial i de Publicacions

Dipòsit legal: B-8460-2004

ISSN: 1697-7114

Tiratge: 600 exemplars
publicació quadrimestral

Barcelona, juny 2016

ENTREVISTA A LA DIRECTORA DE FIRA DE GIRONA



La senyora Coralí Cunyat i Badosa ocupa el càrrec de directora de la Fira de Girona des d'inicis del 2016. És llicenciada en Investigació i Tècniques de Mercat per la Universitat de Barcelona i diplomada en Ciències Empresarials per la Universitat de Girona. Va iniciar la seva carrera professional a l'Hotel Arts i posteriorment va treballar en altres cadenes del sector hotelier com Melià Hotels i Occidental Hoteles, companyia que li va donar l'oportunitat de treballar al Carib. Després d'una etapa treballant fora, decideix tornar a Girona i fundar l'empresa QMC Consultors, consultoria especialitzada en gestió hotelera.

En paral·lel a la seva carrera professional, la senyora Cunyat ha tingut un paper actiu en política, on va entrar de la mà de l'actual president de la Generalitat de Catalunya, Carles Puigdemont. Després de les eleccions municipals de 2007, fou escollida regidora de l'Ajuntament de Girona i membre del Consell Comarcal del Gironès. El febrer de 2011 va ser designada senadora pel Parlament de Catalunya, i el maig del mateix any assumeix la Regidoria de Turisme a l'Ajuntament de Girona, des d'on es responsabilitza de l'exitosa promoció turística dels darrers anys.

Assumint l'encàrrec que li fa en aquell moment l'alcalde de Girona, la senyora Cunyat ha iniciat aquest 2016 una nova etapa com a directora de la Fira de Girona amb l'objectiu de donar un impuls a l'entitat i de renovar-ne i actualitzar-ne el funcionament, així com la seva promoció estatal i internacional.

Com veieu l'estat actual en què es troba el sector firal a Catalunya?

Catalunya ha tingut històricament un clar paper de lideratge en l'àmbit econòmic, no només industrial sinó també comercial i, evidentment, això significa que també ha exercit un rol capdavanter en el sector firal.

És innegable que el nostre sector, com la majoria, ha patit una clara frenada de l'activitat aquests darrers anys.

A Girona, tot i que la Fundació Fira de Girona té trenta anys de vida i ha estat un autèntic motor econòmic del territori, hem vist caure dràsticament l'activitat des que va començar la crisi econòmica. Hem hagut de fer grans esforços per superar els que han estat els pitjors anys d'activitat de la institució.

Però personalment penso que el sector firal es troba en un bon moment, ja que els darrers indicadors econòmics demostren una certa recuperació de l'activitat del nostre país, i això és molt bo per a nosaltres. Després d'haver superat uns feixucs anys de crisi econòmica, Fira de Girona veu com la seva activitat comença a recuperar la tendència positiva.

Com veieu l'evolució del sector firal en l'àmbit internacional i a nivell de Catalunya?

Catalunya, i especialment Barcelona, gaudeixen d'un molt bon posicionament en el mercat internacional MICE. Els magnífics equipaments, les bones connexions amb avió o tren d'alta velocitat, així com la nostra oferta turística, gastronòmica, cultural i comercial fan del nostre país un dels millors del món per a l'organització de qualsevol tipus d'esdeveniment.

Barcelona està en plena expansió, amb un creixement exponencial de la seva activitat firal, congressual i corporativa, i el 2014 ha tingut el seu millor resultat. Disposa d'una marca amb reconeixement internacional i és capaç d'acollir alguns dels esdeveniments mundials més importants i de més volum, com el Mobile World Congress o l'Alimentària, sense renunciar a altres esdeveniments més petits, ja siguin dirigits al públic general o a alguns sectors professionals.

Personalment penso que aquest fet dóna valor a la resta d'equipaments firals de Catalunya. El repte per a Girona és, precisament, vincular-nos a l'activitat firal i congressual de la capital catalana intentant acollir algun esdeveniment lligat a aquestes grans fires. Volem convertir-nos en una prolongació de Barcelona. Només estem a trenta-set minuts en AVE de distància i ho hem d'aprofitar.

Gaudim d'una ciutat mil·lenària, preciosa, ben cuidada i amb molta oferta. Girona s'ha convertit en una de les destinacions turístiques més importants del món. Molts mitjans internacionals han reconegut el nostre magnífic posicionament turístic; per exemple, la revista *National Geographic*, en la seva edició americana, va escollir Girona com una de les deu millors destinacions de tot el món. A més, el reconeixement encara ha estat molt més important des que El Celler de Can Roca ha estat designat en diverses ocasions el millor restaurant del món.

Com creieu que ha influït la situació econòmica dels darrers anys en el sector firal?

La situació econòmica dels darrers anys ha tingut un impacte evident en el sector firal provocant una notable frenada de l'activitat, tant en l'organització d'esdeveniments per part de promotors externs com en la contractació d'espais per part dels expositors. Però, com deia abans, estem en un moment esperançador i s'ha produït un evident punt d'inflexió. Les dades es recuperen i es nota que creix l'interès per la participació.

A Girona estem en plena organització de la Fira de Mostres 2016, la nostra fira multisectorial i més important, que té lloc durant les festes de la ciutat al mes d'octubre. Sembla que per a aquesta edició les empreses estan molt més animades, i també notem per al 2017 molt més moviment entre els promotors privats. Tot això és símptoma que, a poc a poc i amb molta prudència, ens estem començant a recuperar.

Quins són els factors clau per al desenvolupament del sector firal?

Les fires han d'anar evolucionant de la mà dels sectors econòmics. Les fires han de ser útils per a expositors i per a visitants, per a empreses, per a clients... això significa anar adaptant continguts i, sobretot, anar implantant nous models i nous formats. És necessari disposar d'equipaments preparats per acollir esdeveniments del segle XXI. No només les empreses canvien el format de participació a les fires, sinó que cada vegada més veiem com pren valor l'intercanvi d'experiències i de coneixement entre empreses i/o visitants. I és aquí on adquireix molta rellevància la implantació de noves tecnologies.

De quina manera influeixen les noves tecnologies en la gestió i la promoció de les fires i de les organitzacions?

De mil formes diferents: obrint-nos al món, ajudant a la promoció de les empreses, interactuant de manera directa amb empresaris i visitants, oferint bidireccionalitat, immediatesa, contingut virtual, etc. Les noves tecnologies han estat una autèntica revolució en el món empresarial, i és per això que les volem aplicar en la nova estratègia de Fira de Girona.

Quines considereu que són les mesures a implementar a curt i mitjà termini per potenciar les fires a Catalunya?

Parlant des de Girona, volem que la Fira esdevingui realment una institució al servei de les empreses i del seu creixement. Donar suport a emprenedors, empreses i al conjunt del teixit productiu gironí: aquesta és la finalitat de la Fira de Girona.

Volem esdevenir el punt de trobada d'empreses del territori per presentar, promocionar i oferir els seus produc-

tes mentre intercanvien coneixement i experiències. Un espai on projectar-se al mercat, gran públic i/o professional, i on les sinergies entre empreses impulsin l'excel·lència del nostre territori en l'àmbit econòmic.

A més, l'activitat firal/congressual té un paper dinamitzador sobre el territori, ja que beneficia empreses del sector del comerç, de l'hostaleria, de la restauració... i volem, a través de la nostra activitat, afavorir la creació d'ocupació entre les empreses del nostre teixit econòmic.

Això significa que hem de disposar d'una infraestructura i uns espais en perfectes condicions per rebre salons, congressos i esdeveniments corporatius, culturals, esportius i de qualsevol àmbit, així com establir un pla d'acció adaptat al segle XXI que permeti treure el màxim rendiment de la institució en favor dels diferents sectors econòmics de les comarques gironines.

Els nostres reptes principals són renovar les instal·lacions per tal d'oferir un espai adequat a les necessitats actuals; millorar el posicionament de les fires pròpies, redissenyant continguts i incorporant noves tendències i formats; millorar la prestació de serveis als promotors externs que aposten per la Fira de Girona i, òbviament, implantar l'ús de noves tecnologies per promocionar i comunicar els continguts dels esdeveniments.

En el cas de les fires professionals, quin és el paper del sector i les entitats sectorials per al desenvolupament d'una fira en concret?

Des de Girona sempre que plantegem l'organització de fires professionals ho fem de la mà d'un sector econòmic concret. Treballarem perquè la Fira esdevingui realment una institució al servei de la nostra economia.

Volem donar suport als emprenedors, però també a les empreses i als sectors econòmics que tenen recorregut i que precisament exerceixen un paper de lideratge en l'economia del nostre país. Una manera de fer-ho és organitzant fires professionals, que permeten posar en valor les empreses del territori. Posem a la seva disposició no només la institució firal, sinó tot el conjunt de la ciutat de Girona, que es troba en un gran moment.

Quins són els sectors econòmics amb més futur i dels quals cal potenciar activitats firals?

Volem treballar amb els sectors econòmics principals del territori com, per exemple, el de la indústria alimentària, especialment la indústria càrnica, o el món de la sostenibilitat, però també apostarem per l'organització d'esdeveniments vinculats a l'estratègia de promoció turística, cultural i esportiva de la ciutat.

L'objectiu és mantenir els esdeveniments professionals que acollim actualment, el més important el Fòrum Gastronòmic, i afegir al nostre calendari dos o tres esdeveniments professionals i internacionals més.

Quines creieu que són les perspectives de futur del sector firal català, estatal i internacional?

Espero que la recuperació econòmica que intuïm es converteixi en una realitat i que el sector firal a Catalunya recuperi el seu bon estat de salut i siguem capaços entre tots de tornar a posar en marxa tota la maquinària.

Per al 2017 a Girona ja es detecta un interessant creixement de l'activitat, especialment per part de promotors externs, un bon símptoma de recuperació.

Destaqueu o detal·leu la vostra entitat pel que fa al context firal del país: passat, present i futur.

La Fira de Girona ha estat un motor econòmic de la ciutat i del territori durant molts anys, però certament ha patit

una frenada en la seva activitat a conseqüència de la forta crisi econòmica que ha colpit el nostre país aquests darrers anys.

Aquest 2016 hem encarat una nova etapa en què es pretén posicionar Fira de Girona com un equipament firal de referència a Catalunya. Aprofitant que Girona està de moda i que aquests últims quatre anys ha vist incrementada la seva fama, és el moment de ser capaços d'aconseguir organitzar i captar importants esdeveniments firals i congressuals.

Sense oblidar en cap cas les fires destinades al públic general, volem fer un salt qualitatiu cap a noves propostes més professionals ajudant-nos de la proximitat amb el Palau de Congressos.

FEFIC. FEDERACIÓ DE FIRES DE CATALUNYA



federació
de fires
de Catalunya

ELECCIONS TAMBÉ A LA FEFIC!

Temps d'eleccions, tant polítiques com firals, perquè si el 26 de juny hi ha hagut les eleccions generals en clau estatal, ara arribaran les eleccions en clau Federació de Fires de Catalunya. En l'Assemblea General del dijous 7 de juliol, en primera convocatòria a les 12.30 i en segona a les 13 hores, s'escollirà el president de la FEFIC i la seva junta directiva. L'Assemblea se celebrarà al Centre d'Empreses de la Fira de Cornellà de Llobregat, al carrer Tirso de Molina, 36. Hem pogut saber que l'actual president, Ramon Ferrando (director de Fira Tortosa), es presenta a la reelecció, però a l'hora de tancar aquest *Va de Fires* no sabem si hi haurà algun candidat o candidata que li disputi la presidència. Ramon Ferrando va ser escollit president de la FEFIC el 6 de juny de 2012 a Calella, per unanimitat i aclamació, ja que en aquell moment va aconseguir que no hi hagués cap altre aspirant al càrrec i ser una candidatura de total consens. Passarà el mateix quatre anys després? Aviat sortirem de dubtes.

El dia 7 de juliol no solament eleccions

Com si unes eleccions a la FEFIC no fossin prou importants (ningú discuteix que ho són, i molt), la gent de la Federació va per feina, i no solament votaran president sinó que aprofitaran el viatge a Cornellà per fer formació sobre «Actualització a les xarxes socials» i «Periscope»,

tot això abans de la celebració de l'Assemblea. En els propers mesos la formació (que és un dels eixos de la FEFIC, com és ben sabut) oferirà trobades formatives sobre «Tècniques de vendes», «Eines i formularis amb Google Docs» i «Documentació necessària per exposar a la fira, reglamentació».

Sobre la taula, una taula sectorial

La Direcció General de Comerç del Departament d'Empresa i Coneixement, les quatre diputacions catalanes (Barcelona, Girona, Lleida i Tarragona) i la FEFIC tenen previst organitzar una taula sectorial per tractar els principals aspectes sobre el món firal. Aquesta és una gran notícia que esperem que aviat tingui data, perquè no recordem cap iniciativa d'aquesta volada. Sens dubte, una taula sectorial només aportaria anàlisi efectiva i iniciatives que enfortirien el món firal català.

Noves quotes de la FEFIC

És una de les mesures de més transcendència que ha posat en marxa la junta directiva actual, perquè significa facilitar la inscripció a nous socis amb preus molt polítics. Així, els municipis fins a 5.000 habitants pagaran 95 euros el primer any i 190 euros el segon any i successius. Els municipis de 5.000 a 10.000 habitants, 190 el primer i

segon any, i 572 el tercer any i posteriors. I, finalment, els municipis amb més de 10.000 habitants, 572 euros d'1 a 4 fires organitzades a l'any; 1.144 de 5 a 11 fires, i 1.716 més d'11 fires.

Entre les prestacions que ofereix la Federació de Fires de Catalunya als seus inscrits hi figuren: la formació especialitzada gratuïta per als professionals dels seus socis; la creació de sinergies entre associats; la realització d'estudis i propostes; la interlocució activa davant les administracions; unes condicions preferents davant professionals i proveïdors; la difusió *on line* de les fires dels associats; la comunicació als associats sobre normatives, subvencions i temes relacionats amb activitats firals; l'organització del congrés anual de les fires catalanes; prendre la iniciativa en temes d'interès per al sector...

No hi ha dubte que amb tot això es fa realitat l'eslògan de la FEFIC: «T'ajudem a organitzar i millorar la teva fira.» Per obtenir més informació: www.fefic.com.

Ah! I benvinguts quatre nous socis: Ajuntament del Peral·lò, Ajuntament d'Os de Balaguer, Ajuntament de les Borges Blanques i Ajuntament de Torrelles de Foix. Són els primers, però no els últims.

Congrés d'Olot: ja tenim dates

El Congrès de Fires de Catalunya ja té dates: 23 i 24 de novembre. Com ja és conegut, Olot serà la seu del 23è Congrès de Fires de Catalunya. Van presentar la seva candidatura amb el lema «100 % Olot Meetings. Reunions entre volcans». En l'informe es podia llegir que «la ciutat d'Olot organitza des de fa anys un seguit de fires de forta anomenada i molt concorregudes, com la Fira de l'Embotit, amb més de catorze edicions; la Fira de Sant Lluç, que ha arribat als set-cents anys d'història, o la Fira Orígens, que en només dos anys ja s'ha consolidat com una fira de referència del sector de la gastronomia.

Les fires que es fan a Olot són:

- Fira de l'Embotit: cap de setmana de març
- Mercat Modernista: Setmana Santa
- Fira de Primavera: 1 de maig
- Fira de Sant Lluç: mitjans d'octubre
- Fira Orígens: finals de novembre
- Fira del Pessebre: Santa Llúcia

Finalment, en aquest *Va de Fires* fem públics els espais en què se celebrarà el Congrès: la Sala Torín, al barri antic de la ciutat (espai per a conferències); Sala de l'Arxiu Comarcal (organització i logística); Sala Descans del Teatre Principal (activitats paral·leles).

I ara, a tots plegats, bones fires!!!

FIRA BSTIM D'IGUALADA

L'any 2015 es va publicar una nova convocatòria dels Premis a la Innovació de les Fires de Catalunya (Ordre EMO/267/2015, de 21 d'agost, DOGC núm. 6947, d'1 de setembre de 2015).

Aquests premis es convoquen anualment amb la finalitat de distingir els resultats de les organitzacions firals catalanes que han aplicat amb èxit un pla, mètode o tècnica que suposi unes millores considerables, documentades i mesurables de la innovació, la qualitat i la productivitat en els procediments de gestió de l'organització o d'alguna de les activitats firals que fan.

A l'edició de 2015 va presentar la seva candidatura, entre d'altres, la Fira d'Igualada amb el projecte de la fira BSTIM, basada en els punts següents:

- nova fira dedicada al tèxtil, única a l'Estat
- estimular la fabricació en proximitat i enfortir la indústria autòctona
- possibilitar que els expositors presentin la seva oferta productiva a les marques, botigues, cadenes i cadenes de distribució
- col·laborar amb altres productors de comarques de tradició tèxtil: Bages, Vallès, Maresme, etc.
- destacar el nom de la fira com a marca identificativa
- fabricar els estands amb materials propis de la comarca: paper, cartró, etc.
- Propiciar la col·laboració públic-privada

El jurat va atorgar el guardó de guanyadora del Premi de la Innovació de les fires de Catalunya de 2015 a la Fira d'Igualada pel seu projecte de la fira BSTIM en el marc del 22è Congrès de Fires de Catalunya, celebrat a Vilanova i la Geltrú els dies 25 i 26 de novembre de 2015.

Arran d'aquest fet vam demanar als responsables de la Fira d'Igualada que ens fessin un article sobre la fira guardonada, per saber com va naixer i quines són les seves característiques. El transcrivim a continuació:



La fira BSTIM d'Igualada, una aposta per la producció tèxtil de proximitat

La fira BSTIM (Best Solutions in Textile Manufacturing) neix l'any 2015 a Igualada de la mà de Fira d'Igualada i fruit d'una demanda del sector tèxtil del territori: aconseguir captar part de la producció que havia marxat al continent asiàtic anys enrere. Animats per un incipient «efecte pèndol», que és com es coneix el retorn de la fabricació, el tèxtil català treballa per estar ben posicionat a l'hora de capitalitzar aquest retorn. El valor afegit? Proximitat, rapidesa i qualitat.

En aquest context neix BSTIM, com un saló professional d'abast internacional que vol estimular la fabricació de proximitat i enfortir la indústria autòctona, i és per això que els expositors són majoritàriament empreses fabricants del territori. La fira se celebra a Igualada, ciutat que reuneix un know-how indiscutible per la seva llarga trajectòria d'indústria tèxtil i que ha patit, com molts altres indrets de Catalunya i la resta de l'Estat, les conseqüències de la deslocalització i la crisi del sector, sumada a la crisi econòmica general.

BSTIM està organitzada per dues entitats del territori sense ànim de lucre: Fira d'Igualada i l'agrupació tèxtil FAGEPI, i té el suport de l'Ajuntament d'Igualada –que contribueix al finançament de l'esdeveniment–, així com també la Generalitat de Catalunya i el Clúster de Moda de Catalunya, entre d'altres.

Rodejada d'incògnites sobre com funcionaria l'experiència, la primera edició de la fira BSTIM va tenir lloc els dies 25 i 26 de febrer de 2015 a l'edifici modernista de l'Escorxador d'Igualada i va tenir 60 expositors i 1.270 visitants, cosa que triplicava les expectatives i confirmava l'encert de la iniciativa. Es va constituir un grup d'assessors (assessors) format per una desena d'experts del sector de la moda que van aportar a la fira la seva experiència i els seus coneixements del sector per tal que el certamen fos útil a visitants i expositors. En el marc de la fira es va organitzar un concurs de disseny amb la participació de

joves dissenyadors de les escoles de moda més prestigioses de Catalunya.

Aquesta primera edició de BSTIM va tancar les portes amb un balanç molt satisfactori: els expositors van fer diversos contactes durant la fira i van destacar no només la quantitat de professionals amb qui van contactar sinó també que fossin representants de marques i empreses tan importants com El Corte Inglés, Grup Inditex, Desigual, Cortefiel, NiceThings o Mango, entre d'altres.

Després de l'èxit de la primera edició, es decideix tornar a apostar per BSTIM l'any 2016, aquesta vegada amb un plantejament més ambiciós, amb la novetat del fresh fashion i amb la mirada posada més que mai a Europa, per atreure compradors de països de tot el món com Rússia, Alemanya, Anglaterra, els Estats Units, Bulgària i Portugal.

Sota el distintiu fresh fashion es van aplegar aquells productors capaços d'enllestir una peça en un termini rècord, i que es comprometien a tenir enllestida la comanda per ser posada a la venda en només vint-i-un dies si hi havia matèria primera disponible. Així, qualsevol visitant podia contactar amb un productor i, junts, escollien una matèria primera disponible –hi havia nombroses filatures en qualitat d'expositors–, podien realitzar aquests tipus de comandes exprés, un reclam molt atractiu per alguns dels compradors que acudien a la fira buscant rapidesa i qualitat.

Per a la segona edició, el recinte firal de l'Escorxador va ampliar 200 metres quadrats la seva capacitat (fins a arribar a 1.500 m²) per va respondre al creixement del nombre d'expositors –73 estands–, i es va incrementar en un 25 per cent la presència de visitants amb intenció de compra, és a dir, representants de marques.

En aquesta segona edició de la fira es va constituir també un grup d'assessors i es va reeditar el concurs de disseny per a joves dissenyadors. A més, es va organitzar la conferència «Tendències globals que impulsen la transformació de la indústria tèxtil-confecció europea» a càrrec de Lutz Walter, un dels experts més prestigiosos del sector del tèxtil i la confecció a Europa, que va aplegar més de cent assistents i va dibuixar les grans tendències de canvi del sector posant l'èmfasi en aspectes com la sostenibilitat, la digitalització, la personalització del producte i la tecnologia.

La segona edició de BSTIM va tancar amb un èxit rotund: 2.500 contactes comercials en dos dies, bona part dels quals es van convertir en comandes en ferm després de poques setmanes.

Després de l'èxit de les dues primeres edicions, Fira d'Igualada i l'associació tèxtil FAGEPI es plantegen una tercera edició per a l'any 2017, amb un espai firal més gran i, sobretot, amb la voluntat de consolidar-se com la fira europea de referència en la producció de fabricació tèxtil de proximitat.

Fira d'Igualada

MESTRÀLIA, LA FIRA DE LUTIERS I CONSTRUCTORS ARTESANS A CAMPREDÓ

Mestràlia és una fira de lutiers, constructors d'instruments tradicionals, que se celebra des de l'any 2008 durant el primer cap de setmana de juliol i, enguany, se celebrarà del dia 1 al 3 de juliol de 2016. Naix amb la voluntat de promoure la cultura popular en totes les seves dimensions, però l'eix central i de cohesió de la fira és la lutieria. No obstant això, hi tenen cabuda manifestacions culturals i artístiques molt diverses..

Mestres constructors d'arreu dels països catalans exhibeixen els seus instruments en estands propis, improvisen, comparteixen noves experiències, habilitats i coneixements, s'obren a nous mercats i experimenten noves tècniques de construcció. S'intenta també que, aquesta experiència més pràctica o manipulativa, vagi acompanyada d'activitats més teòriques, referents al fet musical. Cal destacar que, a més dels lutiers valencians, mallorquins i del Principat, que ens han visitat en les darreres 7 edicions, Mestràlia compta des de l'any passat amb la participació de lutiers de la Catalunya del Nord, una presència que aquest any es continuarà ampliant.

Les colles de grallers, dolçainers i tabalers són els segons protagonistes de la fira. La trobada de músics aglutina un nombre destacadíssim de colles, representatives també de diversos indrets de la geografia catalana, valenciana, mallorquina i aragonesa. En aquesta edició, se n'esperen al voltant d'una vintena.

Durant el dia i la nit, s'organitzen concerts amb estils musicals diversos i per a tots els gustos. Completen el paisatge de la fira estands amb productes d'artesanía i el Roquer gastronòmic, un espai que, com el seu nom indica, acull restauradors del municipi i ofereix la cuina de la terra als visitants del certamen.

L'associació organitzadora, que és l'Associació Cultural Soldevila, compta cada any amb la incorporació d'algun nou membre jove. A més, intenta que, en l'organització, s'hi vegin representades la majoria d'agrupacions, d'associacions o de col·lectius de la localitat. En aquesta edició, la trobada d'instruments canvia d'escenari habitual, per una ubicació física en balcons i terrasses de cases



particulars, a diferents nivells d'altura i al voltant de la plaça. Aquesta nova ubicació permet compaginar que diverses colles toquin de manera simultània i que, els grups de dansa convidats i el mateix públic assistent a la trobada, pugui ballar a peu de plaça. Amb aquesta iniciativa, s'intenta fusionar les trobades de balladors i músics i que, el públic assistent hi pugui tenir una participació més activa.

Una setmana abans del festival, es fa un taller monogràfic de danses de la Marina, per al grup de danses local i d'altres persones interessades del territori, perquè puguin participar de manera activa en les danses que es tocaran durant la trobada de grallers i tabalers. En aquesta propera edició, s'acull un o diversos actes del Festival d'Acció Poètica BOUESIA, un certamen multidisciplinari, que compta ja amb més de 10 edicions i que farà incrementar el nombre de públic i la seva tipologia.

Pel que fa a les activitats de participació formativa, a més de la xerrada o conferència sobre algun aspecte de la lutieria o de la música tradicional, que es fa en cada edició, aquest any, hi ha una activitat formativa adreçada al públic més jove (dins "Mestràlia menuda"), i també, com en antigues edicions, es fa un taller de demostració de construcció d'un instrument.

Una altra novetat d'aquesta edició és la celebració d'un tast/ball de vermut a la vora dels estands dels lutiers A més de l'ús de diferents escenaris espargits per diferents espais del poble, també acompanyen la posada en

escena, els decorats i les ambientacions que es renoven cada any, i, en la construcció o l'elaboració dels quals hi participen associacions del poble, com la de dones o la de la gent gran.

Aquest any, a més, comptem amb un estand geodèsic, que serveix com a punt d'informació de la fira Mestràlia, però que naix amb la finalitat que sigui fàcil i ràpid de muntar i desmuntar. Pel seu caràcter mòbil, pot servir per presentar i representar la lutieria en altres fires. Un altre incentiu que té aquest estand és, que es construirà com a pràctica d'un taller que l'Ajuntament organitza abans de la Fira Mestràlia.

A més de continuar en la línia d'apostar per grups de música innovadors i emergents, en aquest certamen s'ha buscat un "plat fort" i es comptarà amb l'actuació de Joan Miquel Oliver, músic de prestigi reconegut i que no ha tocat encara a les Terres de l'Ebre. Per primera vegada, es compta també amb la implicació de la Fundació Privada Mercè Pla, que és una societat cooperativa sense ànim de lucre, que treballa amb persones discapacitades. Es crearà un conveni amb aquesta fundació, que permetrà la participació més activa i directa dels seus residents i usuaris en tallers i concerts; així com la possibilitat que aquests disposin dins els estands de la fira, d'un espai per vendre i donar a conèixer els productes que fabriquen en el seu taller ocupacional.

Mestràlia arriba també als alumnes de l'únic col·legi de primària que hi ha al poble. Per sensibilitzar l'alumnat i per apropar-lo als espectacles musicals del festival, el professorat de música treballa amb els alumnes en algunes de les cançons dels grups que participaran en les actuacions musicals. D'aquesta manera, s'acosta els xiquets a la música tradicional, a la música en català i al certamen.

Pel que fa a la participació directa de la ciutadania en l'avaluació de Mestràlia, aquesta té l'opció d'emplenar un qüestionari de valoració que es penjarà en el nostre blog quan s'acaba el certamen. Els resultats obtinguts del buidatge de la valoració es tenen en compte a l'hora de dissenyar les activitats de futures edicions. Es continua, com en edicions passades, potenciant i donant protagonisme al grup de danses de Campredó, a la colla de grallers i tabalers i a la colla de capgrossos locals. S'incentiva l'economia local a partir de convenis de col·laboració entre l'organització i els comerços i restaurants d'àmbit local. Els comerços compten amb un espai de la fira destinat a promocionar la seua activitat o els seus productes de proximitat.

El ROQUER GASTRONÒMIC fou inaugurat fa set anys. Des de l'organització de la fira, vam creure que és necessari oferir als visitants la possibilitat de degustar productes del nostre poble, al mateix temps que intentem fidelitzar el públic a les activitats de nit. El sector de la restauració sempre ha estat important en l'econo-

mia local, ho demostra el fet que, en un poble de 1300 habitants, hi ha vuit establiments de restauració i quatre d'elaboració de productes agroalimentaris.

En la primera edició, la resposta dels restauradors va ser nul·la i decidírem posar en marxa pel nostre compte un certamen gastronòmic amb la marca ROQUER GASTRONÒMIC i ubicar-lo en un dels llocs més característics de Campredó: el Roquer. És un passeig que conforma una de les terrasses fluvials amb vistes al riu Ebre i tota la seva magnífica horta. Va consistir en cuinar plats típics de les Terres de l'Ebre (paella, arròs negre, marisc,...), que vam repartir en degustacions, i l'acceptació de les quals va ser magnífica. En les edicions següents, s'hi han anat afegint tots els restauradors, i el públic s'ha anat multiplicant. L'oferta gastronòmica ha crescut amb tota classe de plats de la cuina tradicional. Oferim també el maridatge de vins i caves catalans, que és un requisit per poder participar al certamen, amb productes de proximitat.

La finalitat del certamen ha reeixit, ja que hem assolit la dinamització del sector de la restauració, molt tocat per la crisi que pateix l'economia del nostre terme. En aquest sentit, hem aconseguit posar d'acord els restauradors en una oferta gastronòmica de qualitat i donar-li publicitat. La idea de degustar el millor de la nostra cuina amb les actuacions en directe ha estat un encert. També ha servit per fidelitzar al públic a les activitats nocturnes de la fira, que han passat a ser multitudinàries. Les necessitats de creixement passen per augmentar un pressupost que, fins ara, ha estat molt limitat i escàs. Les necessitats de molta més logística i publicitat demanen més recursos per anar creixent, en busca de la qualitat i de l'excel·lència.

Damià Grau
Mestràlia. Campredó

FÒRUM GASTRONÒMIC: L'ESDEVENIMENT DE REFERÈNCIA



El Fòrum Gastronòmic és un congrés pioner amb una fira dedicada a la gastronomia que va néixer el 1999. Té tres seus: Barcelona, Girona i la Corunya. Després de disset anys de vida, el Fòrum Gastronòmic s'ha consolidat com la trobada del sector gastronòmic de referència per la seva capacitat de reinventar-se i proposar nous formats, per l'ambició contínua per evolucionar i per la seva capacitat d'atreure expositors, ponents, premsa i assistents.

Enguany se celebrarà a Barcelona, del 23 al 26 d'octubre, a Fira de Barcelona, recinte Gran Via, simultàniament a Hostelco.

Tots dos esdeveniments sumaran esforços un cop més per tornar a celebrar la Barcelona HostingWeek, una oferta completa i transversal que s'ha posicionat com una de les més rellevants en el sector de la indústria culinària i del food service internacional. La celebració simultània permetrà, un any més, augmentar les oportunitats de networking, negocis i difusió del coneixement de totes les empreses i professionals que actualment integren el món de la gastronomia.

El Fòrum té un espai firal únic, que és l'aparador ideal de les novetats del sector i una extraordinària plataforma comercial, a banda d'una magnífica oportunitat d'establir contacte amb nous clients i fidelitzar els actuals.

Hi ha representada tota la cadena de valor del sector food service (fabricants d'aliments i begudes, distribuïdors, empreses de serveis i equipament per a hoteleria, utilitatge, tèxtil...). A més, disposa de sales perfectament equipades perquè les empreses exposidores puguin fer presentacions i tastos.

El Fòrum també ofereix un extens programa d'activitats que es fan a diferents espais: a l'Auditori s'hi poden veure sessions de cuina en directe, i als tallers, a més, es poden degustar els plats que elaboren els xefs.

Alguns dels reconeguts professionals que participaran a l'edició de Barcelona són, entre molts d'altres, Jordi Cruz (Àbac), Paco Pérez (Miramar), Carme Ruscalleda (Sant Pau), Nandu Jubany (Can Jubany), Sergio i Javier Torres (Dos Cielos), Ricard Camarena (Ricard Camarena Restaurant), o Josean Alia (Nerua). Tots ells faran sessions de cuina en directe, tret diferencial del Fòrum.

El Fòrum Gastronòmic Barcelona 2016 posarà l'accent en el món de la pastisseria i la cuina dolça, que es convertirà en l'eix vertebrador de les activitats durant quatre dies. Alguns dels protagonistes seran Ramon Morató, Josep Maria Ribé, Miquel Guarro, Raúl Bernal, Jordi Butrón, Xano Sagner (Espai Sucre), Oriol Balaguer, Christian Escribà, Rafa Delgado (Can Jubany), David Gil (Tickets), Jordi Bordas, i Xavier Donnay (Lasarte) o Carles Mampel, entre d'altres.

També el pa serà, un cop més, reconegut al Fòrum amb la presència de flequers, entre els quals destaca la barcelonina Anna Bellsolà, del forn Baluard. A més, també hi assistiran estrelles internacionals de la pastisseria com el xocolater francès Patrick Roger o la russa Nina Tarasova, especialista en cuina de postres.

A banda del dolç, el vi i la cocteleria també tindran un paper destacat en sessions amb tast que s'inclouran en el Fòrum Vi, i en les quals enòlegs, viticultors, sommeliers, coctelers i prescriptors mostraran els seus coneixements.

El Fòrum també aposta sempre per la innovació, creant nous conceptes de restauració, espais efímers i sostenibles que es converteixen en un dels epicentres de l'esdeveniment i en models a seguir.

El 2014 creà el Cook Trends i el 2015 ideà l'Espai Arròs, un espai d'arquitectura sostenible on les demostracions de cuina i les degustacions van ser les protagonistes. El 2016 apostarà per les cuines del món i l'univers dolç.



Fòrum Gastronòmic de 2014 en xifres:

- 57.000 professionals van visitar la Barcelona HostingWeek 2014 (Fòrum Gastronòmic + Hostelco + BarForum).
- 80 ponents
- 150 activitats
- 200 empreses
- Representants de més de 400 marques
- Més de 160 periodistes acreditats

Evolució del Fòrum Gastronòmic i de les seves seus:

1999 Naixement a Vic del Fòrum Gastronòmic. Precursor dels congressos de cuina.

2001 Consolidació del model i creixement de la fira.

2003 Pioners en la creació de tallers, sessions de cuina en directe amb degustació.

2005 Aposta pel model de taller i nou creixement de la fira.

2007 Trasllat de Vic a Girona. Per primera vegada en la història dels congressos, s'ofereixen activitats per al públic fina, i s'obté un èxit absolutament aclaparador.

2008 Celebració de la primera edició a Santiago de Compostel·la. D'aquesta manera es converteix en l'únic esdeveniment del seu tipus que se celebra a dues grans ciutats.

2009 Girona. Commemoració del desè aniversari. Creixement en tots els àmbits i èxit rotund.

2010 Segona edició a Santiago, amb una nova fórmula de participació ciutadana: les activitats de dissabte es traslladen a la ciutat.

2011 Girona. Novetat: les sessions de l'Auditori són gra-

tuïtes i es posa en marxa l'Aula Activa.

2012 Santiago. Consolidació de l'esdeveniment i de la marca a Galícia; es converteix en punt de trobada i plataforma de la cuina gallega.

2013 Girona. Com a novetat, el diumenge es fan tallers i activitats per als professionals.

2014 Expansió del Fòrum. Èxit aclaparador de les primeres edicions a la Corunya (febrer) i a Barcelona (octubre) coincidint amb Hostelco.

2015 Nou èxit de la segona edició del Fòrum a la Corunya i de la cinquena del Fòrum a Girona.

2016 Segona edició a Barcelona després de la gran aollida de la primera.

T. 93 883 30 45 // T. 972 213 234

info@forumgastronomicbarcelona.com

www.forumgastronomicbarcelona.com

NOTÍCIES

PREMIS A LA INNOVACIÓ DE LES FIRES DE CATALUNYA 2016

Com ja és habitual en els darrers temps, enguany es traurà una nova convocatòria dels Premis a la Innovació de les Fires de Catalunya 2016. La convocatòria d'aquests premis es publica al *Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya* habitualment després del període de vacances d'estiu, aproximadament al mes de setembre. Aquesta informació també es trasllada als organitzadors firals inscrits a través de mitjans electrònics.

L'edició de 2016 és la número dotze d'uns premis que tenen com a finalitat distingir els resultats de les organitzacions firals catalanes que han aplicat amb èxit un pla, mètode o tècnica que suposi unes millores considerables, documentades i mesurables de la innovació, la qualitat i la productivitat d'alguna de les activitats firals que fan.

Per poder presentar-se als Premis a la Innovació de les Fires de Catalunya, les entitats firals han d'estar inscrites al Registre d'Activitats Firals de Catalunya i han de presentar la sol·licitud i la documentació corresponent en el termini per a la presentació de projectes que s'indicarà oportunament quan es publiquin les bases de la convocatòria.

Els premis per a l'any 2016 consisteixen en un trofeu i un diploma acreditatiu per a cada una de les institucions guardonades. El lliurament dels premis es farà en el marc del Congrés de Fires de Catalunya que se celebrarà al mes de novembre a la ciutat d'Olot.

El Premi a la Innovació de les Fires de Catalunya 2015 es va atorgar a l'entitat firal següent:

Fira d'Igualada, pel projecte Fira BSTIM.

Si esteu interessats a presentar la vostra candidatura, aneu pensant en aquelles actuacions, activitats o tasques que d'acord amb les bases de convocatòria poden ser objecte de sol·licitud i que ha gestionat la vostra entitat.

ALIMENTARIA 2016: COL·LABORACIÓ AMB EL BANC DELS ALIMENTS PER A LA REDISTRIBUCIÓ DELS EXCEDENTS DE PRODUCTES

Alimentaria i la Fundació Banc dels Aliments col·laboren des del 2008 per evitar el malbaratament dels aliments i de les begudes exposats durant els dies de la fira.

Gràcies a la col·laboració de més d'un centenar de voluntaris s'han pogut recuperar vint-i-cinc tones d'aliments frescos i refrigerats procedents dels diferents estands d'exposició, quantitat que ha superat les expectatives previstes inicialment. Aquests productes es redistribuiran entre persones necessitades mitjançant el mateix Banc dels Aliments, que també disposa, durant els dies que se celebra la fira, d'un espai per explicar la seva tasca social i divulgar el seu programa per a la gestió dels excedents agroalimentaris.

Entitats com Nutrició sense Fronteres i la Creu Roja també han col·laborat amb el saló. La primera ha recollit diàriament els aliments frescos i els plats no consumits als establiments de restauració i càtering, que diàriament han voltat entre els vuitanta quilos i que es distribueixen entre la xarxa de menjadors socials de la ciutat de Barcelona.

La Creu Roja ha presentat la campanya «Aliança Humanitària per a l'Alimentació Infantil» amb la finalitat de sensibilitzar la societat de la necessitat d'una alimentació saludable entre els joves en situació d'exclusió social.

A Catalunya són necessaris 35.000 quilos de menjar cada dia per abastir els menjadors i les entitats socials. El menjar que es recull a Alimentaria és un xic especial, ja que inclou moltes delicadeses i productes singulars que cal separar i seleccionar amb cura. És per això que el Banc dels Aliments preveu que necessitarà unes dues setmanes per entregar tot el que s'ha recol·lectat a Alimentaria.

A la temàtica del reaprofitament d'excedents alimentaris, el Va de Fires número 71, de juny de 2015, ja hi va dedicar un article elaborat per Nutrició sense Fronteres (www.nutriciosensefronteres.org), entitat que gestiona els excedents, entre d'altres, del Mobile World Congress que se celebra anualment a Barcelona.

INICIATIVA CONJUNTA DE LA DIRECCIÓ GENERAL DE COMERÇ I DE LA DIRECCIÓ GENERAL DE TURISME AMB MOTIU DEL NOMENAMENT DE CATALUNYA COM A REGIÓ EUROPEA DE LA GASTRONOMIA 2016

Catalunya ha estat nomenada Regió Europea de la Gastronomia per a l'any 2016, distinció que aquest 22 de març va rebre el suport de tots els departaments de la Generalitat mitjançant un acord de Govern. En aquest sentit, la Direcció General de Comerç i la Direcció General de Turisme han endegat una iniciativa conjunta per tal de posar en valor la restauració de Catalunya, que treballa fomentant les receptes de cuina catalana.

La proposta, amb el nom de «Menú SomGastronomia», està dirigida a tots els restaurants que aposten per la cuina catalana. La iniciativa consisteix a elaborar un menú específic que el restaurant tindrà disponible durant aquests propers mesos, i que ajudarà a destacar el repte de reforçar la nostra identitat com a destinació a partir de la gastronomia tot barrejant tres conceptes bàsics: producte de proximitat, producte de temporada i cuina del territori.

La intenció és recollir les propostes de menús i verificar que compleixen amb els trets fonamentals demanats, i enviar-los, junt amb les dades del restaurant, per tal que s'incloguin al web www.somgastronomia.cat per fer una important campanya de comunicació.

FIRA DE LLEIDA PRESENTA ELS RESULTATS DE L'EXERCICI 2015

El proper 20 d'abril es va fer la reunió ordinària anual del Patronat de la Fundació La Fira de Lleida, entitat de la qual forma part la Generalitat de Catalunya a través del Departament d'Empresa i Coneixement.

En aquesta reunió de l'òrgan de govern de la institució es van presentar els resultats de l'exercici de 2015, que s'ha tancat amb un superàvit rècord de 270.644,60 euros. Aquests resultats positius han estat gràcies al bon funcionament de la fira Municipal, Saló Internacional d'Equipaments i Serveis Municipals, que és una fira professional de periodicitat biennal molt consolidada a la ciutat de Lleida, i referent en l'àmbit nacional.

Eurofruit, Saló Internacional del Sector de la Fruita, és l'altra fira de caire internacional de la Fira de Lleida. Es tracta d'una fira de periodicitat anual que coincideix sempre amb la celebració de la Fira Agrària de Sant Miquel, que té una oferta més centrada en la maquinària agrícola.

MERCAT MEDIEVAL DE BATEA, 2 I 3 DE JULIOL DE 2016

Batea des dels seus inicis històrics ha estat el denominador comú de diferents cultures i civilitzacions, les quals ens han deixat un patrimoni admirable: el nucli antic de Batea. Tot aquest marc històric i artístic ha fet possible que des de fa divuit anys l'Associació de Dones La Templada organitzi una fira multisectorial que creix per tota la Terra Alta, les Terres de l'Ebre i tots els indrets de Catalunya i l'Aragó.

En aquests anys s'ha anat consolidant, i ara és una de les festes referents del poble i també de la comarca de la Terra Alta, ja que és l'única fira d'aquestes característiques a la zona.

Se celebra el primer cap de setmana de juliol —enguany els dies 2 i 3— i hi participen parades d'artesanía d'arreu de Catalunya, tallers d'oficis antics, jocs de fusta... Durant dos dies, Batea retorna a l'època medieval. Des de fa dos anys, s'han destinat els porxos del carrer Major als productes elaborats a Batea, com el vi i l'oli.

L'objectiu de l'Associació de Dones La Templada és fer una festa medieval per donar a conèixer Batea, la seva gent, els seus productes i, és clar, la seva comarca, la Terra Alta. Tot això no seria possible sense la col·laboració desinteressada de totes les entitats i els agents econòmics del poble de Batea.

FIRES PER SECTORS

(juliol, agost, setembre i octubre de 2016)

Agricultura, maquinària agrícola i jardineria	
18 set.	Fira de l'Horta i la Poma de Farcir, Vilabertran
29 set. · 02 oct.	Fira Agrària de Sant Miquel. Saló Nacional de la Maquinària Agrícola. Fira Catalana de l'Agricultura i la Ramaderia, Lleida
29 set. · 02 oct.	Eurofruit. Saló Internacional del Sector de la Fruita, Lleida
01 · 02 oct.	Fira de l'Empelt, Llobera
Alimentació, vins, hotelaria i els seus equips	
03 juliol	Fira de la Mel Novella, Colera
16 · 17 juliol	Fira Bagà Medieval, Bagà
10 agost	Fira de Sant Llorenç, Bellver de Cerdanya
13 · 14 agost	Fira d'Artesania, Les
27 · 28 agost	Mostra de Formatges Artesanals de Catalunya, Borredà
27 · 28 agost	Fira DO Conca de Barberà, Festa de la Verema, l'Espluga de Francolí
01 · 04 set.	Mostra de Vi de l'Empordà, Figueres
10 · 11 set.	Festa de la Mel de la Vall de Ribes, Ribes de Freser
17 · 18 set.	Fira del Bolet, Setcases
18 set.	Fira de la Vinyala, Òdena
18 set.	Fira del Formatge de Lladó, Lladó
18 set.	Fira de l'Ametlla, Vilagrassa
23 · 25 set.	Barcelona Degusta, Barcelona
23 · 25 set.	Festa del Porc i la Cervesa, Manlleu
30 set. · 02 oct.	Festa de la Verema del Bages, Artés
16 d'octubre	Fira del Comerç i el Rebot d'Alcarràs, Alcarràs
01 · 02 oct.	Fira de la Poma, Barbens
01 · 02 oct.	Fira de l'Ail. Fira Mostra de Productes Artesanals, Cornellà del Terri
01 · 02 oct.	Bergabolet, Berga
01 · 02 oct.	Fira de l'Avellana de la Selva, Brunyola
02 oct.	Fira Tast del Bisaura, Sant Quirze de Besora
03 · 05 oct.	Expo Nadal, Barcelona
06 · 09 oct.	FiraTast, Girona
07 · 09 oct.	Cavatast. Mostra de Caves i Gastronomia, Sant Sadurní d'Anoia
08 · 09 oct.	Fira del Torró i la Xocolata a la Pedra, Agramunt
09 oct.	Festa del Bolet de la Vall de Ribes, Ribes de Freser
11 oct.	Fira de la Poma, l'Armentera
12 oct.	Fira del Bolet, Llagostera
15 · 16 oct.	Fira de la Micologia i el Bolet, Sant Hilari Sacalm
2, 9, 16, 23 i 30 oct.	Fira Mercat de la Patata del Bufet, Orís
22 · 23 oct.	Fira del Bolet i del Boletaire, Solsona

23 · 26 oct. Hostelco. Saló Internacional de l'Equipament per a la Restauració, Hotelaria i Col·lectivitats, l'Hospitalet de Llobregat

23 · 26 oct. Fòrum Gastronòmic, l'Hospitalet de Llobregat

23 oct. Fira del Bolet, Albanyà

23 oct. Boletus. Fira del Boletlsona i Conca Dellà

28 oct. · 01 novembre Fira del Vi de Gadesa, Gadesa

29 · 30 oct. Fira de la Castanya, Viladrau

29 · 30 oct. Fira de la Coca i el Mató, Monistrol de Montserrat

30 oct. Fira de la Llenega, Cardona

octubre Mostra la Llacuna, Terra d'Embotits i Vins d'Alçada, la Llacuna

Antiquaris, art	
21-Aug	Iecsalis. Fira Mercat d'Antiquaris i Brocanters, Sant Feliu de Guíxols
19 · 21 agost	Fira d'Antiguitats de Vic, Vic
10 set.	Jocantic. Fira Mercat de Col·leccionistes de Juguines Antiques, Sant Feliu de Guíxols
18 set.	Fira de Brocanters, Móra la Nova

Artesania, ceràmica	
01 · 03 juliol	Fira de Lutiers, Mestràlia, Campredó
01 · 03 juliol	Argila Argentona. Fira de Ceràmica, Argentona
03 juliol	Fira Artesana d'Estiu, Sant Cugat del Vallès
08 · 10 juliol	Setmana d'Artesania de Catalunya. The Craftroom, Barcelona
09 · 10 juliol	Fira del Ferro Pirinenc, Alins
09 · 10 juliol	Fira Móra Morisca, Móra d'Ebre
10 juliol	Fira Mercat d'Antiguitats, Brocanters, Artesania i Col·leccionisme, Sant Pere Molanta (Olèrdola)
24 juliol	Fira de Sant Jaume, Prats de Lluçanès
30 · 31 juliol	Mercat del Comte Arnau, Sant Joan de les Abadesses
30 · 31 juliol	Fira d'Artesans i Oficis, Bellver de Cerdanya
31 juliol	Fira del Batre, Llagostera
06 · 07 agost	El Racó dels Artesans. La Fira de les Fibres Vegetals, Mas de Barberans
13 · 14 agost	Mercat Medieval de Guimerà, Guimerà
27 · 28 agost	Mercat Medieval de Castell d'Aro, Castell-Platja d'Aro
28 agost	Fira d'Artesania, Castellarçol
16 · 18 set.	Fira d'Artesans de Mollet, Mollet del Vallès
16 · 18 set.	Fira Mercat Modernista de Canet de Mar, Canet de Mar
23 · 25 set.	Terrània, Montblanc
24 set.	Fira del Bastó i la Fusta, les Planes d'Hostoles
25 set.	Fira de Sant Miquel, Santpedor
25 set.	Fira de la Tardor, Vilablareix
01 · 02 oct.	Fira del Cistell, Salt
07 · 09 oct.	Fira Medieval Fantàstica Aloja de Banyoles, Banyoles
08 · 09 oct.	Fira de l'Olla, Breda
16 oct.	Fira de Tardor, Navàs
22 · 23 oct.	Fira d'Artesania de la Fusta i el Moble a la Sénia, la Sénia

Automoció i els seus equips	
03 · 04 set.	Expoclassic, Mollerussa
17 · 18 set.	Firamotor, Sant Feliu de Guíxols

01 oct.	Motoclàssic, Vilanova i la Geltrú
07 · 09 oct.	Fira del Vehicle d'Ocasíó · FIRA VO, Figueres
14 · 16 oct.	Ebreokasió, Fira del Vehicle d'Ocasíó, Tortosa
15 · 16 oct.	Firauto, Balaguer
15 · 16 oct.	Fira del Vehicle d'Ocasíó, Olot
21 · 23 oct.	Autotardor. Fira de l'Automòbil, Caravanes, Autocaravanes, Maquinària Agrícola i Industrial d'Ocasíó, Mollerussa
22 · 23 oct.	Fira Vallirana sobre Rodes, Vallirana

Construcció, habitatge i llar

24 · 27 set.	Expohogar Tardor. Saló Internacional del Regal i Articles per a la Llar, Barcelona
--------------	--

Electrònica, noves tecnologies

25 · 27 oct.	Internet of Things Solutions World Congress, l'Hospitalet de Llobregat
--------------	--

Lleure, esport i turisme

27 agost	Scrapmanitàtics, Sant Feliu de Guíxols
03 set.	Fira Mediterrània de Patchwork, Sant Feliu de Guíxols
23 · 25 set.	Arnold Classic Europe, l'Hospitalet de Llobregat
25 set.	Fira del Caçador Ciutat de Tàrraga, Tàrraga
07 · 09 oct.	Interquilt, Girona
15 · 23 oct.	Saló Internacional del Caravàning, l'Hospitalet de Llobregat
29 oct. · 01 nov.	Saló del Manga, Barcelona

Libres, paper i arts gràfiques

02 oct.	Fira del Paper, Sarrià de Ter
12 · 14 oct.	Liber. Saló Internacional del Llibre, Barcelona

Multisectorial

16 juliol	Mercat Romà de Guissona, Guissona
30 · 31 juliol	Fira Artesana d'Estiu de Gósol, Gósol
02 · 03 agost	Firagost. Fira Exposició del Camp Català, Valls
05 · 07 agost	Fira Multisectorial de Mont-roig del Camp, Mont-roig del Camp
12 · 14 agost	Fira de Sant Llorenç. Fira de l'Avellana, Riudoms
27 · 28 agost	Fira de Sant Bartomeu. Fira del Meló, Artesa de Segre
02 · 04 set.	Mercat Medieval de l'Hospitalet de l'Infant, l'Hospitalet de l'Infant
03 · 04 set.	Besalú Medieval, Besalú
22 · 25 set.	Fira de Calella i l'Alt Maresme, Calella
23 · 25 set.	Fira de Santa Tecla, Cassà de la Selva
23 · 25 set.	Eco Sant Cugat, Sant Cugat Sesgarrigues
24 · 26 set.	Fira de Sant Miquel, Hostalric
24 set.	Fira de la Mercè. Fira del Comerç i la Bona Teca, Calldenes
28 set.	Fira de l'Hostal del Vilar, Sant Agustí de Lluçanès
29 set. · 02 oct.	Denim Shop-Art Terrassa, Terrassa
1-Oct	Firadespí, Sant Joan Despí
01 · 02 oct.	Fira del Caçador de Masdenverge, Masdenverge
02 oct.	Fira de l'Aigua i el Benestar, Caldes de Malavella
02 oct.	Fira del Roser, Martorell
06 oct.	Fira de Les, Les

08 · 09 oct.	Fira de Bandolers, Alcover
08 · 09 oct.	Fira del Préssec de Pinyana, Alfarràs
08 · 12 oct.	Expro/Reus, Reus
09 oct.	Fira del Mostillo i Productes de Tardor, Llimiana
14 · 16 oct.	Fira del Vent, el Pla de Santa Maria
14 · 16 oct.	Fira de Santa Teresa, el Vendrell
14 · 16 oct.	Fira de la Clementina, Bitem - Tortosa
15 · 16 oct.	Fira de Sant Lluç, Ulldecona
15 · 16 oct.	Fira de Sant Ermengol, la Seu d'Urgell
15 · 16 oct.	Fira de Sant Lluç, Olot
20 · 23 oct.	Fira Agrícola, Ramadera i Industrial de Móra la Nova, Móra la Nova
22 · 23 oct.	Fira Slow Food Alimentació i Salut, Balaguer
22 · 23 oct.	Fira Tradicional Artesana de Torrelles de Foix, Torrelles de Foix
23 oct.	Fira de la Carbassa, Sant Joan de les Abadesses
23 oct.	Fira de la Girella, el Pont de Suert
28 oct. · 01 novembre	Fira Industrial, Agrícola i Comercial. Fira de Mostres, Girona
29 oct.	Fira del Codony, Tremp
30 oct.	Fira del Bolet i les Herbes Remeieres, Castellterçol
31 oct.	Fira de Tots Sants, Gósol

Nàutica, pesca

12 · 16 oct.	Saló Nàutic Internacional de Barcelona, Barcelona
--------------	---

Ramaderia, avicultura

11 set.	Fira Ramadera i d'Activitats Agroalimentàries, Castellterçol
17 · 18 set.	Fira de Santa Tecla. Mercat Vehicles d'Ocasíó, Berga
01 · 02 oct.	Fira Ramadera de la Pobleta de Bellvé i la Vall Fosca, la Torre de Capdella
07 oct.	Fira de Bestiar de Salardú, Salardú
08 oct.	Fira del Bestiar de la Vall de Ribes, Ribes de Freser
11 · 12 oct.	Fira Ramadera, Bellver de Cerdanya
15 · 16 oct.	Fira de Santa Teresa, Esterri d'Àneu
15 oct.	Fira de Santa Teresa i Fira Catalana de l'Ovella, Ripoll

Sanitat, medi ambient

06 · 08 juliol	MIHealth Forum, Barcelona
01 · 02 oct.	Fira del Medi Ambient, Tàrraga
04 · 06 oct.	CPhI Worldwide, l'Hospitalet de Llobregat
21 · 23 oct.	Ecoviure, Manresa

Serveis personals

22 · 23 oct.	Saló de les Celebracions, Igualada
--------------	------------------------------------

Serveis, diversos

08 · 11 set.	FiraTàrraga, Tàrraga
11 set.	Mercadisc, Sant Feliu de Guíxols
15 · 18 set.	Mercat de Música Viva de Vic, Vic
20 · 22 set.	Euro Attractions Show, l'Hospitalet de Llobregat
28 · 29 set.	Cosmetorium, Barcelona
13 · 16 oct.	Fira Mediterrània de Manresa, Manresa
19 · 23 oct.	Barcelona Meeting Point. Saló Immobiliari Internacional i Simposi, Barcelona

