

INFORME – FERIA GASTRONÓMICA DE VALÈNCIA 2025 (GASTRÓNOMA) Proyecto: FUNGIVERSO

1. Contexto general del evento y magnitud de asistencia

La feria gastronómica profesional celebrada en València en 2025 se corresponde con Gastrónoma, Feria Gastronómica del Mediterráneo, realizada en Feria València del 26 al 28 de octubre de 2025. Gastrónoma se ha consolidado durante la última década como uno de los encuentros más relevantes del sector gastronómico en España, reuniendo a profesionales de la restauración, distribución, productores y marcas innovadoras del ámbito agroalimentario.

La edición 2025 comunicó un crecimiento aproximado del 25% en superficie, expositores y afluencia, situándose en torno a 28.000 m² y cerca de 290 marcas expositoras. Aunque no existe una cifra única oficial de visitantes publicada de forma consistente, tomando como referencia ediciones anteriores (17.000 visitantes en 2018 y alrededor de 20.000 en 2019) y aplicando el incremento comunicado, se estima una asistencia global en el rango de 25.000 a 35.000 personas a lo largo de los tres días de feria, con una media aproximada de 8.000 a 12.000 asistentes diarios.

Este volumen de asistencia confirma el carácter estratégico de Gastrónoma como espacio de visibilidad, networking y validación comercial para proyectos innovadores ligados al sector alimentario y gastronómico.

2. Importancia de las setas en una feria gastronómica como Gastrónoma

En un salón profesional centrado en producto, innovación y negocio HORECA, las setas ocupan un papel especialmente relevante. No solo constituyen un ingrediente gastronómico de alto valor por su versatilidad, su aporte de umami y su carácter estacional, sino que además representan un recurso natural ligado a tendencias clave como la sostenibilidad, la economía circular y la valorización del territorio.

Las setas son un producto puente entre la cocina tradicional y la alta cocina contemporánea, permitiendo aplicaciones culinarias muy diversas: desde preparaciones frescas en restauración hasta desarrollos de productos transformados, conservas premium, ingredientes funcionales o soluciones para la industria alimentaria. Este potencial conecta directamente con los objetivos del proyecto FUNGIVERSO, centrado en la transformación agroalimentaria, la profesionalización de la cadena de valor micológica y la generación de nuevas oportunidades económicas vinculadas al recurso forestal.



FUNGIVERSO catalizará la organización del sector micológico, acompañando a propietarios, gestores, usuarios y emprendedores en su transición hacia un modelo perenne de Parques Micológicos con base científica que garantice la gestión sostenible y la resiliencia, mejore la excelencia del micoturismo, favorezca la co-generación de nuevos modelos de negocio sostenibles e inclusivos basados en la diversidad fúngica y contribuya al intercambio de buenas prácticas y a la sensibilización social

3. Historia y relevancia de la marca “Setas de Origen”

La marca Setas de Origen surge como una iniciativa vinculada al impulso de la trazabilidad, la garantía de procedencia y la valorización de las setas como recurso estratégico. Su desarrollo se enmarca en un contexto donde el mercado demanda cada vez más productos con identidad territorial, control de calidad y procesos responsables.

Setas de Origen busca consolidar un sello de referencia que permita al consumidor y al profesional gastronómico identificar setas con origen certificado, recogidas y gestionadas bajo criterios sostenibles y con un enfoque de innovación agroalimentaria. La marca no se limita al producto en fresco, sino que abre la puerta a nuevas líneas de transformación: prototipos, elaborados y formatos adaptados a la restauración y a la industria.

En este sentido, Setas de Origen se posiciona como una herramienta clave dentro de la estrategia de FUNGIVERSO para trasladar el recurso micológico desde el monte hasta el mercado, aportando valor añadido, diferenciación y nuevas oportunidades comerciales.

4. SYLVESTERRA como vehículo de innovación y conexión con el mercado

SYLVESTERRA actúa como un actor relevante dentro de este ecosistema, funcionando como plataforma de exhibición, desarrollo y conexión con el mercado gastronómico. Su presencia en ferias como Gastrónoma permite trasladar al público profesional no solo el producto, sino también el relato asociado a la sostenibilidad, la innovación y la calidad.

A través de SYLVESTERRA, las setas se presentan no solo como materia prima, sino como parte de un modelo de futuro donde el recurso forestal se integra en cadenas agroalimentarias modernas, competitivas y alineadas con las tendencias de consumo responsable.

5. Presencia de Setas de Origen en Gastrónoma 2025 a través del stand de SYLVESTERRA

Durante la edición 2025, la marca Setas de Origen estuvo presente en la feria a través del stand de SYLVESTERRA. La participación incluyó tanto setas en fresco, como demostración directa de calidad y origen, como prototipos de productos elaborados con setas, orientados a mostrar el potencial de transformación e innovación dentro del sector.

Esta presencia permitió trasladar al público profesional el relato de garantía, trazabilidad y valor añadido asociado a la marca, reforzando la importancia de las setas como ingrediente gastronómico y como recurso estratégico.



FUNGIVERSO catalizará la organización del sector micológico, acompañando a propietarios, gestores, usuarios y emprendedores en su transición hacia un modelo perenne de Parques Micológicos con base científica que garantice la gestión sostenible y la resiliencia, mejore la excelencia del micoturismo, favorezca la co-generación de nuevos modelos de negocio sostenibles e inclusivos basados en la diversidad fúngica y contribuya al intercambio de buenas prácticas y a la sensibilización social

6. Relación entre asistencia general, afluencia al stand y testeos de producto

La elevada afluencia general de la feria se tradujo en una oportunidad significativa para la interacción directa con visitantes y profesionales del sector. Considerando un escenario realista, de los aproximadamente 25.000–35.000 asistentes, se estima que entre un 10% y un 18% pudo pasar por la zona de influencia del stand de SYLVESTERRA, lo que supone entre 3.000 y 5.400 impactos directos.

De estos, un porcentaje aproximado del 6% al 10% habría realizado paradas cualificadas, generando entre 180 y 540 interacciones relevantes. Finalmente, entre un 40% y un 60% de estas personas podrían haber participado en degustaciones o testeos de los prototipos, lo que sitúa un rango estimado de 70 a 320 testeos de producto durante la feria.

Este embudo evidencia cómo la asistencia global del evento se traduce en oportunidades concretas de validación, testeo y generación de contactos comerciales para Setas de Origen y para el proyecto FUNGIVERSO.

7. Conclusión: valor estratégico para FUNGIVERSO

La participación de Setas de Origen a través de SYLVESTERRA en Gastrónoma 2025 resulta estratégica para FUNGIVERSO. Permitió validar productos con público profesional, generar tracción comercial temprana y reforzar el posicionamiento del proyecto en torno a la trazabilidad y la innovación agroalimentaria.

La feria se consolidó como un espacio clave de visibilidad y testeo para impulsar la transferencia del recurso micológico hacia soluciones gastronómicas y de mercado con alto valor añadido, contribuyendo al objetivo global de FUNGIVERSO: profesionalizar, transformar y valorizar el sector de las setas en el ámbito mediterráneo y nacional.



FUNGIVERSO catalizará la organización del sector micológico, acompañando a propietarios, gestores, usuarios y emprendedores en su transición hacia un modelo perenne de Parques Micológicos con base científica que garantice la gestión sostenible y la resiliencia, mejore la excelencia del micoturismo, favorezca la co-generación de nuevos modelos de negocio sostenibles e inclusivos basados en la diversidad fúngica y contribuya al intercambio de buenas prácticas y a la sensibilización social