

lunes 19 de octubre de 2026

VIMAR 2026 echa a andar como la gran alianza ibérica de la gastronomía, el vino y la economía azul

El evento consolida el liderazgo de la provincia de Huelva como puente de innovación comercial y turismo gastronómico entre Andalucía y Portugal



[Descargar imagen](#)

La Feria del Vino y el Mar (VIMAR) ha presentado oficialmente los detalles de su quinta edición, que se celebrará los próximos 26 y 27 de octubre en el Espacio Santa Fe de Huelva. La rueda de prensa ha contado con un amplio respaldo institucional y sectorial que apunala a VIMAR como la cita estratégica de referencia para la promoción empresarial, la innovación alimentaria y la cooperación transfronteriza entre España y Portugal.

En el acto de presentación

han intervenido el diputado de Turismo de la Diputación de Huelva y presidente de la Agencia Destino Huelva, Emiliano Cabot; la secretaria general de la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía (AGAPA), Ana Delgado; la concejala de Turismo y Comercio del Ayuntamiento de Huelva, Sonia Márquez; el presidente del Consejo Regulador de la DOP Condado de Huelva, Vicente Pérez García de Prado, y la directora de VIMAR, Ana Martínez.

Durante su intervención, el diputado de Turismo ha subrayado el valor estratégico de la feria para el posicionamiento del destino. "VIMAR no solo promociona dos de nuestros pilares más potentes como son el sector vitivinícola y nuestros productos del mar, sino que posiciona a Huelva como el epicentro de la cooperación gastronómica y turística con Portugal" ha apuntado Cabot.

Por su parte, la secretaria general de la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía, Ana Delgado, ha destacado el compromiso autonómico con el sector agroalimentario. "Desde la Junta de Andalucía y AGAPA apoyamos firmemente iniciativas como VIMAR, que impulsan la competitividad de nuestras empresas, fomentan la economía azul y visibilizan la excelencia de la producción andaluza más allá de nuestras fronteras".

La concejala de Turismo y Comercio de la capital, Sonia Márquez, ha puesto de relieve la importancia del evento para la ciudad "ya que es un orgullo acoger y respaldar un encuentro de esta envergadura, que dinamiza nuestro comercio local, atrae visitantes profesionales y refuerza nuestra identidad ligada a los mejores productos de la tierra y del mar. VIMAR es mucho más que una feria gastronómica, es una oportunidad para crear contactos, abrir mercados y generar negocio desde el punto de vista gastronómico y turístico".

En representación del sector vitivinícola, el presidente de la Denominación de Origen ha valorado el impacto directo para las bodegas. "VIMAR es el escaparate perfecto para poner en valor la personalidad y la calidad singular de los vinos del Condado de Huelva, demostrando que su maridaje natural con los productos del mar es una seña de identidad imbatible" ha valorado Pérez García de Prado.

Programa oficial

La directora del encuentro, Ana Martínez, ha desgranado las principales novedades y cifras operativas de esta quinta edición. "Esta quinta edición marca un hito en la trayectoria de VIMAR al alcanzar los 57 expositores previstos, de los cuales más del 25 % son internacionales. Además, este año ampliamos nuestro eje ibérico sumando la Región de Lisboa a la presencia consolidada del Algarve y la Eurociudad del Guadiana".

Durante las dos jornadas de la feria, los asistentes podrán disfrutar de una completa agenda de actividades gastronómicas y divulgativas impartidas por referentes del sector. Así, el primer día, lunes 26, tras la inauguración oficial, la jornada contará con el showcooking de Enrique Sánchez (Cómetelo, Canal Sur Televisión) enfocado en 'El choco y el vino del Condado'; la ponencia sobre vinos oceánicos que ofrecerá el divulgador Santi Jordi; y un bloque exclusivo de catas dedicadas a los seis municipios de la Región de Lisboa.

Para el martes 27, la agenda incluye un menú maridado de la Escuela de Hostelería Islantilla; el 'Duelo de maridajes' con la divulgadora Marta Clot; la cocina en directo de Daniel Del Toro; el taller de coctelería con vinos del Condado a cargo del enólogo y divulgador Omar Corral; el espacio 'EUROCIUDAD - Sabor Frontera' con los chefs Jeferson Dias (premiado como Chefe Cozinheiro do Ano 2023 en Portugal) y Adrián Casado Ortega (cocinero vinculado a A3 Casa Manolo, restaurante familiar situado en el puerto deportivo de Isla Canela, en Punta del Moral (Ayamonte); y el showcooking de la Diputación de Huelva con Pepín Ramírez, de Restaurante La Belli en Isla Cristina.

El programa se completa con dos talleres especializados dirigidos a estudiantes de hostelería y profesionales del sector, impulsados por el Consejo Regulador de la DOP Condado de Huelva y las bodegas participantes.

La V Edición de la Feria del Vino y el Mar cuenta con la colaboración de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural y la Consejería de Turismo, Justicia, Desregulación y Administración Local de la Junta de Andalucía, y el Ayuntamiento de Huelva. Además cuenta con el respaldo de la Diputación de Huelva, el Puerto de Huelva y la Fundación Caja Rural del Sur, entre otras entidades colaboradoras.

Impacto mediático

La repercusión de VIMAR trasciende los días de celebración del encuentro. En su edición anterior, la feria generó un alcance mediático estimado de casi 60 millones de impactos potenciales y un valor equivalente de comunicación superior a los 5 millones de euros.

Además, VIMAR mantiene su estrategia de promoción durante todo el año participando en eventos de gran prestigio en el Algarve y Alentejo como la 'Feria de Artesanía, Turismo, Agricultura, Comercio e Indústria de Lagoa (FATACIL)', la Feria de la Dieta Mediterránea de Tavira y VINIPAX en Beja.

Para más información sobre la feria, expositores y programación completa, visite la web oficial: <https://feriavimar.es/>



Descargar imagen

Descargar imagen