



La Mocadera

**Vic es converteix en el punt de trobada
dels embotits artesans.**

**Els dies 20, 21 i 22 de febrer descobreix,
tasta i compra embotits artesans
d'arreu dels Països Catalans.**

**Visites guiades, tastos, exposicions,
aula de l'embotit, activitats familiars i
molt més!**



FES CRÉIXER LA TEVA MARCA AMB LA MOCADERA



Coneix La Mocadera

La Mocadera



Antecedents

Plana de Vic

Vic es converteix en el punt de trobada dels embotits artesans.

Els dies 20, 21 i 22 de febrer descobreix, tasta i compra embotits artesans d'arreu dels Països Catalans.

Visites guiades, tastos, exposicions, aula de l'embotit, activitats familiars i molt més!

IGP Llonganissa de Vic

Embotit curat elaborat amb les parts més nobles del porc que gaudeix d'Indicació Geogràfica Protegida (IGP Llonganissa de Vic) des de l'any 2001. Actualment és l'únic embotit elaborat a Catalunya amb aquesta distinció.

La ciutat de Vic

Vic gaudeix d'estructura, recursos, capacitat i experiència en l'organització de fires i mercats, com ho demostra l'organització de 12 fires anuals, on destaquen el Mercat del Ram (125.000 visitants), Lactium (21.000 visitants), La Fira de la Muntanya (16.000 visitants) el Mercat Medieval (258.000 visitants), etc.

Aula de l'Embotit

El mes de març de 2005, i amb el suport de Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia 2025, l'Oficina de Fires i Mercats de Vic (OFIM), organitza l'Aula de l'Embotit, un espai amb una programació de 10 activitats i tastos guiats per promoure la cultura xarcutera artesana i de qualitat. La bona acceptació de públic i professionals, obre la porta a la celebració de La Mocadera.

FES CRÉIXER LA TEVA MARCA AMB LA MOCADERA



Coneix La
Mocadera

La Mocadera



La Mocadera és un homenatge a la tradició xarcutera de la Plana de Vic i a totes aquelles persones que, amb paciència i saviesa, han sabut transformar l'elaboració d'embotits en un actiu gastronòmic i patrimonial.

La Mocadera celebra i promou la tradició xarcutera d'un país, dels embotits del porc de veritat, elaborats per **Mestres Artesans**, reunint **innovació i coneixement, cultura i tradició, i excel·lència i qualitat gastronòmica**. Un llegat gastronòmic que cal protegir, promoure i donar a conèixer.

FES CRÉIXER LA TEVA MARCA AMB LA MOCADERA



VICFIRES

Coneix La Mocadera

La Mocadera



Per què la Mocadera?

El nom de La Mocadera respon a la voluntat d'homenatjar a una figura gairebé oblidada però essencial en la història de la matança del porc i l'elaboració dels embotits. La Mocadera és una figura capital de la matança del porc, dirigint i coordinant a les persones que hi participen.

La seva tasca donava nom a l'ofici: netejar amb destresa els budells del porc (la mocada), i seleccionar-los i preparar-los per a l'elaboració de llonganisses, botifarres i altres embotits, vetllant perquè cada peça sortís al punt just de sal i pebre.

Amb aquest nom, La Mocadera vol recuperar i donar veu a aquestes dones que varen sostenir, des de la discreció i l'expertesa, una de les figures més importants de la matança del porc i de la nostra cultura gastronòmica.

Objectius de La Mocadera

- 1 Posar en valor l'activitat xarcutera artesana i els embotits del porc tradicionals catalans
- 2 Posicionar Vic i la comarca d'Osona com a territoris amb tradició i cultura xarcutera.
- 3 Prescriure i reconèixer l'activitat xarcutera i els embotits del porc de d'un enfoc cultural, patrimonial i d'excel·lència
- 4 Esdevenir el punt de trobada de la cadena de valor de l'embotit català i artesà, amb caràcter inclusiu i transversal
- 5 Esdevenir cita ineludible pels amants de la gastronomia i de la petita producció agroalimentària de qualitat

La Mocadera: espai comercial i expositiu

La Mocadera



La Mocadera fa un pas més enllà, desplegant-se en diferents espais comercials i expositius.

El **centre històric de la ciutat de Vic**, un entorn únic, històric i patrimonial, **recollirà activitats i experiències** pels visitants. L'**Aula de l'Embotit**, per exemple, un espai on els visitants gaudiran d'una programació d'activitats i tastos guiats al voltant de la cultura i el patrimoni xarcuter. Més de 10 activitats presentades per especialistes i professionals de l'embotit. Així com també **visites guiades en espais i localitzacions singulars de la ciutat de Vic** relacionades amb el passat i l'activitat ramadera i l'elaboració d'embotits.

Una **trentena de petits elaboradors d'embotits artesans** arribats d'arreu del país i **ubicats a la Plaça dels Màrtirs** de Vic (l'antiga Plaça dels Porcs), mostraran i comercialitzaran els seus productes durant el **dissabte 21 i el diumenge 22 de febrer de 2026**. L'**Espai Tast**, serà un servei de fustes amb embotits presents a l'espai expositiu i comercial de la Plaça dels Màrtirs

La Mocadera: espai comercial i expositiu

La Mocadera



Plaça dels Màrtirs

**Mostra d'embotits artesans i
singulars procedents de
diversos punts geogràfics**

Espai de tast

Escenari amb activitats

Tallers infantils

**Visites guiades a l'assecador de
Casa Riera Ordeix**

Centre històric

**Visites guiades entorn a
l'embotit**

Aula de l'Embotit

Entrega Premi Llonganissa d'Or

Exposicions

Botigues i xarcuteries de Vic

**Campanya de comunicació i
dinamització prèvia i durant
l'esdeveniment.**

**Programació
d'activitats/activacions en petit
format**

FES CRÉIXER LA TEVA MARCA AMB LA MOCADERA



**Com puc
participar a
La Mocadera?**

La Mocadera



Horaris de La Mocadera:

**Dissabte 21 de febrer
de 10.00 a 20.00 h i
diumenge 22 de febrer
de 10.00 a 19.00 h**

**Els expositors estan obligats a mantenir els
seus estands oberts al públic, durant aquests
horaris, i sempre hi ha d'haver com a mínim
una persona.*



Expositor a p. Màrtirs

190€

**Xarcuteries artesanies
amb obrador propi**

250€

**Altres productes;
pa, oli i del rebost**

550€

**Begudes que mariden
amb els embotits**

Què inclou?

- Estand modular de 6 m2 (3x2 m)
- Quadre elèctric i un endoll per estand de 1.100 w de potència (monofàsic)
- Il·luminació de l'estand amb dos focus
- Moqueta
- Retolació amb el nom comercial de l'expositor
- Presència del nom en tots aquells elements on es publiqui la relació d'expositors
- Formar part de la taula de degustació d'embotits (*només xarcuteries artesanies amb obrador propi*)

FES CRÉIXER LA TEVA MARCA AMB LA MOCADERA





"La Mocadera és més que una fira: és la celebració de la cultura, la memòria i de les persones que mantenen viu l'art de l'embotit. Una invitació a reconnectar amb els orígens, a valorar el temps, la qualitat i el saber fer que dona gust i ànima al nostre patrimoni gastronòmic."

Més informació:

www.vicfires.cat
T. 938 833 100
fires@vic.cat