



La Mocadera

PUNT DE TROBADA DE L'EMBOTIT ARTESÀ



PUNT DE TROBADA DE L'EMBOTIT ARTESÀ

La Fira de la Mocadera és un homenatge a la tradició xarcutera de la Plana de Vic i a totes aquelles mans que, amb paciència i saviesa, han sabut transformar la carn en cultura. És el punt de trobada entre l'ofici i la memòria, un espai on el temps s'atura per donar valor a l'embotit fet com abans: amb cura i qualitat. A la Mocadera celebrem l'embotit de veritat, aquell que parla del territori, de les receptes heretades i del respecte per la feina ben feta. Una fira que posa en valor els productors artesans, els oficis tradicionals i el llegat gastronòmic català.



ESPAIS QUE POTS TROBAR A LA FIRA

EL MERCAT

El Mercat és l'espai per passejar, descobrir i comprar directament a les mans de qui manté viva la tradició xarcutera. Un punt de trobada amb els elaboradors, on el producte explica el territori.



EL REBOST

El Rebost és l'espai de degustació, el punt de trobada per als amants dels bons embotits. Un lloc pensat per seure, compartir i gaudir tranquil·lament dels productes presents a La Mocadera.



L'AULA

L'Aula és l'espai de divulgació i tast, pensat per aprofundir en el coneixement dels embotits i del món que els envolta. Un lloc per escoltar, observar i entendre un ofici que es transmet de generació en generació.



L'OBRADOR

L'Obrador és l'espai més vivencial de La Mocadera, on l'ofici es transforma en experiència compartida. S'imparteixen tallers participatius pensats perquè el públic pugui experimentar, tocar, preguntar i aprendre fent.



PARTICIPA

XARCUTERIES

- Per participar és necessari disposar de distintiu d'artesania alimentària
- Tenir obrador propi
- Presència del xarcuter/a a la parada
- Estand modular de fusta de 3x2m
- Quadre elèctric i endoll amb potència 1.100w
- Il·luminació de l'estand amb un focus
- Retolació amb el nom comercial
- Possibilitat de formar part de la taula de degustació d'embotits del Rebost
- Possibilitat de formar part de l'Aula de l'Embotit

• **PREU 190€ + IVA**

PRODUCTES DEL REBOST

- Altres productes alimentaris que maridin amb els embotits.
- Presència del responsable del producte a la parada
- Estand modular de fusta de 3x2m
- Quadre elèctric i endoll amb potència 1.100w
- Il·luminació de l'estand amb un focus
- Retolació amb el nom comercial

• **PREU 250€ + IVA**

CELLERS I BEGUDES

- Cellers o altre begudes
- Presència del responsable del producte a la parada
- Estand modular de fusta de 3x2m
- Quadre elèctric i endoll amb potència 1.100w
- Il·luminació de l'estand amb un focus
- Retolació amb el nom comercial

• **PREU 550€ + IVA**

- **UBICACIÓ: PLAÇA DELS MÀRTIRS DE VIC**
- **DIES I HORARIS DE LA FIRA: 20 I 21 DE FEBRER, DS DE 10H A 20H I DG DE 10H A 19H**
- **MUNTATGES: DV DE 15H A 20H I DS DE 8H A 10H // DESMUNTATGES: DG A PARTIR DE LES 19H / DLL FINS LES 8H**
- **INSCRIPCIONS: DEL 7 DE SETEMBRE A 11 DESEMBRE A VICFIRES.CAT**

MODEL PARADES I DISTRUBUCIÓ DE L'ESPAI EXPOSITIU





Posiciona la
teva empresa
en el sector de
la xarcuteria
artesana.
Aquestes són
les dades
aconseguides a
La Mocadera
2026

BENEFICIS DE PARTICIPAR A LA MOCADERA

8.000

VISITANTS

27

EMPRESSES EXPOSITORES

717.088

VISUALITZACIONS INSTAGRAM

8,8

VALORACIÓ

18

ACTIVITATS I TASTS

664.903

IMPRESSIONS GOOGLE I META

68%

ENS RECOMANEN
AMB UN 9 O UN 10

1.618.717€

IMPACTE ECONÒMIC GENERAT

95%

TÉ INTENCIÓ DE RETORN

67,3€

DESPESA MITJANA PER VISITANT



EMPRESSES COL·LABORADORES 2026



ALIANCES AMB EL SECTOR

La Mocadera estableix aliances estratègiques amb les principals entitats del sector carni per generar sinergies, potenciar la visibilitat dels professionals i reforçar el posicionament de l'esdeveniment com a punt de trobada de referència per al sector.



GREMI
CARN

carnissers
xarcuters
catalunya



FUNDACIÓ
OFICIS DE LA CARN



La Mocadera

ALLÀ ON PASSEN LES COSES