



## La industria alimentaria española tendrá un nuevo encuentro para presentar sus productos gourmet

**Auténtica 2023, el nuevo evento dedicado al producto gastronómico gourmet y a la dieta mediterránea, celebrará su primera edición los próximos 25 y 26 de septiembre en Sevilla**

**El evento supera sus previsiones y reunirá a más de 5.000 profesionales de la industria del retail y la gran distribución**

**Madrid, 6 de septiembre de 2023** – La dieta alimentaria y los productos nacionales más gourmet tendrán su propio evento en Sevilla este septiembre. Los **próximos 25 y 26 de septiembre**, Andalucía acogerá la primera edición de [Auténtica Premium Food Fest](#), que nace con el objetivo de convertirse en la cita anual para los responsables de compras del sector del retail y gran distribución, y productores, con el objetivo de recuperar la consciencia por la calidad de los productos y promover una alimentación de proximidad, más sostenible y respetuosa con el medio ambiente.

En palabras de la **Consejera de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, Carmen Crespo**, “Andalucía y los productos agroalimentarios andaluces son el máximo exponente de la dieta mediterránea”. La celebración de Auténtica “abre una nueva dimensión en el sector agroalimentario, donde los denominadores son la salud y el placer, terrenos en los que Andalucía y las producciones andaluzas ocupan un puesto de primer nivel reconocido en todo el mundo. Este congreso va a posicionar a nuestra tierra como centro neurálgico de la Dieta Mediterránea”.

Por su parte, **Álvaro Guillén, presidente de Landaluz**, ha señalado que “es un acierto el enfoque que Auténtica la da a la dieta mediterránea, vinculando la industria alimentaria con el turismo y la gastronomía con otros elementos trascendentales hoy en día como son la sostenibilidad o la salud. Celebrar un evento como este en Andalucía nos posiciona en el mapa internacional de eventos enfocados a la industria alimentaria”. Asimismo, la **Delegada de Turismo del Ayuntamiento de Sevilla, Ángela Moreno**, ha destacado que “en las grandes cocinas de chefs de renombre es común encontrar productos andaluces. Auténtica es una oportunidad para mostrar el potencial de la gastronomía y los productos locales. Nuestro cometido desde Sevilla es fomentar que los agentes gastronómicos participen en Auténtica para apoyar proyectos que mejoran la competitividad y el desarrollo del destino que somos a nivel cultural, turístico, industrial y gastronómico”.

El evento ha superado todas sus previsiones y espera reunir a más de 5.000 decisores de compra y directivos de grandes superficies, distribuidores, retail, tiendas gourmet, Horeca y chefs de alta gastronomía que acudirán en busca de los últimos productos premium gourmet que presentarán las cerca de 200 firmas expositoras que participarán en esta primera edición de Auténtica. “Con Auténtica queremos favorecer un nuevo diálogo entre la industria alimentaria y la de la

Auténtica es un evento de:

**NEBEXT**  
NEXT BUSINESS EXHIBITIONS

en colaboración con:

 **Junta de Andalucía**  
Consejería de Agricultura,  
Pesca, Agua y Desarrollo Rural

distribución, con el objetivo de ayudar a cambiar la percepción de nuestra industria en la sociedad”, **Sergio Fabregat, director de Auténtica.**

### **Siete foros especializados para el retail y la gastronomía**

Además de una zona expositiva en el que descubrir las últimas novedades en productos alimentarios y bebidas premium-gourmet, Auténtica acogerá también un congreso en el que más de **290 expertos** de la industria alimentaria, alta gastronomía y del sector de la distribución que serán el altavoz internacional de la excelencia que representa la dieta mediterránea y compartirán las nuevas tendencias alimentarias en 7 foros especializados.

Los profesionales del sector de la gran distribución y retail podrán descubrir, en el **Foro de la Gran Distribución y Retail** y en el **Summit de Compras**, las nuevas tendencias en el sector de la distribución causadas por las nuevas demandas del consumidor, el nuevo concepto de mercaurantes, el impacto de la tecnología y la Inteligencia Artificial en el sector del retail, o la importancia de la sostenibilidad y de cumplir con los criterios ESG y los ODS. Todo ello de la mano de expertos como Ricardo Fernandez, Director de Calidad, Seguridad Alimentaria y Desarrollo Sostenible de **Carrefour**, Mapi Hermida, Directora de Comunicación y Sostenibilidad de **Grupo Día**, o representantes de **Coviran, Aldi España y Grupo Uvesco**, entre otros.

El congreso también pondrá el foco en la gastronomía y en cómo grandes chefs de nuestro país utilizan los productos alimentarios más premium en sus restaurantes. En el **Culinary Fest by Gusto del Sur**, reputados chefs como **Paco Pérez, Nandu Jubany, Nino Redruello, Raúl Balam Ruscalleda, o Pepa Muñoz**, conversarán con personalidades de diversos sectores como el médico e investigador del Hospital Clínic, el **Dr. Ramón Estruch**, cardiólogo y uno de los mayores expertos mundiales en la dieta mediterránea, o **Álex Roca**, el primer deportista con un 76% de discapacidad física del mundo que ha superado una maratón, para crear un diálogo alrededor de la gastronomía.

Por otro lado, el **Horeca Forum** analizará la importancia de apostar por el producto de proximidad y fomentar todavía más la sostenibilidad gastronómica y como el sector Horeca se está adaptando a las nuevas tendencias y cambios de hábitos de los clientes e incorpora el producto premium su oferta de F&B; mientras que el **Gastromarketing Forum** abordará temas como el marketing, la comunicación y la publicidad en el sector gastronómico. Asimismo, el espacio de experiencias **Degusta** permitirá la degustación de los productos más novedosos de nuestra gastronomía.

---

**Sobre Auténtica Premium Food Fest (25-26 de septiembre 2023):** es un evento organizado por [NEBEXT](#) en colaboración con la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, empresa especializada en eventos profesionales centrados en la innovación y en la transferencia tecnológica como [HIP – Horeca Profesional Expo](#) y [Food4Future – Expo Foodtech](#). Auténtica es una Expo y un Congreso anual para los principales actores de la cadena de valor de la industria de la alimentación y la gastronomía que buscan productos premium que mantengan un diálogo y conciencia social.

#### **Para más información y material de prensa:**

Paula Amer | Enric Casals | [press@autenticafoodfest.com](mailto:press@autenticafoodfest.com)  
+34 919 551 551

Auténtica es un evento de:

**NEBEXT**  
NEXT BUSINESS EXHIBITIONS

en colaboración con:

 **Junta de Andalucía**  
Consejería de Agricultura,  
Pesca, Agua y Desarrollo Rural