

Gastronomía con conciencia: reconocidos chefs explorarán en Auténtica 2024 el impacto de la sostenibilidad y la salud en la alta cocina

Paco Morales, Maca de Castro, Benito Gómez, Javi Olleros, Hideki Matsuhisa y Rodrigo de la Calle, son algunos de los prestigiosos cocineros que se reunirán con líderes de otras disciplinas en busca de sinergias que lleven la gastronomía hacia un futuro innovador

La segunda edición de Auténtica congregará a la industria alimentaria, alta cocina y gran distribución los días 16 y 17 de septiembre en Sevilla

Madrid, 28 de agosto de 2024 – Los próximos **16 y 17 de septiembre**, Sevilla se convertirá en el epicentro de la gastronomía con la segunda edición de **Auténtica Premium Food Fest**. Durante dos días, el evento dedicado a la alta gastronomía, la gran distribución y la industria alimentaria reunirá a algunos de los nombres más influyentes del mundo culinario, entre ellos, **Paco Morales, Maca de Castro, Benito Gómez, Hideki Matsuhisa, Javi Olleros, Rodrigo de la Calle, o Xandra Luque**. Todos ellos abordarán diversas temáticas clave en la gastronomía actual, desde la perseverancia y el esfuerzo para alcanzar la excelencia, hasta la importancia de la salud, la sostenibilidad y la innovación en la experiencia gastronómica.

La innovación en la cocina se prepara a fuego lento

El foro **Culinary Fest by Gusto del Sur**, celebrado en el marco del congreso de **Auténtica**, explorará en profundidad las nuevas tendencias en productos y examinará las tendencias que marcarán la hoja de ruta de la gastronomía. En este sentido, **Maca de Castro**, quien ha sido reconocida con una estrella Michelin, una estrella verde y tres soles Repsol, compartirá su visión sobre la importancia de la perseverancia en la cocina. Su enfoque único combina la sostenibilidad con la tradición, lo que la convierte en una de las voces más influyentes en la escena culinaria actual. Además, **Hideki Matsuhisa**, chef y propietario del Restaurante Koy Shunka (1* Michelin y 2 Soles Repsol), junto a la nadadora olímpica **Gemma Mengual**, explorarán como la precisión y el esfuerzo constante son fundamentales para alcanzar la excelencia en cualquier disciplina.

La salud se convierte en el ingrediente principal

Enfocados en la relación entre la alimentación y la salud, **Xandra Luque**, jefa de cocina de la Clínica Universidad de Navarra, compartirá su experiencia sobre su innovadora labor en la gastronomía hospitalaria, demostrando cómo una alimentación adecuada puede transformar el bienestar de los pacientes. Asimismo, **Javi Olleros**, chef del Restaurante Culler de Pau (2* Michelin, 1* verde y 3 Soles Repsol), compartirá su participación en el proyecto *Biomisión*. Junto a **Pedro Peón**, experto del CSIC, **Antonio Cavada**, el agricultor del calabacín rojo, y **Ricardo Fernández**, experto en agenda 2030, explorarán cómo los cultivos ecológicos y sostenibles están moldeando el futuro de la gastronomía.

En esta línea, el chef del Restaurante El Invernadero (1* Michelin y 1 Sol Repsol), **Rodrigo de la Calle**, conocido por su "Revolución Verde", junto al exfutbolista del Real Betis Balonpié, **Rafael Gordillo**, abordarán la importancia de una cocina que respete y promueva la sostenibilidad. Por

Auténtica es un evento de:

NEBEXT
NEXT BUSINESS EXHIBITIONS

en colaboración con:



su parte, la “chef de las flores”, **Iolanda Bustos**, y **Borja Marrero**, chef del Restaurante muXgo (1*Michelin y 1 Sol Repsol), explorarán cómo la naturaleza y la cocina se entrelazan para ofrecer experiencias gastronómicas únicas.

Diseño de experiencias más allá del sabor

La innovación en la presentación de los platos jugará también un papel central en el Culinary Fest con la participación de **Manu Lachica**, **Rita Llanes** y **Andy Ruiz Muñoz**. Los chefs del restaurante Leartá, junto al cofundador de VISIT!O, ofrecerán una experiencia interactiva única con la aplicación de la realidad aumentada y virtual en la gastronomía, abriendo nuevas posibilidades para la interacción y la experiencia del comensal. Estas tecnologías emergentes no solo transforman la manera en que se presentan los platos, sino que también redefinen la experiencia gastronómica, integrando elementos visuales y sensoriales que trascienden lo tradicional.

Por otro lado, **Benito Gómez**, chef del Restaurante Bardal (2* Michelin y 2 Soles Repsol), y el ceramista **José Piñero**, reflexionarán sobre la importancia del emplatado como una forma de arte. Este enfoque destaca cómo la disposición y presentación de los alimentos en el plato pueden elevar la experiencia culinaria, convirtiendo cada comida en una obra de arte visual que complementa y enriquece los sabores y texturas que el chef ha creado.

Sobre Auténtica Premium Food Fest (16-17 de septiembre 2024): es un evento organizado por [NEBEXT](#), empresa especializada en eventos profesionales centrados en la innovación y en la transferencia tecnológica como [HIP – Horeca Profesional Expo](#) y [Food 4 Future – Expo Foodtech](#), en colaboración con la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía y de Fondos Europeos. 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.

i

Auténtica es un evento de:

NEBEXT
NEXT BUSINESS EXHIBITIONS

en colaboración con:

