



Andalucía se alzará como embajadora de la dieta mediterránea para reivindicar su papel en una alimentación más saludable

Auténtica reunirá a más de 4.000 profesionales los próximos 25 y 26 de septiembre en Sevilla para descubrir las últimas tendencias en productos alimentarios premium-gourmet

El evento contará 290 expertos de la industria alimentaria y la distribución y reconocidos chefs como Rodrigo de La Calle, Ramon Freixa, Nino Redruello, Nandu Jubany, y Pepa Muñoz

Sevilla, 27 de julio de 2023 – Los próximos 25 y 26 de septiembre, Sevilla acogerá la primera edición de [Auténtica Premium Food Fest](#), el nuevo evento dedicado al producto gastronómico gourmet y a la dieta mediterránea con el objetivo de promover una nueva consciencia social a través de los alimentos y las bebidas. Durante dos días, la capital andaluza se convertirá en el principal punto de encuentro a nivel nacional para todos los actores de la industria alimentaria que tienen por objetivo conocer las innovaciones que están surgiendo en el mercado de alimentos y bebidas premium.

El evento, organizado en colaboración con la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, ha presentado las novedades de su primera edición, que reunirá a más de 4.000 profesionales del sector de la distribución, retail, grandes superficies, mayoristas, hostelería y chefs gastronómicos en el recinto de FIBES.

La consejera de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, Carmen Crespo, ha destacado que Auténtica “aúna todos los ámbitos del sector agroalimentario con un carácter innovador e integrador que permite dar cabida a los diferentes eslabones de la cadena y difundir las bondades de la Dieta Mediterránea”. Carmen Crespo ha subrayado también que este evento nace con vocación de llegar a ser “el congreso más importante de España y Europa” y servirá para reflejar que “Andalucía es líder en el sector agroalimentario en el presente y lo será también en el futuro”. “Ahora nos enfrentamos en un momento difícil en el ámbito agroalimentario y es precisamente en esas circunstancias, en las que estos congresos deben nacer con el optimismo necesario para ofrecer oportunidades que permitan seguir creciendo”, ha afirmado.

“La Consejería de Agricultura y Landaluz, la asociación empresarial de alimentos de Andalucía, llevábamos tiempo estudiando cómo podíamos elevar el potencial de la industria alimentaria andaluza al exterior, explicando la calidad de nuestros productos y como estos configuran la base de la dieta mediterránea. Auténtica es el espacio idóneo para mostrar, de la mano de reconocidos chefs y de nuestros productores, como los productos de calidad, ecológicos y gourmet son esenciales para una vida saludable”, ha destacado Carmen Crespo, Consejera de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía.

Por su parte, Álvaro Guillén, presidente de Landaluz, ha destacado la importancia que tiene Auténtica para las empresas agroalimentarias de la tierra “ya que pone en valor todo lo bueno

Auténtica es un evento de:

NEBEXT
NEXT BUSINESS EXHIBITIONS

en colaboración con:

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



que estamos haciendo, el trabajo en innovación y la apuesta por la calidad de los alimentos de nuestra tierra". Así mismo, ha puesto el acento en "la necesidad de seguir fomentando las sinergias entre los distintos eslabones de la cadena alimentaria para fortalecer las relaciones comerciales y seguir destacando los valores de la producción agroalimentaria andaluza ante los consumidores, algo para lo que es fundamental la celebración de este tipo de eventos".

En palabras **Antonio Castaño, Gerente de Turismo de Sevilla**, "es una satisfacción que se haya escogido la ciudad de Sevilla para albergar Auténtica. Tenemos una oportunidad para que, entre todos, impulsemos el evento en los años venideros y lo convirtamos en un referente en el mundo agroalimentario, del retail y de la gastronomía".

Durante dos días, más de 140 firmas expositoras participarán en esta primera edición de Auténtica para mostrar los productos alimentarios y bebidas más premium al sector retail, la gran distribución, tiendas gourmet, mayoristas, hostelería y chefs de alta gastronomía.

"Auténtica busca elevar la dieta mediterránea como la dieta de referencia de la gastronomía y de la industria alimentaria, y lo haremos a través de un espacio de transferencia del valor del producto y de su esencia", ha señalado **Albert Planas, director general de NEBEXT, empresa organizadora de Auténtica**. "En Auténtica desarrollaremos un diálogo que estimule esta creación de una nueva conciencia social, a través de los productos y bebidas, donde se le dará valor al producto que comemos, su procedencia, quién lo ha trabajado o qué cadena ha seguido", ha añadido.

Auténtica contará con cuatro auditorios simultáneos que, durante dos días, albergarán más de 120 conferencias y 24 talleres a través de diferentes foros especializados: Distribución y Retail Forum, el Summit de Directores de Compras, el Culinary Fest by Gusto del Sur, el Gastromarketing Fórum, el Horeca Forum y el espacio de experiencias Degusta, dónde se degustarán los productos más novedosos de nuestra gastronomía. Cerca de 290 profesionales expertos de la industria alimentaria, alta gastronomía y del sector de la distribución pondrán en valor la importancia de consumir productos de calidad, ecológicos y gourmet para una alimentación más saludable. Es el caso de reconocidos chefs como **Rodrigo de La Calle, Ramon Freixa, Nino Redruello, Nandu Jubany, y Pepa Muñoz**, entre muchos otros, que se convertirán en embajadores de los productos premium y llevarán estos alimentos a la alta cocina y a los grandes restaurantes del mundo.

A su vez, el evento acogerá actividades de networking a fin de tejer sinergias entre compañías, expertos, instituciones, administraciones y el talento emprendedor. Entre las actividades que se llevarán a cabo se destacan el **Leadership Summit**, un almuerzo con líderes y empresarios de la industria junto con autoridades para consolidar y emprender relaciones; los **Auténtica Excellence Awards 2023**, galardones que reconocen los profesionales y corporaciones que están liderando la innovación en el sector de la alimentación y la gastronomía; o el **Chefs Retreat Summit**, un retiro para los chefs estrella Michelin con el objetivo de que tejen sinergias y se puedan inspirar compartiendo experiencias.

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

Auténtica es un evento de:

NEBEXT
NEXT BUSINESS EXHIBITIONS

en colaboración con:

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



de valor de la industria de la alimentación y la gastronomía que buscan productos premium que mantengan un diálogo y conciencia social.

Auténtica es un evento de:

NEBEXT
NEXT BUSINESS EXHIBITIONS

en colaboración con:

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