

## Los chefs Michelin conquistarán la primera edición de Auténtica para dar a conocer el potencial de la gastronomía española

**Paco Pérez, Dani Carnero, Marcos Nieto, Pepa Muñoz, Kiko Moya y Nandu Jubany son solo algunos de los reconocidos cocineros que se darán encuentro en la cumbre gastronómica**

**España es el quinto país del mundo con más estrellas Michelin, solo por detrás de Francia, Japón, Alemania e Italia**

**Madrid, 31 de agosto de 2023** – España se sitúa hoy en día como un referente gastronómico a nivel universal. Su tradición, raíces, cultura y el valor de los alimentos que produce son algunos de los motivos por los cuales el país se ha afianzado como líder en la industria alimentaria, induciendo a que otros territorios se fijen en su riqueza culinaria. Un ejemplo de la excelencia que se desprende a nivel internacional es el número de estrellas Michelin que disponen actualmente el conjunto de las regiones españolas. De acuerdo con la misma guía, el país es el quinto del mundo en tener más estrellas, con un total de 250, solo superado por Francia, Japón, Alemania e Italia.

En este sentido, los máximos representantes de las distinciones son los chefs que, junto a su equipo, actúan como embajadores del patrimonio gastronómico y de los productos gourmet que genera el país. [Auténtica](#), el nuevo evento dedicado a los alimentos y bebidas premium y a la dieta mediterránea, que tendrá lugar en **Sevilla los próximos 25 y 26 de septiembre**, contará con una gran participación de renombrados cocineros con estrella Michelin, que compartirán las últimas tendencias del sector e impulsarán una nueva conciencia social a través de los mismos alimentos.

**Paco Pérez**, chef con un total de cinco estrellas Michelin con sus propuestas Miramar, Enoteca y Cinco; **Kiko Moya\*\***, chef del restaurante La Escaleta; **Dani Carnero\***, chef del restaurante malagueño Kaleja; **Marcos Nieto\***; chef del sevillano Cañabota; **Miguel Cobo\***, chef de Cobo Estratos que llevó la primera estrella en Burgos; **Pepa Muñoz\***, chef del Qüenco de Pepa y presidenta de FACYRE; y **Nandu Jubany\***, chef multidisciplinario que dispone de una novena de restaurantes, un servicio de catering y presencia en la distribución, son solo algunos de los nombres propios que acudirán a Auténtica Premium Food Fest para compartir el potencial de la gastronomía local.

Asimismo, la cumbre contará con jóvenes promesas que están llevando el talento andaluz en la cima de la alta cocina como es el caso de **Juan Carlos García**, del restaurante Vandelvira, ubicado en un privilegiado convento del siglo XVI en Baeza (Jaén); y **Juanjo Mesa**, chef del restaurante Radis (Jaén), que enlaza las recetas tradicionales con la innovación actual.

### El encanto de la cocina española

La gastronomía de nuestro país se caracteriza por ser genuina y por estar vinculada al campo, a la mar, a los productores, a las marcas de alimentación, y a las instituciones. Un conglomerado de elementos que elevan la cocina a un concepto único de innovación, técnica e investigación. En este sentido **Paco Pérez**, junto a **Marta Miguel**, investigadora en el Instituto de Ciencias 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

Alimentación que ha trabajado con chefs Michelin desarrollando platos, compartirán en Auténtica las sinergias que se crean desde el lado de la ciencia y de un cocinero para investigar nuevas elaboraciones.

Unas nuevas elaboraciones que en muchos casos parten de los valores tradicionales como los que emprende **Dani Carnero**, en el restaurante Kaleja, con una estrella y dos Soles Repsol, o **Kiko Moya** en La Escaleta, con dos estrellas Michelin y dos Soles Repsol. Moya, al lado de **Xesc Reina**, maestro charcutero que ha elaborado el mejor embutido curado de Europa 2022, ahondarán en los orígenes del producto cárnico, su evolución y el legado que estamos dejando a las nuevas generaciones. A su vez, **Marcos Nieto**, chef en el restaurante Cañabota, hará hincapié en la reputación que ha ganado la gastronomía española en los últimos años en un momento en el que este sector está conquistando a los críticos y clientes de todo el mundo.

El principal responsable de la calidad inigualable de la cocina española es la materia prima. Un producto premium que puede ir más allá de una sala e implementarse en eventos de gran formato. **Roger Aubets**, chef y propietario de Food&Mambo; **Pedro Robles**, propietario de Casa Robles; y **Nandu Jubany**, compartirán cómo utilizan los alimentos y bebidas gourmet en sus diferentes líneas de negocio y ofertas de catering para actividades multitudinarias. Por su parte, **Raül Balam\*\***, chef del restaurante Moments, expondrá la trascendencia del emplatado así como de la vajilla para lograr una experiencia de menú integral. **Ana Zapata**, directora general de la Cartuja de Sevilla, marca que lleva más de 100 años en el mundo del menaje, acompañará al chef en su cometido para construir vivencias únicas.

### La sostenibilidad marca el negocio

El impacto de la crisis climática, los objetivos de desarrollo sostenible para 2030 o las últimas regulaciones para luchar contra el desperdicio alimentario y los envases de plástico de un solo uso son cuestiones que están marcando el día a día del conjunto de los restauradores. Con el propósito de guiar al sector en el reto de la sostenibilidad y eficiencia, **Víctor Quintillà\***, del restaurante Lluerna, dará a conocer la estrategia que puede seguir un local gastronómico para aprovechar al máximo de los recursos que dispone.

Igualmente, **Jeronimo Castell\***, chef del Restaurante Les Moles; y **Victor Martin\***, chef de Trigo, analizarán en Auténtica el valor añadido que supone para los nuevos consumidores el respeto al medioambiente y al origen de los productos. Todo ello para fijar un firme compromiso con los actores que intervienen en la cadena de valor, partiendo de la confianza con los productores locales.

### Estrellas que se superan

La alta gastronomía es sinónimo de esfuerzo, sacrificio, dedicación, profesionalidad, pero sobre todo superación. Estos calificativos, que se ven a diario en las cocinas de nuestros restaurantes, son los que comparten también un sinnúmero de deportistas y profesionales que entregan su proyecto de vida a las disciplinas a las que se dedican. Con el diálogo de **Álex Roca**, el primer deportista con un 76% de discapacidad física del mundo que ha superado un maratón, junto a **Nandu Jubany**; y el de las **cholitas escaladoras**, mujeres alpinistas que en 2019 consiguieron subir el Aconcagua, con **Pepa Muñoz**, se expondrá la importancia de una buena dieta para alcanzar el estado físico y mental adecuado para continuar liderando con los desafíos que implica el mismo recorrido vital.

Auténtica es un evento de:

**NEBEXT**  
NEXT BUSINESS EXHIBITIONS

en colaboración con:

The logo of the Junta de Andalucía, featuring a stylized green letter 'A' with a white outline.  
**Junta de Andalucía**  
Consejería de Agricultura,  
Pesca, Agua y Desarrollo Rural



La dieta mediterránea es, precisamente, la base de la propuesta gastronómica de **María José San Román**, chef del restaurante Monstrell, que con los productos autóctonos, de temporada y de tradición conforma su modelo culinario diferencial. San Román se dará cita en Auténtica con el doctor **Ramon Estruch**, médico de referencia internacional especializado en la dieta mediterránea, quienes mostrarán los beneficios de una forma de alimentación de antaño que, de acuerdo con Estruch, es capaz de reducir más de un 30% el riesgo de enfermedad cardiovascular.

**Registro de prensa: Completa el [formulario](#) con tus datos para solicitar tu pase de prensa.**


---

**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 consciencia social.

Auténtica es un evento de:

**NEBEXT**  
NEXT BUSINESS EXHIBITIONS

en colaboración con:

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