



Auténtica 2023 reunirá a 5.000 profesionales y dejará un impacto de 11 millones en su primera edición en Sevilla

Los próximos 25 y 26 de septiembre, la industria alimentaria presentará en Auténtica Premium Food Fest las últimas novedades en productos premium-gourmet

Directivos de Carrefour, LIDL, o Grupo Dia, y chefs de renombre como Paco Pérez, Dani Carnero, Nino Redruello, Nandu Jubany, o Kiko Moya, compartirán las nuevas tendencias gastronómicas

El evento consigue que los hoteles de Sevilla cuelguen el cartel de completo, superando la mayoría de ellos el 98% de ocupación

Sevilla, 21 de septiembre de 2023 – [Auténtica 2023](#), el nuevo evento dedicado a la gastronomía y la industria alimentaria, abrirá las puertas de su primera edición este lunes en Sevilla. Los días 25 y 26 de septiembre, más de 5.000 profesionales y directivos del sector de la gran distribución, retail, tiendas gourmet, el sector Horeca y chefs de alta gastronomía se darán cita en Auténtica Premium Food Fest para impulsar una nueva consciencia social del producto premium-gourmet y su origen y promover la dieta mediterránea. El evento, organizado en colaboración con la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía y el Ayuntamiento de Sevilla, generará un impacto económico de **11 millones de euros** para la ciudad.

Auténtica será el punto de encuentro entre responsables de compras del sector del retail y gran distribución, y productores e industria alimentaria 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. Es por ello que cerca de **200 firmas expositoras**, entre las que destacan **Heineken, Almadraba, Picking Market, Trops, Cooperativas agro-alimentarias de Andalucía, Makro, Amarga y Pica, La Palma, Laduc, Safaja, AgroBank, o Landaluz**, entre muchas otras, presentarán sus últimas novedades y productos premium-gourmet para la gran distribución, retail y tiendas especializadas.

“Con la celebración de Auténtica queremos volver a ensalzar la dieta mediterránea como referente en nuestra gastronomía y en la industria alimentaria, y para ello debemos fomentar un nuevo diálogo con la gran distribución, el sector del retail, las tiendas de alimentación especializadas, los chefs, importadores de alimentación, el sector Horeca o la hostelería en general”, señala **Sergio Fabregat**, director de Auténtica Premium Food Fest.

Las últimas tendencias en alimentación y 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 compartirán las nuevas tendencias alimentarias en 7 foros especializados.

Auténtica es un evento de:



en colaboración con:





Por un lado, el Foro de la Gran Distribución y Retail reunirá a líderes de la gran distribución y del retail como **Ricardo Fernández (Carrefour)**, **Pedro Galdós (Grupo UVESCO)**, o **Daniel Mariscal (Covirán)**, entre otros, para compartir las nuevas tendencias de consumo y los retos actuales de la distribución alimentaria. Además, en el Summit de Compras, directivos como **Jesús García (LIDL)**, **Consuelo Carmona (Heineken)**, o **Jerónimo Pérez Limon (ACESUR)**, analizarán la importancia de la sostenibilidad, los productos de proximidad y el etiquetado limpio en el sector de la alimentación.

Por otro lado, el Culinary Fest by Gusto contará con reputados chefs como **Paco Pérez, Dani Carnero, Nino Redruello, Nandu Jubany, Kiko Moya, o Raül Balam**, entre muchos otros, que cocinarán junto a líderes de otras disciplinas procedentes del mundo de la comunicación, la salud, el deporte, la política, la sociología, la tecnología, la cultura o el diseño.

Junto a estos, el congreso de Auténtica también acogerá el Horeca Forum, que reunirá a directivos y profesionales del canal Horeca para analizar cómo están impactando las nuevas tendencias y modelos de restauración en el sector. Además, expertos de la talla de **Ana Terrés**, Marketing manager & Product Owner de **Grupo Dia** o **Pepa Muñoz**, chef de El Qüenco de Pepa, abordarán en el Gastromarketing Forum temas como el marketing, la comunicación y la publicidad en el sector gastronómico.

Asimismo, el evento acogerá actividades de networking como 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](#), empresa especializada en eventos profesionales centrados en la innovación y en la transferencia tecnológica como [HIP – Horeca Profesional Expo](#) y [Food4Future – Expo Foodtech](#), en colaboración con la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, a través de la cofinanciación con Fondos FEDER. 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.

Para más información y material de prensa:

Paula Amer | Enric Casals | press@autenticafoodfest.com
+34 919 551 551

Auténtica es un evento de:



en colaboración con:

