

Auténtica 2023 clausura su primera edición con 6.257 directivos de la gran distribución, industria alimentaria y alta gastronomía

El evento ha situado Sevilla y Andalucía como epicentros de la dieta mediterránea, dejando un impacto de más de 11 millones de euros para la ciudad

182 firmas expositoras y 204 expertos han puesto en valor los productos premium-gourmet de la industria alimentaria española

Sevilla, 26 de septiembre de 2023 – [Auténtica 2023](#) ha clausurado su primera edición congregando a **6.257 profesionales** que han acudido al evento para descubrir las últimas novedades en productos premium-gourmet. El evento dedicado a la gastronomía y la industria alimentaria ha reunido también a renombrados chefs estrella Michelin y a 204 expertos del sector para fomentar un nuevo diálogo en torno al origen y la calidad de los productos y promover una nueva consciencia social a través de los alimentos y bebidas. Con la celebración de Auténtica, Sevilla y Andalucía se han situado como epicentros de la dieta mediterránea y la alta gastronomía, dejando un impacto económico de más de 11 millones de euros para la ciudad.

Durante dos días, 182 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**, han presentado los productos premium-gourmet más novedosos. Asimismo, también se ha presentado a la industria **Gusto del Sur**, la marca alimentaria de la Junta de Andalucía, aprobada por la Unión Europea, que distingue los productos de calidad diferenciados.

“Auténtica 2023 ha sido todo un éxito. Productores, distribuidores, chefs y profesionales de toda la cadena de valor de la industria alimentaria se han reunido estos días en Sevilla para promover los productos premium-gourmet y fomentar una alimentación de calidad basada en la dieta mediterránea”, ha destacado **Sergio Fabregat**, director de Auténtica Premium Food Fest.

Innovación y dieta mediterránea

El congreso de Auténtica ha acogido 80 sesiones y 25 catas en las que se ha hecho hincapié en la calidad de los productos de la gastronomía española. “Nuestra gastronomía es famosa a nivel mundial, no hay país en el que no hablen del gazpacho o de la tortilla de patatas”, ha destacado **Juan Carlos García**, chef del restaurante Vandelvira. García ha remarcado que “el nuevo lujo no es comer caviar, sino apreciar los productos que tenemos a nuestro alrededor y que son de proximidad, productos que nos transporten a los sabores de cuando éramos pequeños”.

Durante dos días, el Culinary Fest by Gusto del Sur también ha acogido diferentes sesiones inspiradoras en las que chefs de renombre han puesto énfasis en los valores de la gastronomía, tales como la constancia, la superación, las emociones, o la generación de experiencias únicas a través de la comida. Ha sido el caso, por ejemplo, del chef **Nandu Jubany** y del deportista **Àlex**

Auténtica es un evento de:

NEBEXT
NEXT BUSINESS EXHIBITIONS

en colaboración con:



Roca, quienes hablaron de como tanto en la cocina como en cualquier aspecto de nuestra vida, con constancia, trabajo y esfuerzo, el ser humano se puede superar a sí mismo. O las cholitas escaladoras, **Teodora Magueño y Ana Lia Gonzales**, quienes han compartido su experiencia y los retos que supone cocinar en las altas montañas. “La alimentación varía en función de la altura a la que nos encontramos. A 4.000 metros de altura podemos cocinar y comer platos tradicionales, pero a los 5.000 metros ya se debe adaptar la alimentación a productos que podamos digerir”, ha señalado Teodora Magueño.

Auténtica también ha contado con **Paco Pérez**, chef 5 estrellas Michelin, quien ha compartido como la gastronomía también es innovación, con la creación de nuevos platos a partir de técnicas innovadoras que transforman los alimentos. En este sentido, Pérez ha expuesto las sinergias que se crean entre la ciencia y la construcción de propuestas culinarias siendo “una oportunidad para fomentar y mejorar la dieta mediterránea utilizada en las cocinas desde nuestros inicios”. Un ejemplo que ha expuesto Pérez es como traslada al comensal, a través de los sentidos y con un polvo de alga ‘codium’, a sabores reconocibles de la cocina contemporánea como pueden ser unas lentejas transformadas, en un segundo, a un plato marino.

Asimismo, el chef ha aprovechado la cumbre para reivindicar la pérdida de las tradiciones relacionadas con la dieta mediterránea afirmando que “ahora la tendencia es ir a comer y cenar fuera” por lo que “las casas ya no huelen a guisos” haciendo referencia al descenso de personas que cocinan en sus hogares y la pérdida de esta identidad colectiva.

Por su parte, **Marta Miguel Castro**, Investigadora Científica del Consejo Superior de Investigaciones Científicas ha explicado como se está transformando la oferta gastronómica, en función de la investigación y de los requisitos de mercado, donde se afianza la “revolución verde en la que tiene cabida la población vegana, vegetariana y flexitariana, que es la que está más en aumento actualmente”. “Sin embargo, tenemos un reto en la percepción de estos productos, ya que las alternativas a la carne de origen vegetal existentes en el mercado tienden a ser extremadamente procesadas incluyendo un número de ingredientes y aditivos de dudosa calidad nutricional”, ha matizado.

Asimismo, la investigadora ha aprovechado Auténtica para hacer un llamamiento a volver a las raíces y recuperar ingredientes y productos muy populares en un pasado, pero que a día de hoy no tienen un uso comercial global. Este sería el caso de la algarroba, el fruto del árbol del algarrobo vinculado a las zonas mediterráneas y del que España era el primer productor mundial. Al respecto, Marta Miguel Castro ha propuesto el empleo de la algarroba para frenar el cambio climático, ya que se puede sacar partido de todo el producto, es resistente a las altas temperaturas y puede crecer en suelos pobres.

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 conciencia social.

Auténtica es un evento de:

NEBEXT
NEXT BUSINESS EXHIBITIONS

en colaboración con:





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:

