

Auténtica 2023 sitúa Andalucía como la cumbre de la dieta mediterránea y la alta gastronomía española

La Consejera de Agricultura de la Junta de Andalucía, Carmen Crespo, y el Alcalde de Sevilla, José Luis Sanz, inauguran la primera edición de esta nueva cita de referencia para la industria agroalimentaria

Durante dos días, Auténtica congrega a 182 firmas expositoras, 204 expertos y más de 5.000 profesionales para fomentar un nuevo diálogo entorno al producto premium-gourmet y su origen

Sevilla, 25 de septiembre de 2023 – [Auténtica 2023](#), el nuevo evento dedicado a la gastronomía y la industria alimentaria, ha abierto hoy las puertas de su primera edición en Sevilla. Durante hoy y mañana martes, 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 reunirán para fomentar un nuevo diálogo entorno al producto premium-gourmet y su origen, y promover la dieta mediterránea.

Auténtica Premium Food Fest, organizado en colaboración con la **Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía**, ha sido inaugurado por la consejera, **Carmen Crespo**, quién ha manifestado que “la agricultura, la ganadería y la pesca andaluzas son símbolos indiscutibles de la dieta mediterránea y que además identifican las tres S de sabor, salud y sostenibilidad. Es por ello que, con la celebración de Auténtica 2023, queremos fomentar la dieta mediterránea entre la población, especialmente entre los jóvenes, porque es fundamental para la salud”. La consejera de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural ha señalado que “el sector agroalimentario es fundamental para la economía de Andalucía, gracias a la generación de empleo y riqueza. El año pasado, las exportaciones alimentarias andaluzas fueron de 14.000 millones de euros, lo que demuestra la soberanía alimentaria de Andalucía, alimentando a millones de europeos, y lo hacemos con el foco puesto en la salud y la sostenibilidad, con materias primas de calidad de nuestros productores y agricultores”.

Por su parte, el presidente de Landaluz, **Álvaro Guillén**, ha destacado que “Sevilla y Andalucía necesitaban un evento y congreso para un sector estratégico como es la agroindustria; un sector en el cual Andalucía es líder y que destaca por sus productos de aceite de oliva virgen extra, frutas y verduras y conservas”.

La gastronomía española, altavoz de la dieta mediterránea

Durante dos días, **182 firmas expositoras** presentarán sus últimas novedades y productos premium con el objetivo de impulsar una nueva consciencia social hacia los productos de proximidad y gourmet. Asimismo, 204 expertos compartirán las bondades de la dieta mediterránea y de la gastronomía española y andaluza en más de 80 sesiones en el congreso de Auténtica.

Auténtica es un evento de:

NEBEXT
NEXT BUSINESS EXHIBITIONS

en colaboración con:



Y es que no hay mejores embajadores de la dieta mediterránea y de nuestros productos que los mismos chefs. Para **Raül Balam**, chef del Restaurante Moments del Hotel Mandarin, “España es un lugar privilegiado, con diferentes climas según la región de la Península, lo que permite cultivar muchos productos diferentes. Somos lo que comemos y lo que creamos para comer, y esto es la identidad. Y en España esta identidad es la dieta mediterránea”.

Una ubicación y unos productos que permiten ensalzar y aprovechar al máximo los beneficios de la dieta mediterránea. Según recientes estudios, los patrones de alimentación son la clave para prevenir muchas enfermedades y para una vida más longeva. “Según los últimos avances, se consideran como dietas saludables la dieta mediterránea, la dieta nórdica, la dieta dash, la dieta flexitariana y la dieta vegetariana. Pero, la más recomendable a nivel de salud sigue siendo la dieta mediterránea”, ha señalado el **Dr. Ramón Estruch**, de la Fundación Dieta Mediterránea. Una dieta que se caracteriza por un importante consumo de verduras, hortalizas, fruta, legumbres y frutos secos. “Es muy importante para la salud que los productos que consumimos sean mínimamente procesados y si son frescos y de proximidad, mejor”, ha añadido.

En este sentido, Auténtica ha presentado la gastronomía de aprovechamiento de **Cañabota**, cuarta generación de pescateros, que han compartido cómo aprovechar las partes menos nobles del pescado de Andalucía con el objetivo de reducir el desperdicio alimentario.

Treinta años de la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla

La primera jornada de la cumbre también ha servido para reconocer el hito que ha conseguido la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla en cumplir treinta años dedicados a la formación de líderes y maestros de la gastronomía y hostelería. A lo largo de su trayectoria el centro a recibido a más de 35.500 alumnos de más de 22 países, que han llevado por todo el mundo la marca de Sevilla, Andalucía y España. En el 2000, 2005 y 2017 la academia fue reconocida como Escuela Europa del Año, además de ser distinguida en otras ocasiones con el Premio Nacional de Hostelería a la Labor Formativa, el Premio Andalucía Joven a la Promoción Exterior, o la Medalla de la Ciudad de Sevilla.

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@autenticafest.com
+34 919 551 551

Auténtica es un evento de:

NEBEXT
NEXT BUSINESS EXHIBITIONS

en colaboración con:

