

El Mercado Victoria de Córdoba, Cooperativa la Palma, y la chef Xandra Luque, entre los ganadores de los Auténtica Excellence Awards 2023

La primera edición de los galardones también ha reconocido a Andalucía Cocina y Picking Market, por su apuesta por las recetas tradicionales y los productos de calidad

Los premios se han entregado en el marco de Auténtica, el nuevo evento dedicado a la industria agroalimentaria y al valor de la dieta mediterránea

Sevilla, 26 de septiembre de 2023 – La tradición, el origen, los productos de proximidad y la calidad diferenciada de la dieta mediterránea han sido los grandes protagonistas de la primera edición de los **Auténtica Excellence Awards 2023**. Los galardones, que se entregan en el marco de Auténtica, el nuevo evento dedicado a los alimentos y bebidas premium, tienen por objetivo distinguir a las empresas y profesionales que impulsan la transformación de la industria agroalimentaria hacia un futuro más saludable y sostenible en el que el sabor prende un significado fundamental.

Los Auténtica Excellence Awards 2023 han recibido más de 67 candidaturas, que son la ejemplificación del talento y el esfuerzo que está llevando a cabo el sector a fin de proponer un nuevo diálogo social por parte de la industria de la alimentación y bebidas desde una perspectiva del respeto por las raíces.

Los mejores en el impulso de la dieta mediterránea

El **Premio Agrobank al productor del año** ha recaído sobre **Cooperativa la Palma**, por la lucha por el desperdicio 0 con una agricultura sostenible, saludable y sabrosa para el consumidor y para el planeta. Como finalistas, han quedado **Trops**, por ser líder nacional en producción y comercialización de aguacate y mango; y **Cielo y tierra Olive**, por ser productores de Aceite de Oliva Virgen Extra con un alto contenido en polifenoles, sustancias naturales que proporcionan al producto su carácter saludable.

El **Premio Cope al mejor proyecto de marketing y comunicación** ha reconocido a **Andalucía Cocina**, por recoger recetas de más de 200 cocineros andaluces en libros gastronómicos. Las dos propuestas que se han quedado al umbral del galardón han sido **Ecohostelero**, una iniciativa de Ecoembes y la agencia Aplus Gastromarketing, que tiene como propósito formar e impulsar el correcto reciclaje de envases ligeros en el sector; y **Montanera Live Covap**, proyecto de acercamiento del gran público al modelo productivo Covap, que permite ofrecer productos de máxima calidad gracias a su trazabilidad 360, mediante un streaming en directo durante 24 horas.

Por su parte, el **Premio Heineken al establecimiento de hostelería con valores Auténtica** se lo ha llevado el **Mercado Victoria**, por ser el primer mercado gastronómico en Andalucía, convirtiéndose en un foco gastronómico, cultural y de ocio para todos. En esta misma categoría han competido **Manero Tapas Bar**, que cuenta con un elegante y distinguido bar-boutique con el que se reivindica el tapeo tradicional de nuestra cultura gastronómica; y **D'Tapas Covap**, local en

Auténtica es un evento de:

NEBEX T
NEXT BUSINESS EXHIBITIONS

en colaboración con:

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

el que se prioriza la calidad de los productos, el cuidado del entorno, la innovación gastronómica y la digitalización.

El **Premio Ayuntamiento de Sevilla a la apuesta de la distribución y retail por el producto premium** ha galardonado a **Picking Market**, ya que apuesta por el producto con un alto grado de compromiso por la calidad y el servicio. Del mismo modo, **Makro** ha quedado finalista en esta categoría por introducir embutido ibérico sin colorantes ni conservantes, sin gluten y sin lactosa, elaborados de forma tradicional en la comarca de Los Pedroches (Córdoba); y **Tokyo-Ya**, por acercar desde 1981 la cultura gastronómica tradicional japonesa, Washoku, declarada por la UNESCO como patrimonio cultural.

Finalmente, el **Premio Junta de Andalucía al Chef gastronómico** ha sido para **Xandra Luque**, que ha incorporado la alta cocina en la Clínica Universidad de Navarra (Madrid), creando más de 980 recetas para más de 60 patologías y restricciones. Los dos profesionales que se han quedado a las puertas de la distinción han sido **Juan Antonio Aguilar**, que promueve la sostenibilidad, el producto local y mantiene el recetario de la tradicional; y **Luis Portillo**, que utiliza el olivo y todo lo que le rodea en muchos de sus platos como ingrediente, desde entrantes y ensaladas, pasando por pescados, carnes y terminando por postres.

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 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