



Auténtica 2024 congregará a más de 7.000 profesionales de la gran distribución, retail y alta gastronomía en Sevilla

Los días 16 y 17 de septiembre, Auténtica será el escaparate de las últimas novedades en alimentos premium-gourmet, con el objetivo de crear una nueva consciencia social hacia el producto y su origen

Directivos de Carrefour, Mercadona, Eroski, McDonald's o Tagliatella, y chefs como Paco Morales***, Benito Gómez**, Javier Olleros**, y Maca de Castro* compartirán las nuevas tendencias de consumo y gastronómicas

Madrid, 20 de junio de 2024 – [Auténtica Premium Food Fest 2024](#), el evento para la industria alimentaria y la gastronomía con el foco en los productos gourmet y la dieta mediterránea, ha abierto las [acreditaciones](#) para su segunda edición, que tendrá lugar los próximos **16 y 17 de septiembre** en **FIBES-Sevilla**. Durante dos días, Sevilla y Andalucía se convertirán en el epicentro nacional para los **más de 7.000 profesionales asistentes** de la industria alimentaria, la gran distribución y retail, el sector Horeca y la alta gastronomía para presentar, descubrir y poner en valor la calidad de los productos premium-gourmet, su origen y su papel en la dieta mediterránea.

En palabras de **Sergio Fabregat**, director de Auténtica: “La industria alimentaria está experimentando una transformación dadas las nuevas demandas, modelos y conceptos que nos llevan a reconsiderar nuestra concepción actual de la gastronomía. Es fundamental enfocarnos y divulgar las tendencias que están influenciando el retail y la gran distribución para responder a estas nuevas expectativas de los clientes en torno a la nutrición, sostenibilidad, trazabilidad y calidad de los productos alimentarios”.

Para ello, más de 250 firmas expositoras mostrarán los productos premium-gourmet más novedosos y que son fundamentales en la dieta mediterránea. El propósito es fomentar una renovada conciencia social acerca de los productos locales y gourmet, poniendo en valor los alimentos más allá de su coste.

Una cita imprescindible para una gastronomía y alimentación de calidad

Auténtica también servirá como un foro para reflexionar sobre la importancia del origen del producto como elemento distintivo de la dieta mediterránea frente a otras dietas. En esta edición, el [Auténtica Congress](#) ampliará su conversación en torno a la innovación relacionada con los productos premium-gourmet, incorporando **6 escenarios en paralelo, 120 conferencias** y más de **300 ponentes**. Entre ellos, destacan directivos de **Carrefour, Mercadona, Coviran, Eroski, Uvesco, Grupo Mas, McDonald's o Tagliatella**, así como reputados chefs como **Paco Morales*** (Córdoba), Benito Gómez** (Málaga), Javier Olleros** (Pontevedra), y Maca de Castro* (Mallorca)**, entre otros.

“En Auténtica Congress enfocaremos nuestra atención en los productos selectos y su adaptación a los canales de retail y gran distribución para satisfacer las demandas actuales de los consumidores. Además, abordaremos temas críticos para el sector como la sostenibilidad y el impacto ambiental de la industria, la integración de tecnologías avanzadas como la inteligencia artificial, la analítica de

Auténtica es un evento de:



datos y la ciberseguridad, junto con los nuevos modelos de negocio como el delivery y los 'mercaurantes'", ha destacado **Eduard Ávila**, director del congreso.

En este sentido, el **Foro de la Gran Distribución y Retail**, junto con el **Summit de Compras**, explorarán las tendencias emergentes en distribución, influenciadas por las nuevas demandas de los consumidores, como los "mercaurantes", el impacto de la tecnología y la inteligencia artificial, y la importancia de la sostenibilidad y los estándares ESG y ODS.

Con un foco más inspirador sobre la gastronomía, el **Culinary Fest by Gusto del Sur** reunirá a destacados chefs, varios reconocidos por la prestigiosa guía Michelin, para dialogar con reputadas figuras de diversos campos empresariales con quienes encontrarán sinergias y un espacio estimulante para continuar avanzando en la innovación gastronómica.

Por su parte, el **Horeca Forum** se centrará en la relevancia del producto local y el fomento de la sostenibilidad en gastronomía, además de apuntar cómo el sector Horeca se adapta a las nuevas tendencias y cambios en los hábitos de los consumidores al integrar productos premium en su oferta de F&B. Asimismo, el **Gastromarketing Forum** tratará sobre marketing, comunicación y publicidad en el sector gastronómico, mientras que en los espacios **Degusta** se ofrecerá la oportunidad de degustar los productos más novedosos de la gastronomía actual.

Sobre Auténtica Premium Food Fest (16-17 de septiembre 2024): 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. 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