

## Los mejores chefs del actual panorama gastronómico compartirán en Auténtica 2024 su apuesta por las raíces y los sabores de la dieta mediterránea

**Chefs como Paco Morales\*\*\*, Javier Olleros\*\*, Maca de Castro\* y Juan Carlos García\* ofrecerán demostraciones sobre distintos conceptos gastronómicos y tendencias en alimentación en el Congreso de Auténtica**

**El evento dedicado a la alta gastronomía, la gran distribución y la industria alimentaria celebra su segunda edición en Sevilla los próximos 16 y 17 de septiembre**

**Madrid, 3 de julio de 2024** – Durante los días 16 y 17 de septiembre, [Auténtica Premium Food Fest](#) vuelve a Sevilla para impulsar una nueva consciencia social del producto premium-gourmet y su origen. En este contexto, el evento reunirá de nuevo en el escenario del **Culinary Fest by Gusto del Sur** a prestigiosos chefs estrella Michelin como Benito Gómez\*\*, Javier Olleros\*\*, Maca de Castro\*, Rodrigo De La Calle\* o Hideki Matsuhisa\*, entre otros, junto a líderes de diferentes disciplinas profesionales que mostrarán cómo la alimentación influye en todos los campos de actividad. Así, el foro gastronómico, que tendrá lugar en el marco del Congreso de Auténtica, permitirá descubrir los productos, tendencias y conceptos que están marcando el rumbo de la alimentación y que se alzan alrededor de la dieta mediterránea.

### **Desgranando la riqueza de la dieta mediterránea: una vuelta a las raíces**

Los sabores tradicionales de la dieta mediterránea, así como su fusión con gastronomías de otros países, será uno de los temas centrales del **Culinary Fest** by Gusto del Sur de este año. La convivencia entre las distintas culturas que han poblado la península ibérica ha tenido un impacto definitivo en la definición de lo que en la actualidad conocemos como dieta mediterránea. En este sentido, el reconocido chef **Paco Morales**, del restaurante Noor, en Córdoba, y con 3 Estrella Michelin, ha investigado para acercar a nuestra época los aromas y sabores más refinados de Al-Ándalus, así como recrearlos con maestría en la clave contemporánea y de vanguardia. Junto a él, subirá al escenario la también chef del restaurante Noor, **Paola Gualandi**, para compartir como esta gastronomía representa a la perfección la cultura andaluza.

Por su parte, **Juan Carlos García**, reconocido chef del restaurante Vandelvira y que ha recibido recientemente su primera Estrella Michelin, recuperará sabores arraigados de su tierra, cocinando y disfrutando de la tradición, olores y sabores. Lo acompañará **Ramón Vergara**, emprendedor y activista cultural que se ha propuesto el reto de poner en valor la artesanía, los oficios y los talleres. Ambos ahondarán en las raíces de nuestra dieta, a través de un viaje a la fascinante época del Renacimiento, desde el prisma gastronómico y artesanal.

En esta línea de reconexión con las raíces, el congreso introduce el concepto de la arqueogastronomía, que constituye un espacio cultural donde adquirir productos, experiencias gastronómicas y turísticas que hunden sus raíces en la historia. En este sentido, el chef holandés **Leon Griffioen** y el experto en arqueogastronomía, **Manuel León Béjar**, unirán su conocimiento

para explorar recetas antiguas a través de técnicas ancestrales, recreando platos del pasado y actualizándolos con una visión contemporánea.

Asimismo, otra de las ponencias reunirá a **Diego Gallegos**, el renombrado “chef del caviar”, y al biólogo **Juan Antonio López**. Ambos combinarán sus conocimientos para explorar la intersección entre la cocina sostenible y las tradiciones culinarias antiguas, ofreciendo una perspectiva enriquecedora sobre el pasado, presente y futuro de la gastronomía.

### **Más allá de la dieta mediterránea**

Uno de los productos más característicos de la gastronomía española, especialmente en el norte de la península, es el pescado y el marisco. Los percebeiros **Mari Lista** y **Tono García** -este último también copropietario y chef del Restaurante Material- compartirán los valores y experiencias vividas en la Costa da Morte, en Galicia, y en un oficio cuando menos “complicado” en el que es habitual luchar contra las condiciones extremas del océano Atlántico.

Además de poner el foco en el producto local y poner en valor nuestra dieta, **Auténtica** también se caracteriza por la búsqueda de sinergias con otras gastronomías del mundo. De este modo, **Iván Surinder**, chef que se enamoró de la profesión a raíz de trabajar junto a su padre **Nath Surinder** -el primer chef de gastronomía india en España-, colaborará con la artista urbana **María Cano** en una interesante sesión que busca descubrir cómo el sabor y el color se entrelazan en una sinfonía cultural fascinante.

### **Los chefs más prestigiosos de la gastronomía española se reunirán en Sevilla**

Un año más, Auténtica acogerá el **Retiro de Chefs**, que el año pasado reunió a más de 50 chefs con estrellas Michelin de toda España en un retiro exclusivo en Sevilla. Esta actividad tiene como objetivo congrega en un mismo espacio a los profesionales de la cocina que están capitalizando el talento gastronómico mundial a fin de que encuentren sinergias y se inspiren compartiendo su experiencia personal.

Auténtica Premium Food Fest es un evento en colaboración con la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía y de Fondos Europeos, y cuenta con el apoyo del Ayuntamiento de Sevilla, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Landaluz, Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía, así como de las principales patronales del sector.

---

**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 [Food 4 Future – Expo Foodtech](#), en colaboración con la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía y de Fondos Europeos. 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.