



Auténtica 2024 consolida a Andalucía como el epicentro de la dieta mediterránea y los alimentos premium

El Alcalde de Sevilla, José Luis Sanz, y el Consejero de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, Ramón Fernández-Pacheco, inauguran la segunda edición de la cita de referencia para la industria agroalimentaria

Durante dos días, Auténtica reunirá a 251 firmas expositoras, 223 expertos y más de 7.000 profesionales para fomentar un nuevo diálogo entorno al producto premium-gourmet y su origen

Madrid, 16 de septiembre de 2024 – Esta mañana ha abierto sus puertas la segunda edición de [Auténtica](#) en Sevilla, que convertirá a la ciudad en el centro neurálgico de conocimiento sobre el producto gastronómico gourmet y la dieta mediterránea. Durante dos días, **más de 7.000 profesionales** de la industria alimentaria, gran distribución y retail, canal Horeca y alta gastronomía se dan cita en FIBES Sevilla en un espacio que duplica su tamaño frente a la edición anterior, con dos pabellones y **251 firmas expositoras**. Auténtica Premium Food Fest generará un impacto económico de **más de 12 millones de euros para la ciudad de Sevilla**.

Durante la inauguración del evento, el Alcalde de Sevilla, **José Luis Sanz**, ha señalado que “Auténtica se ha convertido ya en el gran evento de la industria alimentaria en Andalucía, y consolida también a Sevilla como la capital gastronómica. Es un honor recibir a los más de 7.000 profesionales que vienen a Auténtica, que esperamos que disfruten de esta ciudad única en el mundo”. Además, el Alcalde también ha dado la bienvenida a los miembros de la Academia Iberoamericana de Gastronomía, que reunirá en Sevilla a 14 presidentes de las diferentes academias gastronómicas de Iberoamérica para realizar la firma de un manifiesto global sobre los objetivos de sostenibilidad en la gastronomía a nivel mundial.

Por su parte, el Consejero de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, **Ramón Fernández-Pacheco** ha destacado Auténtica como “un foro abierto, sensible, que pone el foco en el eje marca, producto, productor. Todos unidos en una feria en la que el origen y la calidad del producto marcan la diferencia. La apuesta de Andalucía por la calidad diferenciada es una apuesta conocida y reconocida internacionalmente. Tenemos una industria agroalimentaria que supone la despensa de Europa, y que alimenta a más de 500 millones de europeos cada día. Somos líderes en exportación, cifra que ha superado los 8.503 millones de euros en los primeros 6 meses del año. En este sentido, el evento sirve para seguir afianzándonos y creciendo, y queremos que nuestra excelencia cruce mares y lleve apellido andaluz. Queremos seguir siendo líderes en prácticas innovadoras y sostenibles”.

La innovación gastronómica tiene acento andaluz

Esta mañana han comenzado también las sesiones del [Auténtica Congress](#), un espacio de conocimiento e innovación alrededor de los productos premium-gourmet y la dieta mediterránea y que cuenta en esta ocasión **con 6 escenarios simultáneos, 109 conferencias y 233 ponentes**. Durante esta primera jornada, el sector gastronómico andaluz ha tenido un especial protagonismo. **Ángeles Martín**, Directora de Personas del Grupo Abades, ha analizado la situación actual de la restauración organizada y ha compartido sus predicciones para el futuro

Auténtica es un evento de:

NEBEXT
NEXT BUSINESS EXHIBITIONS

 Cofinanciado por
la Unión Europea

 MINISTERIO
DE HACIENDA

 Fondos Europeos

 gusto
de Sur

 Junta
de Andalucía

en colaboración con:

de esta industria. Así, ha señalado la dificultad de “crecer sin perder el valor de lo auténtico. Es complicado mantener un punto de vista familiar cuando creces en volumen y puntos de venta, por lo que es importante transmitir los valores al equipo para que llegue a todos los puntos y no perder la esencia del negocio. Hablar de un plan estratégico a largo plazo es difícil porque estamos en constante cambio y adaptación, el reto es seguir en el sector y adaptarnos a los nuevos tiempos por el cambio constante del modelo de negocio”. Por su parte, **Ángeles Orantes-Zurita**, CEO de La Cueva de 1900, también se ha referido a este buen momento de la industria, “aunque incierto. Por un lado, el consumidor nos está dejando claro que no quiere dejar de consumir en la calle, pero por otro, la renta de las familias está muy mermada, por ello tenemos que encontrar la forma de adaptarnos”.

En el auditorio Culinary Fest by Gusto del Sur, el chef **Paco Morales, del Restaurante Noor** (3* Michelin y 3 Soles Repsol), ha destacado que “Andalucía vive un periodo histórico, tenemos un gran legado de cultura y tradición cada vez más relevante a nivel mundial. Nuestros productos son nuestra forma de vida. Tenemos que sentirnos orgullosos de todas estas tradiciones, forma de vivir y nuestra manera de interrelacionarnos. Para mí, Auténtica es todo un alarde de lo andaluz”.

La tradición es parte fundamental de la gastronomía, sobre ella se sustenta la cultura y la innovación. Por ello, cada vez hay más voces que reivindican la puesta en valor de esta artesanía, los oficios tradicionales y los talleres donde se crean piezas únicas. En este sentido, **Juan Carlos García, Chef del Restaurante Vandelvira** (1* Michelin y 1 Sol Repsol), ha destacado que “nuestro edificio tiene un gran legado de 4 siglos de historia detrás que nos vigilan, debemos ser muy cuidadosos con todo lo que hacemos dentro de este entorno, por ello no damos de comer a más de 25 comensales a la vez”. El chef ha añadido que “el concepto de Vandelvira parte de entender la cocina como una artesanía y un vehículo de lo identitario. Trabajamos desde el respeto a la tradición, pero desde el prisma de la visión contemporánea”.

Durante lo que queda de cumbre, el Congreso seguirá abordando temas de actualidad de la industria como tendencias emergentes en distribución, influenciadas por las nuevas demandas de los consumidores, la relevancia del producto local, el fomento de la sostenibilidad en gastronomía o la importancia del marketing y la publicidad en el sector gastronómico.

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 conciencia social.