

## **Auténtica 2024 se consagra en Andalucía como la feria líder en alimentos premium con 8.404 profesionales de la gran distribución y horeca**

**El evento ha situado a Andalucía y Sevilla como referentes de la dieta mediterránea por la calidad de sus productos alimentarios**

**Durante dos días, Auténtica ha reunido a 251 firmas expositoras y 223 expertos para fomentar un nuevo diálogo entorno al producto premium-gourmet y su origen**

**Sevilla, 18 de septiembre de 2024 – Auténtica**, el gran evento del producto gourmet con valores asociados a la dieta mediterránea, cerró ayer sus puertas tras haberse posicionado como la feria de referencia de la industria agroalimentaria del sur de España. Durante dos días, **8.404 directivos de la gran distribución y retail, chefs y empresarios de hostelería** han acudido a FIBES para descubrir las últimas novedades en alimentos y bebidas premium gourmet, generando un impacto económico de **12 millones de euros** en la ciudad de Sevilla.

La feria ha acogido una nueva edición de **Auténtica Congress**, que ha reunido a **233 expertos** para dar a conocer distintas iniciativas y proyectos, cocinar en directo y debatir sobre los retos y oportunidades que se alzan entorno al sector. En el ámbito de la gastronomía y la alta cocina, renombrados chefs como **Paco Morales\*\*\*, Benito Gómez\*\*, Javier Olleros\*\*, Maca de Castro\*, Juan Carlos García\*** y **Hideki Matsuhisa\***, se han citado en el espacio Culinary Fest by Gusto del Sur, poniendo en valor la excelencia agroalimentaria de nuestra tierra con los productos de calidad Gusto del Sur. Todos ellos han conversado sobre los conceptos que inspiran las cartas de sus restaurantes y el peso de la calidad del producto en la variedad de sus platos. Además, han realizado demostraciones con recetas en directo y han podido compartir espacio con otros reconocidos profesionales de diferentes áreas como el arte, el deporte o la escritura.

Respecto a la exaltación del producto mediterráneo que abandera Auténtica, **Paco Morales**, chef del Restaurante Noor, destacó que “es imprescindible conocer el legado histórico para saber de dónde venimos y a dónde vamos. Siempre se nos relaciona con la piel de toro, los cítricos, el aceite de oliva o el jamón, pero nuestros productos, más que productos son una forma de vida. Tenemos que sentirnos orgullosos de todas estas tradiciones y nosotros presentamos este año una carta inspirada en recetas y sabores de distintas épocas históricas”.

Por su parte, **Benito Gómez**, Chef del Restaurante Bardal, apuntó que “para mí la cocina es la pericia de aliñar. A veces los cocineros sentimos que nos quedamos cortos, pero no es necesario añadir emulsiones o nubes en todas las recetas. De hecho, nuestra cocina brilla por sus pocos artificios, porque no son necesarios cuando el producto es bueno. Lo que nos define es nuestra forma de potenciar el sabor”.

Precisamente, sobre la importancia de cuidar bien el producto y emplear alimentos de proximidad, **Maca de Castro**, chef del Restaurante Maca de Castro, explicó que en su restaurante “ahora contamos con cuatro huertas que cosechamos cada día. Hacemos cosecha ecológica, no transgénica y esto es importante. Aunque parezca raro, debemos consumir

Auténtica es un evento de:

en colaboración con:



verduras feas, esas son las más naturales, saludables y las que saben mejor”. Al respecto, **Hideki Matsuhisa**, chef del restaurante Koy Shunka, apuntaba que “es fundamental tener un buen producto y los materiales para tratarlo. Nosotros empezamos a cocinar desde que llega el producto al restaurante, esto es en lo que se traduce el respeto al producto y a todo el proceso”.

### Un universo de posibilidades entorno al producto premium-gourmet

La segunda edición de Auténtica sido el escaparate de las últimas innovaciones en alimentos y bebidas premium-gourmet. Desde sándwiches helados calientes, caviar cítrico, helado de aceitunas o carne vegetal hecha con proteína de guisantes, un total de **251 firmas expositoras** han presentado sus últimas novedades en los dos pabellones de FIBES, demostrando así la calidad de los productos agroalimentarios de nuestro país. Además de descubrir las novedades del sector, los profesionales asistentes a Auténtica 2024 también han podido inspirarse, trazar sinergias, degustar productos de alta calidad y acceder a exclusivos shows de cocina en directo.

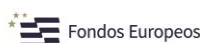
Auténtica Premium Food Fest es un evento en colaboración con la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, a través de la cofinanciación con Fondos Europeos FEDER, y cuenta con el apoyo del Ayuntamiento de Sevilla, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Landaluz, Cooperativas Agroalimentarias 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 conciencia social.

Auténtica es un evento de:

**NEBEXT**  
NEXT BUSINESS EXHIBITIONS



en colaboración con: