

Auténtica 2024 se prepara para recibir a 7.000 profesionales en Sevilla, generando un impacto económico de 12 millones

Los días 16 y 17 de septiembre, la segunda edición de Auténtica congregará a la industria alimentaria, gran distribución, hostelería y alta cocina en una cumbre clave para el sector

Directivos de compañías como Alcampo, Eroski, GM&Co, o Glovo y los chefs más destacados del panorama nacional como Paco Morales***, Benito Gómez**, Javier Olleros**, y Maca de Castro* abordarán los nuevos retos y tendencias de consumo de la industria

Madrid, 12 de septiembre de 2024 – [Auténtica](#) regresa a Sevilla los próximos 16 y 17 de septiembre convirtiéndose en la cumbre del producto gastronómico gourmet y la dieta mediterránea. Más de 7.000 profesionales de la industria alimentaria, gran distribución y retail, canal Horeca y alta gastronomía se darán cita en un espacio que duplica su tamaño frente a la edición anterior, con dos pabellones y más de 250 firmas expositoras. Auténtica Premium Food Fest, que inaugura su segunda edición el próximo lunes de la mano del Alcalde de Sevilla, José Luis Sanz, y el Consejero de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, Ramón Fernández-Pacheco, generará un impacto económico de más de 12 millones de euros para la ciudad de Sevilla.

“En Auténtica daremos a conocer las últimas novedades en productos premium, de calidad y de proximidad de nuestros productores, con el objetivo de fomentar un nuevo diálogo entre la industria alimentaria, la gran distribución y la hostelería, y promover los valores de la dieta mediterránea, como la cercanía, la sostenibilidad y el respeto al productor. Unos valores que son también los ejes sobre los que se construye Auténtica y que queremos hacer llegar al consumidor”, afirma Manuel Bueno, director de Auténtica.

Un Congreso dedicado a la innovación gastronómica

Durante la celebración de la cumbre tendrá lugar [Auténtica Congress](#), un espacio de conocimiento e innovación alrededor de los productos premium-gourmet y la dieta mediterránea y que contará en esta ocasión con 6 escenarios simultáneos, 120 conferencias y 300 ponentes. Así, el congreso abordará 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.

Entre los principales nombres que conforman la agenda del Culinary Fest by Gusto del Sur destacan reconocidos chefs como Paco Morales***, Benito Gómez**, Javier Olleros**, Maca de Castro*, Juan Carlos García*, o Xandra Luque, jefa de cocina de la Clínica Universidad de Navarra. Asimismo, directivos de compañías del sector como Yolanda Fernández, directora de RSC y RII, y comunicación externa de Alcampo, Alejandra Callejón, directora España Sur de Glovo, Enrique Monzonis, director de innovación logística y sistemas de Eroski, José Miguel Flavián, fundador de GM&Co, o Laureano Turienzo, presidente de Asociación Española de Retail, abordarán los retos y tendencias del sector de la distribución y retail.

Auténtica es un evento de:

en colaboración con:

Novedades para una segunda edición de consolidación

Como novedad de este año, el congreso acogerá el foro '**Auténticas Marcas de Restauración**' organizado por la asociación empresarial Marcas de Restauración, para dar a conocer las iniciativas de la restauración organizada para el uso de productos auténticos y únicos, característicos de la dieta mediterránea. Además, también tendrá lugar en el marco de Auténtica la jornada Empresas de Distribución del Sur de España, organizada por FEDIS HORECA, que contará con la participación de más de 100 empresas del sector de la distribución para hostelería como Pascual-Quializa, SIH-Servicio Integral a Horeca, Asprodibe, VOLDIS, Sureña, Bmark, Bgrup, DDI, entre otras.

Otra novedad de este año es que Auténtica acogerá el **encuentro 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.

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: