

Auténtica 2024 ultima sus preparativos: 7.000 profesionales de la industria alimentaria acudirán a la cita gastronómica en Sevilla

La segunda edición de Auténtica congregará a la industria alimentaria, alta cocina y gran distribución los días 16 y 17 de septiembre en Sevilla

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 en el sector

Madrid, 05 de septiembre de 2024 – [Auténtica 2024](#) ha presentado esta mañana en Madrid las novedades de su segunda edición, que tendrá lugar los próximos **16 y 17 de septiembre en Sevilla**. Tras el éxito de su primera edición, el evento dedicado al producto gourmet con valores duplicará su tamaño en FIBES, con más de 250 firmas expositoras. Además, la nueva cita ineludible de la industria alimentaria espera reunir más de **7.000 profesionales asistentes**, que podrán deleitarse con la participación de algunos de los chefs más destacados de la alta gastronomía.

Durante la presentación, el consejero Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, **Ramón Fernández-Pacheco**, ha destacado que *“queremos dejar patente la felicidad que supone para la Consejería volver a formar parte de un evento como Auténtica, que ha echado raíces y duplica su espacio respecto a su primera edición. Andalucía es la principal despensa de Europa, actualmente somos líderes en exportación y queremos seguir abriendo mercado y afianzando nuestros productos. En este sentido, echábamos de menos un evento que pueda situar al sector gastronómico andaluz donde le corresponde”*.

Por su parte, **Angie Moreno**, delegada de turismo y cultura del Ayuntamiento de Sevilla, ha señalado: *“Es un placer corroborar el apoyo del Ayuntamiento de Sevilla al evento. Hace solo un año que presentamos la primera edición de Auténtica, con la certeza de que iba a funcionar y aquí está la prueba. Ahora presentamos una segunda edición que duplica su tamaño respecto al año pasado y que va a posicionar a Sevilla como el epicentro del producto Gourmet con valores”*.

Asimismo, **Álvaro Guillén**, presidente de Landaluz, ha señalado que *“la de la alimentación es una industria estratégica de la Junta de Andalucía y este evento será fundamental para su puesta en valor. Se trata de un sector muy fuerte que está frenando la España vaciada en la región de Andalucía, gracias al posicionamiento de la industria. Además, está fomentando no solo el turismo de sol y playa, sino también el turismo de interior. Contamos ya con más de 6.000 empresas dedicadas a este sector en nuestra región, superando incluso a Cataluña, que solía ser líder en este campo”*.

Innovación gastronómica como ‘plato fuerte’ de Auténtica 2024

Auténtica Premium Food Fest se concibe como un foro de reflexión que pone el foco en el respeto al origen del producto, como factor diferencial de la dieta mediterránea. En este contexto, durante la celebración de la cumbre tendrá lugar [Auténtica Congress](#), un espacio de

Auténtica es un evento de:

en colaboración con:

conocimiento e innovación alrededor de los productos premium-gourmet 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.

En este sentido, **Manel Bueno**, director de Auténtica, ha declarado que *“el evento supondrá un espacio de encuentro en el que se marcará la estrategia a futuro del sector. Los productos de la dieta mediterránea cumplen con unos valores de cercanía, sostenibilidad y respeto al productor, y este es el principal mensaje que queremos hacer llegar al consumidor, fomentando una consciencia social sobre la calidad de nuestra dieta”*.

Entre los principales nombres que conforman la agenda del evento 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. Además, 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 de la gastronomía actual, desde la perseverancia y el esfuerzo para alcanzar la excelencia, poniendo el foco en el respeto al producto, la sostenibilidad y la innovación en la experiencia gastronómica.

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-Quialiaza, SIH-Servicio Integral a Horeca, Asprodibe, VOLDIS, Sureña, Bmark, Bgrup, DDI, entre otras.

Mucho más que una feria, una oportunidad única para el *networking* gastronómico

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 Latinoamérica para realizar la firma de un manifiesto global, sobre los objetivos de sostenibilidad en la gastronomía a nivel mundial.

Además, durante la cumbre tendrán lugar otras actividades en paralelo, como la celebración de los **Auténtica Excellence Awards 2024**, los galardones destinados a reconocer el trabajo, el liderazgo y la transformación de aquellas empresas y profesionales que apuestan por un nuevo diálogo social de la industria de la alimentación.

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.

Auténtica es un evento de:

en colaboración con:



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:

