

El Restaurante Tragatá, Too Good to Go, y el chef Javi Olleros, entre los ganadores de los Auténtica Excellence Awards 2024

La segunda edición de los galardones también ha reconocido también a Can Company y Ostrea Sur por su apuesta por la calidad y la excelencia en sus productos premium

Los premios se han entregado en el marco de Auténtica, el evento dedicado al producto gastronómico gourmet y la dieta mediterránea, que ya es un referente en la industria

Sevilla, 17 de septiembre de 2024 – Los Auténtica Excellence Awards 2024 han vuelto a premiar la tradición, el origen, los productos de proximidad y la calidad e innovación diferenciada de la dieta mediterránea. Los galardones, que se entregan en el marco de [Auténtica Premium Food Fest](#), el evento dedicado a los alimentos y bebidas premium que inauguró ayer su segunda edición, tienen por objetivo distinguir a las empresas y profesionales que impulsan la transformación de la industria agroalimentaria hacia un futuro más saludable y sostenible en el que el sabor prende un significado fundamental.

Los Auténtica Excellence Awards 2024 han recibido 83 candidaturas, muestra de la evolución que está viviendo el sector en su apuesta por la vuelta a los orígenes, el valor de los productos y la tradición, así como por abanderar una dieta mediterránea que es un ejemplo a nivel mundial.

Los premiados por su contribución al desarrollo de la alta gastronomía

El Premio Heineken al establecimiento de hostelería con valores Auténtica ha recaído sobre Tragatá, el restaurante de Benito Gómez, por su apuesta por la cocina local, andaluza y por el sabor del producto por encima de cualquier otra cosa. Como finalistas, han quedado Quirat, galardonado con una estrella Michelin en 2024, que prioriza la gastronomía sostenible y los productos de origen local; y Garden Pizza, una marca de pizzerías artesanales donde se aúna calidad, inclusión e impacto positivo a partes iguales.

El Premio COPE al mejor proyecto de marketing y comunicación ha reconocido a Too Good to Go por su contribución a la lucha contra el desperdicio de comida, cuya app opera ya en 18 países y conecta a 95 millones de usuarios registrados con miles de establecimientos. Las dos propuestas que se han quedado al umbral del galardón han sido Cádiz Espresso, la variedad de Nespresso con la que rinde tributo al origen de la cultura cafetera local; y Aplus Gastromarketing y Makro por poner en valor a la hostelería creando acciones de comunicación y acciones 'wow' con el Día de la Hostelería, animando a todo el mundo a ir a los bares y restaurantes para dar gracias a su inmenso trabajo.

Por su parte, el Premio Agrobank al productor del año se lo ha llevado el Can Company, por cerrar el círculo total en la crianza de animales de consumo autóctonos, criados en sus fincas, alimentados con sus cereales y lo que encuentran en los bosques donde viven. En esta misma

Auténtica es un evento de:

en colaboración con:



categoría han competido **Caña Nautre**, la revolución de la alimentación a partir del tomate fresco con Tecnología HPP; y **Hello Plants Foods**, el primer foie gras vegetal del mundo.

El **Premio Ayuntamiento de Sevilla a la apuesta de la distribución y retail por el producto premium** ha galardonado a **Ostrea Sur** por su filosofía de respeto al producto, la calidad y la excelencia, y una decidida apuesta por la responsabilidad social corporativa. Del mismo modo, **Caprichos del Paladar** ha quedado finalista en esta categoría por Burgood, una hamburguesa premium 100% vegetal para todos los públicos hecha totalmente de alcachofa; y **Riquísimo**, por su dedicación como consultora en la exportación de algunos de los mejores productos de la gastronomía española.

Finalmente, el **Premio Junta de Andalucía al Chef gastronómico** ha sido para **Javi Olleros**, chef del Restaurante Culler de Pau (2* Michelin, 1* Verde y 3 Soles Repsol), por su cocina de proximidad y con productos del entorno, y por impulsar un proyecto para dar a conocer la importancia de los cultivos vegetales y los bancos de semillas como instrumentos para mantener y recuperar la biodiversidad.

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.

Auténtica es un evento de:

NEBEXT
NEXT BUSINESS EXHIBITIONS



en colaboración con: