

Auténtica 2024 celebra su segundo retiro en El Rocío con más de 50 chefs Michelin



Sevilla, 16 de septiembre de 2024 – Sevilla ha acogido este domingo el segundo Retiro de Chefs, celebrado en el marco de [Auténtica Premium Food Fest 2024](#), el evento dedicado a la dieta mediterránea y el producto gourmet con valores. Más de 50 chefs Estrella Michelin de toda España se han reunido en un retiro exclusivo de la alta cocina en el que han tenido la oportunidad de trazar sinergias y realizar distintas actividades inspiracionales en contacto con la naturaleza y las tradiciones de Andalucía.

En su segunda celebración, los participantes del retiro de chefs han visitado la Ermita del Rocío (Almonte), donde han realizado una ofrenda a la Virgen del Rocío. Después, han visitado los singulares paisajes del Parque Nacional de Doñana en todoterreno. Además, el conjunto de chefs ha disfrutado de un almuerzo mientras navegaban en barco por el río Guadalquivir.


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

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

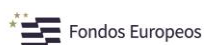
en colaboración con:



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: