



Auténtica 2025 reunirá en Sevilla a más de 10.000 profesionales del sector alimentario, gran distribución, retail, Horeca y alta gastronomía

Los días 15 y 16 de septiembre en FIBES, más de 300 expertos pondrán el foco en los alimentos *gourmet* con sello mediterráneo, con el origen, los valores y la sostenibilidad como pilares clave

Portavoces de Mercadona, Alcampo o Grupo Uvesco, junto a reconocidos chefs como Dani García (Grupo Dani García*), Marc Roca y Martí Roca (El Cellar de Can Roca***), o Juanlu Fernández (LÚ, Cocina y Alma**), descubrirán las últimas tendencias gastronómicas**

Madrid, 19 de junio de 2025 – [Auténtica Premium Food](#) ha abierto el periodo de [acreditaciones](#) para asistir a su tercera edición, que tendrá lugar los días **15 y 16 de septiembre en FIBES-Sevilla**. Tras el éxito de su anterior edición, Auténtica regresa consolidado como una de las plataformas de negocios más influyentes del sector de la alimentación y la gastronomía, este año bajo el lema 'Sabor con origen mediterráneo'. El evento prevé reunir a **más de 10.000 asistentes** de la industria alimentaria, la gran distribución y retail, el sector Horeca y la alta gastronomía, en una oportunidad única para descubrir productos *gourmet* y propuestas sostenibles, con valores asociados a la salud, el origen y la autenticidad de la dieta mediterránea.

En palabras de **Manuel Bueno**, Director de Auténtica Premium Food 2025, "hoy en día es fundamental mantener el compromiso con el producto local de alta calidad, a la vez que preservar la excelencia en la experiencia gastronómica. El sector se encuentra en un momento de desafío, en el que hay que evolucionar sin perder la identidad original. Y en este contexto, el propósito que tenemos desde Auténtica 2025 es acompañar en este proceso de transformación a todos los profesionales involucrados, creando un entorno óptimo para el intercambio de conocimientos y para el nacimiento de sinergias y alianzas entre profesionales y empresas".

Para esta edición, **más de 350 marcas expositoras** mostrarán sus novedades en el segmento *premium-gourmet*, destacando lo mejor de la dieta mediterránea a través de productos que unen calidad, tradición e innovación.

El conocimiento como ingrediente clave de Auténtica Premium Food 2025

Asimismo, Auténtica 2025 mantendrá su apuesta por el conocimiento compartido y la reflexión, con una nueva entrega de su ya emblemático **Auténtica Congress**, un espacio que contará con **6 escenarios simultáneos** y donde **más de 300 ponentes** expondrán sus perspectivas y experiencias en **más de 150 conferencias**. Destacará la presencia de expertos de compañías líderes como **Mercadona, Grupo Uvesco o Alcampo**, entre muchas otras.

Todo tipo de profesionales implicados en la cadena de valor, como directivos, distribuidores, productores, instituciones públicas, investigadores o amantes de la gastronomía, tendrán cabida

Auténtica es un evento de:

en colaboración con:



en el congreso para analizar el presente y futuro de la industria, así como las nuevas tendencias de la alimentación y la alta gastronomía con el foco puesto en el eje marca, producto, productor.

Siguiendo esta línea, reconocidos chefs como **Dani García (Grupo Dani García***), Marc Roca y Martí Roca (El Cellar de Can Roca***), o Juanlu Fernández (Restaurante LÚ, Cocina y Alma**)**, entre otras destacadas figuras de la escena de la alta gastronomía, compartirán su visión y técnicas culinarias en el marco del **Culinary Fest**, uno de los espacios más inspiradores de Auténtica 2025. Paralelamente, quienes deseen profundizar en los retos actuales de la gestión empresarial en el sector alimentario podrán asistir al **Foro de Gran Distribución y Retail**, donde se abordarán temas clave como la sostenibilidad, la eficiencia operativa y la mejora de la calidad en los servicios de distribución. Por su parte, el **Summit de Compras** reunirá a expertos que analizarán el impacto estratégico de las decisiones de compra y las mejores prácticas en la cadena de suministro.

Además, el evento incorporará espacios clave como el **Horeca Forum**, centrado en la transformación del sector hostelero a través de la innovación, la tecnología y los nuevos modelos de negocio, y el **Gastromarketing Day**, un encuentro único que abordará las claves del *marketing* aplicado a la gastronomía y la alimentación, con temáticas que van desde la digitalización hasta la evolución de la experiencia en sala o las nuevas formas de comunicación del sector.

Más allá de su completo programa de contenidos, Auténtica 2025 será un espacio de conexión real entre profesionales, marcas y talento, donde se generarán alianzas, se compartirán experiencias y se impulsarán ideas que marcarán el rumbo del sector en los próximos años.

Auténtica Premium Food es un evento de NEBEXT - Next Business Exhibitions 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 (15-16 de septiembre 2025): Auténtica Premium Food 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:

en colaboración con: