



Arranca la cuenta atrás para Auténtica 2025, la feria que eleva la sostenibilidad y el valor del producto de origen

La tercera edición de Auténtica reunirá los días 15 y 16 de septiembre en FIBES Sevilla a más de 10.000 profesionales del sector alimentario, la gran distribución, el retail, el canal Horeca y la alta gastronomía

En el marco del Auténtica Congress, participarán chefs distinguidos como Dani García (Grupo Dani García), Toño Pérez (Atrio***) o Marc y Martí Roca (El Celler de Can Roca***), así como expertos de grandes firmas de distribución como Mercadona, Alcampo, Covirán, Uvesco o Grupo MAS

Madrid, 17 de julio de 2025 – [Auténtica Premium Food](#) ha dado a conocer esta mañana, en una presentación oficial celebrada en Madrid, las novedades de su tercera edición, que tendrá lugar los próximos días **15 y 16 de septiembre en FIBES Sevilla**. El evento, dedicado al producto gourmet auténtico, saludable y sostenible, regresa a la capital andaluza bajo el lema “**Sabor con origen mediterráneo**”, con el propósito de impulsar una nueva consciencia y diálogo social a través de los alimentos y bebidas.

Tras solo dos ediciones, Auténtica se consolida hoy en día como **una de las plataformas más influyentes de la industria alimentaria**, donde convergen la excelencia gastronómica, el compromiso con la calidad, el respeto por el medio ambiente, y una mirada que combina tradición e innovación. Los principales actores de la cadena de valor alimentaria estarán presentes en Auténtica 2025: desde directivos, distribuidores y productores, hasta chefs reconocidos con estrellas Michelin, instituciones públicas e investigadores.

De esta forma, **más de 10.000 profesionales** se darán cita en Sevilla para establecer alianzas estratégicas, compartir conocimiento y generar nuevas oportunidades en un entorno de inspiración mediterránea, gracias, en parte, al amplio espacio expositivo que reunirá a **más de 350 firmas con sus últimas novedades en el segmento gourmet**.

Durante la presentación oficial, **Manolo Gómez**, Secretario General de Agricultura, Ganadería y Alimentación de la Junta de Andalucía, ha destacado que *“hablar de industria agroalimentaria en España es hablar de Andalucía. En este sentido, Auténtica se ha convertido en el gran escaparate de los productos agroalimentarios de nuestra región desde 2023, que lidera este segmento aglutinando un 19% de las industrias de este sector en nuestro país, y con un 14% de todo el negocio agroalimentario español”*.

A este respecto, **Antonio Castaño**, Director General de CONTURSA, ha apuntado que, *“queremos agradecer a la Junta de Andalucía el esfuerzo que está invirtiendo en hacer este evento más grande cada año. Crear una plataforma de negocios estratégica para el segmento agroalimentario era un sueño que hemos tenido desde siempre y, tras el éxito que está cosechando el evento, tenemos claro que Auténtica ha venido para quedarse y que tiene un gran espacio de crecimiento por delante. El primer año fue un éxito total con*

Auténtica es un evento de:

en colaboración con:



solo un pabellón y el segundo también, duplicando su espacio. Ahora abordamos una tercera edición que también esperamos que sea de récord”.

Por su parte, **Manuel Bueno**, Director de Auténtica 2025, ha señalado que “este año hemos dado un salto con nuestra imagen y nuestro eslogan; “Sabor con origen mediterráneo”. Y nos hemos enfocado en la autenticidad del producto, que tiene detrás unos valores, unas garantías de sostenibilidad y una calidad excepcional. Nuestra dieta mediterránea es un referente mundial y Auténtica nos ofrece la oportunidad de poner en valor los productos que nacen aquí. Para esta tercera edición, esperamos un 20% más de visitantes respecto a la anterior, gran cantidad de ellos tomadores de decisiones, y más firmas expositoras. Unos datos muy positivos que avalan el éxito y el interés que ha generado la feria en solo dos ediciones”.

Auténtica Congress: impulsando el futuro de una gastronomía de calidad y sostenible

El sector de la alimentación juega un papel fundamental en la preservación y promoción de la dieta mediterránea, en la que la calidad del producto es un factor clave. Apostar por ingredientes auténticos, frescos y de origen local garantiza los sabores genuinos, a la vez que impulsa prácticas sostenibles y saludables que reflejan la esencia de nuestra tradición gastronómica.

En esta línea, **Auténtica Congress** se concibe como un foro de reflexión dedicado al conocimiento y la innovación en torno a los alimentos premium. La próxima edición del congreso batirá récords respecto a años anteriores, con **6 escenarios simultáneos, 150 conferencias y más de 300 ponentes**, entre los que se encuentra una destacada selección de chefs de renombre del panorama gastronómico nacional, como **Dani García** (Grupo Dani García), **Marc y Martí Roca** (El Cellar de Can Roca***), **Toño Pérez** (Atrio***), **Álvaro Salazar** (Voro**), **Juan Luis Fernández** (LÚ, Cocina y Alma**), **Benito Gómez** (Bardal**), **Marcos Granda** (Skina**), **Ignacio Echapresto** (La Venta de Moncalvillo**) o **Iván Cerdeño** (Iván Cerdeño**), entre muchos otros.

Junto a ellos, el congreso contará también con la participación de destacados representantes de algunas de las principales compañías de gran distribución y retail del país, quienes compartirán su visión sobre sostenibilidad, hábitos de consumo y transformación del sector. Entre ellos figuran **Rafa Piñero**, Director de Relaciones Externas del Sector Pescado en **Mercadona**; **Yolanda Fernández**, Directora de RSC, Comunicación y Relaciones Externas de **Alcampo**; **Roberto García**, Director de Marketing de **Covirán**; **Ion Uranga**, Responsable de Proyecto de **Uvesco**; y **Delia Pascual**, Directora de Marketing y Sostenibilidad de **Grupo MAS**. Un elenco diverso de perfiles que refleja la pluralidad de miradas y experiencias que confluirán en esta cita clave para entender hacia dónde se dirige la alimentación del futuro.

El programa del Auténtica Congress se articulará en torno a grandes espacios temáticos que permitirán a los asistentes sumergirse en los retos, oportunidades y tendencias de la industria desde múltiples perspectivas. Entre ellos, están el **Culinary Fest**, un escenario en el que chefs de prestigio compartirán técnicas, inspiración y recetas en diálogo con

Auténtica es un evento de:

en colaboración con:



profesionales de otras disciplinas creativas; **el Foro de la Gran Distribución y el Retail**, centrado en debatir sobre eficiencia operativa, sostenibilidad y nuevos modelos de consumo; o **el Summit de Directores de Compras**, un espacio pensado para los responsables de abastecimiento y aprovisionamiento del canal alimentación.

La propuesta se completa con **el Gastromarketing Forum**, dedicado a explorar las últimas tendencias en comunicación, marketing y estrategia comercial en el ámbito gastronómico; **el Horeca Forum**, que analizará las claves del futuro del canal Horeca; o **las Aulas Degusta**, que ofrecerán un espacio experiencial para descubrir y probar los productos más innovadores del momento. Como gran novedad, este año se incorpora **el Foro Sin Filtro**, un nuevo espacio de pensamiento e inspiración impulsado junto a Montagud Editores, que invitará a repensar el papel transformador de la alta gastronomía desde una mirada libre, crítica y profundamente humana.

Además de la zona expositiva y congresual, se celebrarán actividades satélite como **el Retiro de Chefs**, que reunirá a más de 50 chefs con estrellas Michelin de toda España en un entorno exclusivo para facilitar que la alta gastronomía ayude a trasladar el valor que los productores quieren que alcancen sus alimentos en los lineales de la gran distribución. Así como los **Auténtica Excellence Awards 2025**, unos galardones que reconocerán los mejores proyectos e iniciativas del sector de la alimentación y el producto premium, dirigidos a todas las empresas que conforman la cadena de valor del sector.

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 consciencia social.

Auténtica es un evento de:

NEBEXT
NEXT BUSINESS EXHIBITIONS



Cofinanciado por
la Unión Europea



MINISTERIO
DE AGRICULTURA,
PESCA Y
DESARROLLO RURAL



Fondos Europeos



en colaboración con: