



## El sector Horeca se reúne en Auténtica 2025 para elevar el valor del producto de proximidad, la sostenibilidad y la experiencia gastronómica

Los días 15 y 16 de septiembre, FIBES Sevilla acogerá la tercera edición de Auténtica Premium Food, la feria líder del producto *premium gourmet* con sello mediterráneo

En el marco del Horeca Forum, expertos y chefs de prestigio analizarán las últimas tendencias que están marcando la hoja de ruta de la industria Horeca

**Madrid, 7 de julio de 2025** – En un momento en el que el consumidor en hostelería demanda experiencias gastronómicas más conscientes y auténticas, valorando los alimentos y bebidas con valores, que respeten el entorno y potencien la calidad del producto local, la feria [Auténtica Premium Food](#) se posiciona como un punto de encuentro clave para este nuevo enfoque. La feria líder dedicada al producto *premium gourmet* de origen mediterráneo abordará estos desafíos y oportunidades en el marco de su tercera edición, que tendrá lugar los días **15 y 16 de septiembre en FIBES, Sevilla**.

Durante el evento, el **Horeca Forum** se convertirá un año más en uno de los espacios clave dentro del [Auténtica Congress](#), el encuentro de directivos de la distribución, mayoristas, importadores, tiendas especializadas, hostelería, chefs gastronómicos y sector retail más relevante de la industria alimentaria. El **Horeca Forum**, que reunirá a grandes profesionales de la hostelería, analizará los retos actuales a los que se enfrenta la industria actual y cómo los profesionales pueden elevar a la máxima exponencia sus negocios, entre otros aspectos.

### Producto auténtico, destinos turísticos y experiencias para potenciar la hostelería

La gastronomía ha crecido hasta convertirse, en muchos casos, en la principal razón para elegir un destino turístico, y esto es gracias a la capacidad de los chefs para reinterpretar la riqueza del territorio a través de propuestas de autor que combinan tradición e innovación. En este sentido, **Minerva Tapial**, CEO de Rosi La Loca; **Adrián Marcos**, Director de Sala en Magoga\*; y **Arantxa López López**, CEO de Gastronómico, aportarán su visión sobre cómo la gastronomía se convierte en un elemento clave para la identidad territorial y el desarrollo sostenible de los destinos, dando nuevas ideas para la transformación de productos autóctonos y experiencias gastronómicas únicas.

Auténtica es un evento de:

**NEBEXT**  
NEXT BUSINESS EXHIBITIONS



Cofinanciado por  
la Unión Europea



MINISTERIO  
DE INDUSTRIA,  
COMERCIO  
Y TURISMO



Fondos Europeos



gusto  
Sur



Junta  
de Andalucía

en colaboración con:

Asimismo, fidelizar y atraer clientes es hoy en día todo un arte que va más allá de simples estrategias: se trata de crear conexiones reales y duraderas. En el Horeca Forum, expertos que dominan esta habilidad compartirán cómo han logrado convertir la experiencia del cliente en el corazón de sus negocios. **Lisa Cazzola**, Mánager del Hotel Boutique Patio del Posadero, y **María Gómez**, al frente de Magoga\*, contarán las estrategias tangibles que aplican para generar confianza, comunidad y lealtad.

De igual manera, en un sector marcado por una creciente búsqueda de talento, la gestión de equipos y el cuidado laboral ocupan un papel esencial para alcanzar el éxito. Construir entornos donde las personas quieran quedarse, crecer y aportar valor, sin renunciar a la exigencia y la efectividad de resultados, es un reto propio de la hostelería actual. Sobre cómo abordarlo reflexionarán **Fabiana Osteicoechea**, Directora Operativa del Grupo Piantao, y **Gonzalo Rodríguez Herrera**, Director de Operaciones del Grupo Dani García.

### **Claves para liderar el sector de los productos *premium gourmet***

La sostenibilidad, que tiene un lugar especial dentro de Auténtica 2025, se ha convertido en una exigencia transversal a la que hay que responder. Por ello, el foco del debate se centrará en cómo incorporar prácticas responsables a la gestión diaria, de la mano de expertos como **Susana Aragón**, chef slow food y asesora gastronómica, **Ana Belén González Pinos**, consultora y formadora de la Real Academia de Gastronomía, y **Raúl Sánchez**, chef en Mo de Movimiento y Espacio Tramo.

Asimismo, el delivery se ha transformado en una unidad estratégica del negocio y no solo un canal más de venta. En esta sesión, profesionales como **Alberto Flores**, Delivery Manager de Goiko; **Angelo Di Placido**, Cofundador y CMO de BooH! Food; y **Domi González**, Fundadora de La Cala Burger, compartirán estrategias prácticas para optimizar precios, reducir costes ocultos, diseñar ofertas irresistibles y diferenciarse en plataformas saturadas, con cifras claras y acciones concretas para que el delivery deje de ser una mera supervivencia y se convierta en un motor de crecimiento.

Por último, el chef **Albert Boronat** y **Eva Hausmann**, chef y CEO de Hausmann Gastronomic, expondrán cómo las nuevas tecnologías han irrumpido fuertemente en la hostelería, demostrando que la innovación en cocina y la modernización de las tradiciones gastronómicas son cualidades esenciales que abren puertas a nuevas oportunidades sin dejar a un lado la identidad propia.

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 Auténtica es un evento de:



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



en colaboración con: