

La alta gastronomía se sienta en Auténtica 2025 para repensar la cocina sin filtros

El foro Sin Filtro, organizado por Montagud Editores y dirigido por Javi Antoja, es una de las grandes novedades de esta edición de Auténtica Congress, y abordará temas clave de la alta gastronomía actual como la sostenibilidad, la estética y la importancia del relato

Toño Pérez (Atrio*), Álvaro Salazar (Voro**) o Benito Gómez (Bardal**), entre otros chefs Michelin, dejarán a un lado los fogones para debatir sobre el futuro de la gastronomía en este nuevo espacio de reflexión**

Madrid, 24 de julio de 2025 – La gastronomía de alto nivel, cada vez más consciente de su impacto y relevancia cultural, se enfrenta hoy a preguntas como: ¿Se pueden aplicar los valores sostenibles sin dejar a un lado la excelencia gastronómica? ¿Cómo abordar las tendencias estéticas actuales y adaptarlas a una identidad propia? ¿Qué discursos calarán en los clientes, más informados que nunca? Para abordar estas y otras cuestiones desde el punto de vista de los expertos vanguardistas actuales, [Auténtica Premium Food 2025](#) inaugura el foro **Sin Filtro**, uno de los espacios más esperados y rupturistas que se llevarán a cabo dentro del Auténtica Congress, celebrado en el marco de la feria.

El foro Sin Filtro es un nuevo espacio de pensamiento, inspiración y acción creado por **Montagud Editores, dirigido y moderado por Javi Antoja**. Un lugar para escuchar, debatir, imaginar y construir el futuro de la alta cocina como motor de transformación, donde la gastronomía se cuenta sin miedo y se pronuncia con valentía y autenticidad. La unión entre Auténtica y Montagud Editores no es una alianza táctica, sino una conexión honesta entre dos marcas que creen en el talento, en la excelencia y en el poder de las ideas.

Este nuevo foro, que rompe el guion y donde la gastronomía se escribe sin filtros, tendrá **lugar el día 15 de septiembre y contará con la participación de un total de 16 estrellas Michelin**, con chefs de gran influencia en la escena nacional como **Toño Pérez (Atrio***), Álvaro Salazar (Voro**) o Benito Gómez (Bardal**)**. Lo harán en un formato de mesas redondas donde no se cocina, sino que se reflexiona y se debate sobre los aspectos éticos, estéticos y narrativos que atraviesan hoy la alta gastronomía.

Del valor ambiental al valor de marca

La sostenibilidad se ha convertido en uno de los temas más relevantes en la gastronomía contemporánea. Presente en cartas, discursos y campañas de comunicación, el término ha evolucionado desde una necesidad medioambiental hasta un distintivo identitario que muchos restaurantes exhiben como parte de su propuesta de valor.

En este contexto, **Sin Filtro** invitará a cuestionar el alcance y los límites del compromiso sostenible en la restauración de vanguardia de la mano de chefs como **Toño Pérez (Atrio***), Ignacio Echapresto (Venta Moncalvillo**) y Marcos Granda (Skina**)**, quienes pondrán sobre la mesa sus reflexiones acerca de la coherencia, la gestión operativa y la honestidad que requiere integrar criterios de sostenibilidad reales en un entorno de alta

Auténtica es un evento de:
con:

en colaboración

exigencia gastronómica. La conversación abordará tanto los logros como las tensiones que vive el sector, y desgranará los matices entre intención, acción y comunicación, analizando qué significa hoy ser un restaurante comprometido con el entorno para descubrir cuánta sostenibilidad cabe realmente en un plato.

El influyente papel de la estética en la alta gastronomía

Otro de los asuntos que más conversaciones genera en torno a la alta gastronomía es la estética, no solo como una cuestión de apariencia, sino como una parte sustancial de la experiencia. La forma en la que se presenta un plato puede reforzar su contenido, distorsionarlo o incluso superarlo. En los últimos años, la gastronomía se ha debatido entre dos estilos que producen admiración en algunos y rechazo en otros: la austeridad minimalista centrada en la desnudez del producto, y una visión más compleja y llamativa que convierte el plato en un lienzo narrativo.

Bajo el título “Tendencias: ¿la desnudez del producto o la opulencia en el plato?”, el foro reunirá a cocineros con enfoques diversos como **Álvaro Salazar (Voro**)** y **Hugo Muñoz (Ugo Chan*)**, quienes compartirán su visión sobre cómo la estética condiciona, traduce o complementa una propuesta gastronómica. Una reflexión abierta sobre el plato como superficie simbólica y sobre las tensiones entre lo esencial y lo espectacular.

Cocinar con discurso: el equilibrio entre mensaje y sabor

Sin embargo, la cocina no solo tiene un componente gastronómico. A través de su rica variedad de técnicas e ingredientes, los platos han sido históricamente portadores de historias. En la última década, el discurso ha ganado un protagonismo central, hasta el punto de convertirse en un ingrediente más del plato. El *storytelling* ya no solo acompaña la experiencia, sino que, en algunos casos, la anticipa y protagoniza.

En una era donde la autenticidad se ha convertido en una exigencia, el exceso de discurso puede resultar contraproducente. Esto será analizado por chefs como **Benito Gómez (Bardal**)**, **Tonino Valiente (Tatau*)** e **Iván Cerdeño (Iván Cerdeño**)**, que compartirán su visión sobre el equilibrio entre narración e integridad y cuándo el discurso multiplica o resta a la experiencia.

Con este nuevo foro, **Auténtica Premium Food 2025** refuerza su papel como plataforma de referencia para la promoción del producto gourmet mediterráneo y como espacio de pensamiento crítico para la alta gastronomía. En un congreso que reunirá a más de 300 ponentes y líderes del sector, Sin Filtro representa el compromiso de la feria con una cocina que alimenta, pero también interpela.

Sobre Auténtica (15-16 de septiembre 2025): Auténtica Premium Food es un evento organizado por [NEBEXI](#), 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:
con:

en colaboración

Auténtica es un evento de:
con:

NEBEXT
NEXT BUSINESS EXHIBITIONS

 Cofinanciado por
la Unión Europea

 MINISTERIO
DE HACIENDA

 **Fondos Europeos**

 **gusto
de Sur**

 **Junta
de Andalucía**

en colaboración