

El Retiro de Chefs de Auténtica 2025 reúne en Jerez a más de 80 grandes nombres de la gastronomía española



Sevilla, 15 de septiembre de 2025- Jerez de la Frontera ha acogido este domingo el tercer **Retiro de Chefs**, una experiencia única celebrada en el marco de [Auténtica 2025](#), la principal feria del producto gourmet con valores, de origen y sostenible que se celebra en Sevilla los días 15 y 16 de septiembre. **Más de 80 chefs de alta gastronomía** se han dado cita en esta jornada exclusiva, diseñada para fomentar el encuentro, la reflexión y la conexión con el legado cultural andaluz.

Convertida ya en una de las actividades más esperadas del calendario gastronómico, el retiro ha reunido a figuras destacadas como **Marc y Martí Roca** (El Celler de Can Roca***), **Ignacio Echapresto** (Venta Moncalvillo**), **Álvaro Salazar** (Voro**), **Tonino Valiente** (Tatau*), **María Gómez** (Magoga*), **Toño Rodríguez** (La Era de los Nogales*), **Edwin Rodríguez** (Quimbaya*), **Hugo Muñoz** (Ugo Chan*), **Javier Jurado** (Malak*), **Iago Pazos** (Abastos 2.0) o **Pepa Muñoz** (El Qüenco de Pepa), entre muchos otros referentes de la alta gastronomía española.

La jornada ha comenzado con una visita privada a las **Bodegas González Byass**, uno de los grandes símbolos del patrimonio enológico de España. En este enclave, los chefs han recorrido los cascos históricos del siglo XIX, participando en una serie de catas y degustaciones. A continuación, el grupo se ha trasladado hasta la **Real Escuela Andaluza del Arte Ecuestre**, donde han disfrutado de un espectáculo único que ha combinado elegancia, precisión y tradición: una representación del arte del caballo andaluz en todo su esplendor.

Auténtica es un evento de:

NEBEX T.
NEXT BUSINESS EXHIBITIONS

 Cofinanciado por
la Unión Europea

 MINISTERIO
DE HACIENDA

 Fondos Europeos

en colaboración con:

 gusto
de Sur

 Junta
de Andalucía



El retiro ha concluido con una visita al **Museo del Enganche**, un espacio singular en el que se exhiben piezas únicas de carruajes históricos procedentes de distintas épocas y estilos. Los chefs han podido conocer de cerca cómo la tradición ecuestre ha dejado una huella profunda en la cultura andaluza, estableciendo un diálogo entre pasado y presente que también define la identidad gastronómica de la región. El catering de esta última parada ha estado a cargo de **Casa Robles**, referente en Sevilla por su cocina andaluza de raíces, que pone en valor el producto local, la tradición culinaria y los sabores del sur con una mirada actual.

Con este retiro, **Auténtica 2025** reafirma su compromiso con la creación de experiencias transformadoras para los grandes protagonistas de la gastronomía. Más allá de un encuentro profesional, el retiro se consolida como un espacio para reconectar con la tierra, con el origen y con la esencia de lo auténtico.

Auténtica Premium Food (evento de NEBEXT - Next Business Exhibitions en colaboración con la Junta de Andalucía) cuenta con financiación de la Unión Europea a través de los Fondos Europeos FEDER y el apoyo del Ayuntamiento de Sevilla, 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:



en colaboración con:

