



Auténtica 2025 consolida a Andalucía como epicentro del producto gourmet

La tercera edición de Auténtica, la gran feria del producto gourmet con valores, de origen y sostenible, ha contado en su jornada inaugural con la participación de Ramón Fernández-Pacheco, consejero de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, y José Luis Sanz, alcalde de Sevilla

Durante dos jornadas, 317 empresas expositoras, 256 ponentes de prestigio y más de 10.000 visitantes profesionales de la gran distribución, tiendas especializadas, hostelería y alta gastronomía, se reúnen para impulsar un nuevo diálogo social en torno al producto gourmet con origen, valores y sostenible

Madrid, 15 de septiembre de 2025 – La tercera edición de [Auténtica](#), la gran feria del producto gourmet que pone en valor su origen, valores y sostenibilidad, ha arrancado hoy en Sevilla, consolidándose como el punto de encuentro de referencia para **más de 10.000 profesionales de la industria alimentaria, la gran distribución, el canal Horeca y la alta gastronomía**. Respecto a la última edición celebrada, Auténtica ha logrado crecer **un 29% en número de visitantes**, quienes, durante dos jornadas, podrán descubrir **más de 700 novedades en alimentos y bebidas gourmet de la mano de 317 firmas expositoras**. Además, la feria dejará en la ciudad de Sevilla un impacto económico estimado de **más de 15 millones de euros**.

Por su parte, el consejero de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, **Ramón Fernández-Pacheco**, ha inaugurado Auténtica 2025 remarcando que *“esta tercera edición consolida a Sevilla como capital de la industria agroalimentaria a nivel nacional e internacional. Así, Andalucía se presenta al mundo con productos de calidad, sostenibles y saludables, que la convierten en un referente del sector. El Gobierno tiene la firme determinación de seguir apoyando esta industria estratégica con la puesta en marcha de la primera Estrategia de la Industria Agroalimentaria andaluza, que será aprobada antes de final de año”*.

En este sentido, el alcalde de Sevilla, **José Luis Sanz**, ha manifestado que *“si hablamos de Sevilla, hablamos de historia, de patrimonio, de cultura... pero también hablamos de gastronomía. Nuestra cocina es uno de los principales motivos por los que millones de visitantes eligen cada año venir a conocernos. Y no se trata solo de recetas o productos; se trata de una forma de vida. Sevilla ha hecho de la tapa un símbolo de convivencia, de apertura y de hospitalidad, y hoy ese mismo espíritu se proyecta en un congreso como Auténtica”*.

Una cumbre de altura para la alta gastronomía

En el marco de Auténtica 2025, esta mañana también ha dado inicio [Auténtica Congress](#), un espacio de conocimiento e innovación alrededor de los productos premium gourmet y la cultura gastronómica mediterránea, que cuenta en esta ocasión **con 6 escenarios simultáneos, 120 conferencias y más de 250 ponentes**. Durante esta primera jornada, la alta gastronomía ha tenido especial protagonismo, de la mano de figuras como **Dani García**, chef y empresario al frente de Smoked Room Madrid**, Smoked Room Dubái* y Grupo Dani García. Durante su Auténtica es un evento de: en colaboración con:

intervención, ha remarcado que *“la alta cocina me dio todo, pero también dejó de hacerme feliz. Alcanzar las tres estrellas era tocar la cima de una pirámide que, para mí, debía invertirse. Compartir ese conocimiento en un modelo más abierto y casual, que hiciera la cocina accesible a más gente. La felicidad y la libertad para cocinar están por encima de cualquier reconocimiento”*. Al mismo tiempo, ha subrayado que *“viví una época irrepetible, donde la gastronomía española era pura revolución, sin redes sociales ni focos, solo pasión por hacer feliz a la gente. Hoy el reto es encontrar de nuevo esa autenticidad, cocineros con personalidad propia, capaces de crear desde su historia y no desde la saturación de información”*.

Por su parte, **Marc Roca**, chef de El Celler de Can Roca***, ha apuntado hacia la importancia de la sostenibilidad en la cocina. *“Como cocineros formamos parte de la cadena alimentaria y tenemos una gran responsabilidad: elegir qué compramos, respetar la temporalidad y devolver protagonismo a la cocina como motor de sostenibilidad. En El Celler trabajamos con productos de temporada y damos segundas vidas a los materiales. Cocinar no es una pérdida de tiempo, es la mejor forma de conocer el producto y aprovecharlo al máximo y debemos devolverle su protagonismo entre las generaciones más jóvenes”*, ha explicado.

La evolución de la gastronomía también en el hogar

Durante la mañana, el auditorio Culinary Fest by Gusto del Sur también ha contado con la presencia del propietario de La Sirena, **José Elías**, que ha destacado que *“el congelado ha estado asociado a productos de baja calidad, cuando en realidad es una de las formas más eficientes y poco invasivas de conservar los alimentos. En hostelería supone una ventaja enorme, puedes mantener la calidad intacta hasta 24 meses y tener la tranquilidad de que, aunque no sepas si un cliente va a venir a comer, el producto estará siempre en perfectas condiciones. Nuestro reto es educar al consumidor y al sector para que entiendan que el congelado no es un sustituto del fresco, sino una alternativa segura, sostenible y de máxima calidad”*.

Asimismo, ha apuntado que *“las nuevas generaciones valoran la conveniencia incluso por encima de la salud, buscan llegar a casa y tenerlo hecho. En La Sirena queremos demostrar que es posible comer rápido y, al mismo tiempo, con calidad, gracias a productos ya preparados en los que solo hay que descongelar. Estamos centrados en rejuvenecer nuestra clientela, ofreciendo soluciones a dos de los grandes dilemas de los jóvenes, alimentarse de forma saludable sin renunciar a la comodidad.”*

Reconocimiento al chef Dani García y a Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía por su trayectoria

Durante el almuerzo celebrado en FIBES Sevilla entre las principales instituciones, organizaciones, empresas y profesionales del sector, Auténtica ha reconocido las trayectorias profesionales de **Dani García y de Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía**. En el caso del chef y empresario, se ha puesto en valor cómo ha sabido expandir su marca sin perder su esencia, llevando la cocina andaluza a escenarios internacionales sin dejar de mirar al producto local como punto de partida.

Coincidiendo con el 30 aniversario de su creación y con la declaración de 2025 como Año Internacional de las Cooperativas por parte de la ONU, Auténtica ha querido rendir homenaje a Auténtica es un evento de: en colaboración con:



Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía. Desde su fundación, esta federación ha logrado aglutinar **a más de 600 cooperativas agroindustriales andaluzas**, que a su vez integran a más de **340.000 agricultores y ganaderos**, auténticos protagonistas de nuestro sistema alimentario. Solo en 2024, estas cooperativas han alcanzado **una facturación conjunta superior a los 12.200 millones de euros**, reflejo de su peso económico y social. Una organización que encarna los valores de la cooperación, el arraigo, el esfuerzo colectivo y el futuro del sector agroalimentario, con un modelo que une tradición e innovación para seguir alimentando, con sentido y sostenibilidad, el corazón de Andalucía.

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:



Cofinanciado por
la Unión Europea



MINISTERIO
DE AGRICULTURA,
PESCA Y
DESARROLLO RURAL



Fondos Europeos

