

Alcampo, NH Collection, Belloterra y el chef Pedro Sánchez, entre los ganadores de los Auténtica Excellence Awards 2025

La tercera edición de los galardones también ha reconocido a El Poblet Restaurante (Grupo Quique Dacosta), del chef Luis Valls, como mejor establecimiento de hostelería con valores gracias a su apuesta por los sabores cítricos

Los premios se han entregado en el marco de Auténtica 2025, la gran feria dedicada al producto gourmet con valores, de origen y sostenible, que este año reúne a más de 10.000 profesionales de la industria alimentaria en la capital andaluza

Sevilla, 16 de septiembre de 2025 – En el marco de la tercera edición de [Auténtica](#), la gran feria del producto gourmet con valores, de origen y saludable, se han entregado los **Auténtica Excellence Awards 2025**. Estos galardones tienen el propósito de reconocer la labor de las empresas, profesionales y organizaciones que están impulsando la transformación del sector, apostando por un modelo más respetuoso con el origen de los productos y la preservación de los recursos naturales.

Los Auténtica Excellence Awards 2025 han registrado **un total de 140 candidaturas** de destacados representantes de la gran distribución, retail, mayoristas, tiendas especializadas, negocios de hostelería, chefs, universidades, centros tecnológicos, productores y denominaciones de origen, quienes han sido reconocidos por su liderazgo y visión de futuro en el ecosistema de la alimentación.

Premiados con valores que apuestan por la innovación con producto autóctono

El **Premio Junta de Andalucía al Chef Gastronómico del Año** ha sido para **Pedro Sánchez**, chef que está al frente del restaurante Bagá en Jaén, y que destaca por su propuesta de alta cocina minimalista y de autor, que le ha valido una Estrella Michelin y el reconocimiento nacional e internacional. Su cocina eleva el producto local andaluz a su máxima expresión, combinando creatividad, sencillez y técnica depurada, y se ha consolidado como uno de los grandes referentes de la nueva gastronomía española, llevando la identidad jiennense a lo más alto.

El **Premio Ayuntamiento de Sevilla a la Apuesta de la Distribución y Retail por el Producto Premium** ha recaído sobre **Alcampo**, con su proyecto “Cultivamos lo Bueno”, que ha sido reconocido por ofrecer productos seleccionados y responsables, respetuosos con el medio ambiente y el bienestar animal, basándose en valores sostenibles y duraderos. En esta categoría, han destacado otros finalistas como **El Postre Honesto**, una gama de tres postres ecológicos creados en colaboración con el cantante Antonio Orozco y Veritas, que se caracterizan por su bajo contenido en azúcar y su facilidad para digerir, sin perder el placer del sabor. Y también **QuesoQueso**, un establecimiento dedicado a los quesos artesanos locales e internacionales enfocado en la divulgación de la cultura quesera y su asesoramiento a restaurantes.

El **Premio Heineken al Establecimiento de Hostelería con Valores Auténtica** ha reconocido a **El Poblet Restaurante (Grupo Quique Dacosta)**, la propuesta del chef Luis Valls, con dos Estrellas

colaboración con:

Auténtica es un evento de:

en

Michelin, que ha desarrollado un trabajo 360º con más de 400 variedades de cítricos de la Fundación, cristalizado en el *Libro de los Cítricos* y en un relato gastronómico único en el mundo. En esta categoría, han quedado finalistas **La Tizná**, un espacio que une tienda y restaurante bajo el concepto *del campo a la mesa*, con una propuesta centrada en productos frescos, ecológicos y de temporada 100% andaluces; y **Patio del Posadero y Posadero Bistró**, en Córdoba, un proyecto íntimo con solo seis habitaciones y un pequeño bistró, donde cada detalle recupera la hospitalidad auténtica y ofrece experiencias artesanas que encarnan un lujo verdadero, vivido sin prisas y con alma.

El **Premio COPE al Mejor Proyecto de Marketing y Comunicación** ha reconocido a **NH Collection Hotels & Resorts** por la celebración del 10º aniversario de la marca a lo largo de 2025. Para conmemorar este hito, la compañía ha colaborado con 10 chefs Estrellas Michelin en 10 de sus hoteles alrededor del mundo para crear la **Signature Breakfast Constellation Edition**, una iniciativa que pone en valor uno de los pilares fundamentales de la marca: la gastronomía. Las dos iniciativas que se han quedado a las puertas del galardón han sido la campaña **«Los mercados viven» de METRAE**, donde los productos frescos cobran vida para transmitir con humor y cercanía los valores del comercio local; y **EROSKI**, con una estrategia 360º de desarrollo regional que apoya a productores, fomenta el consumo de proximidad y conecta emocionalmente con el cliente a través de activaciones multicanal, campañas en idioma local y contenido digital que visibiliza el entorno.

Finalmente, el **Premio AgroBank al Productor del Año** se lo ha llevado **Belloterra** por su innovación en la elaboración de un jamón de bellota 100% ibérico con Denominación de Origen Los Pedroches, fabricado únicamente con sal marina ecológica. La compañía además ha conseguido desarrollar un chorizo y un salchichón *clean label*, eliminando conservantes y colorantes innecesarios, e introducir envases para loncheados que reducen un 98% el uso de plásticos. Las dos iniciativas finalistas han sido **CorSevilla**, cooperativa andaluza que promueve el desarrollo rural con alimentos auténticos como quesos, ibéricos y cordero, preservando la tradición del campo; y **Sagarrek**, que impulsa la producción sostenible de manzana local con prácticas agroecológicas para revitalizar el sector, generar empleo y ofrecer productos de calidad con bajo impacto ambiental.

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.

colaboración con:

Auténtica es un evento de:

en