

Auténtica 2025 afianza a Andalucía como epicentro del producto gourmet y reúne a 10.437 profesionales de la alta gastronomía, la gran distribución y el Horeca

La tercera edición de Auténtica ha vuelto a situar Sevilla en el mapa internacional de las ferias de alimentación gourmet, gracias a la excelencia e identidad de sus productos, y el gran valor de su tradición gastronómica mediterránea

Durante dos jornadas, 317 firmas expositoras y 256 expertos han generado un diálogo en torno al producto gourmet y su origen, consolidando la proyección de Andalucía como la gran despensa de Europa

Sevilla, 17 de septiembre de 2025 – [Auténtica 2025](#), la gran feria del producto gourmet con valores, de origen y sostenible, y gran estandarte de la cultura gastronómica mediterránea, clausuró ayer una edición de récord que reafirma a Sevilla y Andalucía como epicentro de los alimentos y bebidas gourmet en Europa. Durante dos días, **10.437 directivos y profesionales** de la gran distribución y retail, junto a chefs y empresarios de hostelería, se han dado cita en FIBES para descubrir **más de 700 novedades y productos**, dejando un impacto económico estimado de más de **15 millones de euros** en la capital andaluza.

Uno de los espacios que ha vuelto con fuerza en esta tercera edición ha sido **Auténtica Congress**, el mayor foro de conocimiento y creatividad en torno a los alimentos gourmet, que ha reunido a **256 expertos** para reflexionar sobre el futuro de la gastronomía y la industria alimentaria en su conjunto, abordada desde múltiples perspectivas como la gran distribución, el retail o el canal Horeca. Entre los protagonistas han destacado figuras de la alta gastronomía nacional como **Juanlu Fernández** (LÚ Cocina y Alma**), **Benito Gómez** (Bardal**), **Pedro Aguilera** (Mesón Sabor Andaluz*), o **Rafa Zafra** (Amar, Estimar, Jondal y Rural), quienes han participado en el **Culinary Fest by Gusto del Sur**, un espacio para reivindicar el valor del producto de calidad como eje de la excelencia culinaria. Allí, los chefs han dialogado sobre las ideas que inspiran sus propuestas, han cocinado en directo y han compartido escenario con profesionales de otros ámbitos creativos como el arte, el deporte o la medicina, con referentes como **Joaquín Sánchez**, exfutbolista del Betis, o el pintor **Salustiano García**.

En este marco, **Benito Gómez** ha reivindicado la libertad creativa por encima de los relatos contruidos en torno a la gastronomía, defendiendo que *“muchas veces, los discursos en gastronomía se convierten en algo tedioso y vacío. Yo prefiero cocinar desde la libertad, sin etiquetas ni relatos impuestos, siguiendo mi instinto y lo que me apetece en cada momento. Es ahí donde soy feliz y donde realmente conecto con la cocina.”*

Por su parte, **Rafa Zafra** ha puesto en valor tanto la importancia del fracaso como fuente de aprendizaje, como la dimensión cultural y social de la cocina mediterránea: *“En la cocina, los fracasos son los que nos hacen verdaderamente fuertes; los chefs tenemos más miedo al fracaso que ilusión por el éxito, porque es de esos tropiezos de donde aprendemos. Y en ese aprendizaje está también la esencia de nuestra gastronomía: la dieta mediterránea va mucho más allá del producto, es un acto social, una manera de compartir en torno a la mesa, en la compañía y en la sobremesa”.*

Auténtica es un evento de:

en colaboración con:

En sintonía, **Juanlu Fernández** ha subrayado la resiliencia y la creatividad como ejes de su propuesta culinaria: *“En muchos momentos te caes y no sabes cómo levantarte, pero es ahí donde surge la conexión más auténtica con la cocina y con las personas. Yo cocino sin protocolos, los platos surgen de cualquier instante, de una idea o de una conexión con alguien, y lo importante es que al llegar a la mesa logren emocionar, trasladar a un recuerdo o dejar una sensación que perdure más allá del plato”*.

Un homenaje a la tradición gastronómica

En el marco de Auténtica 2025 se ha celebrado un homenaje a los fundadores del restaurante Mesón Sabor Andaluz*, con motivo de sus casi 3 décadas de trayectoria y la jubilación de su primera generación. Para la ocasión, grandes referentes de la gastronomía nacional se han unido para rendir tributo a la familia Aguilera a través de un vídeo, en el que han participado figuras como **Eneko Atxa** (Azurmendi***), **Joan Roca** (El Celler de Can Roca***), **Paco Morales** (Noor***), **Juanlu Fernández** (LÚ Cocina y Alma**), **Benito Gómez** (Bardal**), **Andoni Luis Aduriz** (Mugaritz**), **Edu Pérez** (Tohqa*), **Dani Carnero y Miki Manzanares** (Kaleja*), **Pedro Sánchez** (Bagá*), o **Luis Lera, Manu Lachica y Rita Llanes** (Leartá). Un gesto colectivo que ha puesto en valor no solo la trayectoria del Mesón, sino también la huella que ha dejado en la cocina andaluza y española.

Por el escenario de Culinary Fest by Gusto del Sur, han pasado más voces clave de la gastronomía española actual, como **Dani García**, chef y empresario al frente de Smoked Room Madrid**, Smoked Room Dubái* y Grupo Dani García; **Marc y Martí Roca**, de El Celler de Can Roca***; **Artur Martínez**, de Aürt*; **Juanjo Mesa**, de Radis*; y **Iago Pazos**, referente de la cocina gallega de proximidad con Abastos 2.0. Su presencia subraya el alcance de Auténtica como espacio de encuentro para la alta gastronomía nacional.

Por otro lado, espacios como el Foro de la Gran Distribución y Retail, así como el Summit de Directores de Compras, han reunido a portavoces de firmas líderes como **Mercadona, Lidl, Eroski, Alcampo, Coviran, Grupo MAS o Grupo Uvesco**, y entidades representativas del sector como **ASEDAS y ANGED**.

Un escaparate único con 317 firmas y más de 700 innovaciones en alimentos y bebidas gourmet

La tercera edición de Auténtica se ha convertido en una gran plataforma de inspiración y descubrimiento, con **317 firmas expositoras** y más de **700 innovaciones** que han ocupado dos pabellones completos de FIBES. Desde los ibéricos más selectos hasta propuestas saludables como bizcochos proteicos o bebidas a base de aloe vera, la feria ha mostrado la amplitud y riqueza de la industria agroalimentaria nacional. Además de conocer las últimas novedades del mercado, los asistentes han podido establecer sinergias, degustar productos de calidad excepcional y asistir a espectáculos de cocina en directo, confirmando a Auténtica como el gran punto de encuentro entre la industria alimentaria y la alta gastronomía.

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.

Auténtica es un evento de:

NEBEXT
NEXT BUSINESS EXHIBITIONS

 Cofinanciado por
la Unión Europea

 MINISTERIO
DE HACIENDA

 **Fondos Europeos**

en colaboración con:

 **gusto
del Sur**

 **Junta
de Andalucía**



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: