

Auténtica 2025 reunirá a más de 10.000 profesionales y dejará un impacto económico de más de 15 millones

Los días 15 y 16 de septiembre, la tercera edición de Auténtica reunirá en la capital andaluza a la industria alimentaria, la gran distribución, el canal Horeca, el retail y la alta gastronomía, en un encuentro decisivo que pondrá en valor el producto gourmet con valores, de origen y sostenible

Más de 250 voces líderes del sector, desde altos directivos de empresas como Mercadona, Alcampo, Lidl o Eroski, hasta chefs de la talla de Dani García, Juanlu Fernández o Marc y Martí Roca, analizarán los retos y tendencias que marcarán el futuro del ámbito alimentario y gastronómico

Madrid, 11 de septiembre de 2025 – [Auténtica](#), la gran feria del producto premium gourmet auténtico, saludable y sostenible, regresa a Sevilla los próximos 15 y 16 de septiembre como una de las plataformas más influyentes de la industria alimentaria, donde convergen la excelencia gastronómica, el compromiso con la calidad, el respeto por el medio ambiente, y una mirada que combina tradición e innovación. Más de **10.000 profesionales** de la gran distribución y el retail, el canal Horeca y la alta gastronomía se darán cita en un espacio que este año ocupará dos pabellones de FIBES Sevilla, con la participación de **más de 300 firmas expositoras**. La tercera edición de Auténtica Premium Food dejará en la ciudad un impacto económico superior a los **15 millones de euros**.

“Auténtica va más allá de un simple punto de encuentro, es el escenario donde la gastronomía y la gran distribución conectan con la innovación, la sostenibilidad y la cultura del producto. Defendemos que lo verdaderamente gourmet no se mide en precio, sino en autenticidad y en el valor de su origen. En esta edición, incrementaremos en un 20% el número de asistentes, consolidando a Andalucía como epicentro gastronómico y proyectando su influencia en toda España”, ha señalado **Manuel Bueno**, director de Auténtica.

Auténtica Congress, inspiración y conocimiento con sabor auténtico

En el marco de la feria, se desarrollará [Auténtica Congress](#), un foro de referencia para el conocimiento y la creatividad en torno a los productos gourmet y la cultura gastronómica mediterránea. La edición de este año desplegará **6 escenarios** simultáneos, más de **120 conferencias** y un cartel compuesto por **más de 250 expertos**, entre los que suman **40 Estrellas Michelin**. El programa pondrá el foco en cuestiones clave para la industria, desde las nuevas tendencias en distribución y los cambios en los hábitos de consumo, hasta la valorización del producto local, la apuesta por la sostenibilidad o el papel estratégico del marketing y la comunicación en gastronomía.

Entre los principales nombres que conforman la agenda del **Culinary Fest by Gusto del Sur** destacan reconocidos chefs 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 (***) o **Juanlu Fernández**, de LÚ Cocina y Alma (**). Junto a ellos, participarán también referentes de otras disciplinas creativas, como el exfutbolista Joaquín Sánchez o el artista

Salustiano García, reforzando la importancia de tejer sinergias más allá de la cocina y aportando nuevas miradas sobre el valor de lo auténtico.

En paralelo, el **Foro de la Gran Distribución y el Retail** analizará la transformación de los lineales ante un consumidor más exigente y consciente, la personalización de compra a partir de los datos y el objetivo de alcanzar un modelo de desperdicio cero. En este espacio, participarán portavoces como **Rafael Piñero**, director de Relaciones Externas del Sector Pesquero de Mercadona; **Lucía Goicoechea**, responsable de Marketing de Contenidos en Eroski; **Yolanda Fernández**, directora de Responsabilidad Social Corporativa, Comunicación y Relaciones Externas de Alcampo; **Ion Uranga**, responsable de Proyectos Estratégicos en Uvesco; o **Roberto García**, director de Marketing de Covirán.

También el **Summit de Directores de Compras** será clave, con ponencias centradas en la automatización de procesos y la resiliencia de las cadenas de suministro, con representantes como **Cristina Amorós**, responsable de las Relaciones Institucionales de Lidl en Andalucía; **Albert Planas**, director de Compras en Makro, y **Ángela Trelles**, responsable de Estrategia y Gestión Comercial en Supermercados Mas y Mas.

Como gran novedad, se inaugurará el foro **Sin Filtro**, organizado junto a Montagud Editores y dirigido por Javi Antoja. Será un punto de encuentro disruptivo que reunirá a chefs con Estrellas Michelin como **Toño Pérez** (Atrio***), **Álvaro Salazar** (Voro**), **Iván Cerdeño** (Iván Cerdeño**), **Benito Gómez** (Bardal**), **Ignacio Echapresto** (Venta Moncalvillo**) o **Marcos Granda** (Skina**), con la intención de repensar la alta gastronomía desde prismas innovadores. Se debatirá sobre sostenibilidad, estética y narrativa gastronómica en un espacio concebido para hablar con libertad, imaginar y construir colectivamente el futuro del sector.

El programa se completa con otros espacios de gran interés como el **Gastromarketing Forum**, que abordará la comunicación y la hiperpersonalización de la experiencia gastronómica con expertos como Israel Ramírez (Saddle*) o Iván Salvadó (Inmostelery). Por su parte, el **Horeca Forum** se enfocará en la sostenibilidad del canal y en la conexión con un consumidor cada vez más consciente, con voces como **Minerva Tapial** (CEO de Rosi La Loca) o **María Gómez** (Magoga*). Finalmente, las **Aulas Degusta** ofrecerán un recorrido sensorial con degustaciones en vivo de los productos más innovadores del mercado, configurando así un congreso diverso, transversal y enriquecedor.

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:

NEBEXT
NEXT BUSINESS EXHIBITIONS

 Cofinanciado por
la Unión Europea

 MINISTERIO
DE HACIENDA

 Fondos Europeos

 gusto
de Sur

 Junta
de Andalucía

en colaboración con: