

De las botas al delantal: Joaquín cocina junto al chef Rafa Zafra en Auténtica 2025



Sevilla, 16 de septiembre de 2025 - El exfutbolista del Betis, **Joaquín Sánchez**, ha participado esta mañana en la segunda jornada de [Auténtica 2025](#), la gran feria del producto gourmet con valores, de origen y sostenible que se celebra en Sevilla los días 15 y 16 de septiembre. En una sesión especial en la que ha compartido escenario con el chef **Rafa Zafra** —propietario de los restaurantes Estimar (Barcelona y Madrid) y Jondal (Ibiza)—, deporte y gastronomía se han dado la mano en un encuentro que ha unido talento, raíces y autenticidad. *“Cuando salí del Betis con 26 años, seguí siendo Joaquín el del Betis. Este equipo ha marcado mi vida y mi forma de ser”,* ha recordado el excapitán verdiblanco, que incluso se ha atrevido a preparar unas tortillas de camarones, desatando la complicitad del público. Durante su conversación, ha destacado la importancia de la alimentación en la carrera de un deportista: *“Tenemos dietistas que nos controlan lo que comemos, todo es sano y de la tierra. El Betis no es solo fútbol, también es cultura y sociedad, y por eso queríamos estar aquí de la mano de Rafa Zafra”*.

Por su parte, el chef ha subrayado los paralelismos que existen entre la cocina y el fútbol: *“La mayor virtud de un cocinero es la paciencia. La cocina es pasión, equipo y sacrificio, igual que el deporte”*. Ambos han coincidido en la relevancia de aprender de los fracasos para crecer, en la conexión de la gastronomía con la identidad de una ciudad y en la riqueza de la dieta mediterránea. *“Me quedo con mi tierra porque, en este rincón del mundo la gastronomía no tiene competencia. Incluso después de haber recorrido el mundo, me sigo quedando con el producto nacional y nuestra dieta mediterránea que va más allá de la comida, también es la*

Auténtica es un evento de:

NEBEXT
NEXT BUSINESS EXHIBITIONS

 Cofinanciado por
la Unión Europea

 MINISTERIO
DE HACIENDA

 Fondos Europeos

en colaboración con:

 gusto
de Sur

 Junta
de Andalucía



compañía y el acto social alrededor de la mesa”, ha rematado el exfutbolista, quien también ha ofrecido los platos preparados en directo junto al chef al público presente en la sesión.

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:

