



La alta gastronomía como expresión artística, memoria viva y agente de transformación social, en Culinary Fest by Gusto del Sur

Chefs como Dani García, Marc y Martí Roca o Juanlu Fernández explorarán las conexiones de la gastronomía con disciplinas como la medicina, el deporte o el arte, junto a figuras como el exfutbolista del Betis, Joaquín Sánchez, o el pintor Salustiano García

Auténtica Premium Food reunirá en Sevilla a más de 10.000 profesionales de la industria alimentaria, la gran distribución, el canal Horeca, el retail y la alta gastronomía, para poner en valor el producto gourmet con identidad, de origen y sostenible

Madrid, 9 de septiembre de 2025 – [Auténtica Premium Food](#) ultima los preparativos para su tercera edición, que se celebrará los días 15 y 16 de septiembre en FIBES Sevilla. El encuentro, ya consolidado como una de las plataformas de negocio más influyentes del sector alimentario y gastronómico, será punto de reunión para **más de 300 firmas expositoras y 10.000 profesionales** del canal Horeca, la gran distribución, el retail y la alta gastronomía, con una propuesta centrada en productos gourmet y sostenibles que reivindican la salud, el origen y la autenticidad de la dieta mediterránea.

En el marco de [Auténtica Congress](#), el mayor foro de innovación y conocimiento entorno a los alimentos y bebidas gourmet, se celebrará el **Culinary Fest by Gusto del Sur**, donde la cocina compartirá escenario con disciplinas como el deporte, la medicina y la cultura, con el objetivo de fomentar una nueva consciencia social a través de los productos de calidad, de proximidad y auténticos. En este espacio excepcional, grandes nombres de la escena nacional como **Dani García, Marc y Martí Roca, Juanlu Fernández, Artur Martínez, Juanjo Mesa, Pedro Aguilera, Iago Pazos o Rafa Zafra**, ofrecerán showcookings, demostraciones en vivo y sesiones interactivas que pondrán en valor técnicas emergentes, productos con historia y legado, y buenas prácticas que enriquecen el desarrollo profesional del sector.

Más que ponencias: un aula viva para la nueva gastronomía

En el escenario de **Culinary Fest by Gusto del Sur** se compartirán experiencias que abarcan desde la reinención y el compromiso social, hasta la fusión entre arte y gastronomía, sin perder de vista la salud emocional en la cocina. Así, se podrá disfrutar de encuentros tan enriquecedores como la conversación entre **Dani García**, chef y empresario detrás de Smoked Room Madrid**, Smoked Room Dubái* y Grupo Dani García, y **Javi Antoja**, director creativo de Montagud Editores. Ambos compartirán una charla sobre reinención, riesgo y visión empresarial, mostrando cómo entienden la cocina no solo como técnica, sino como relato, transformación y valentía para innovar.

Por otro lado, los primos **Marc y Martí Roca**, chefs de El Cellar de Can Roca***, abordarán el compromiso profundo que implica la alta gastronomía, y cómo a través de ella nutren conciencias, promoviendo una experiencia gastronómica con alto contenido social y

Auténtica es un evento de:

en colaboración con



emocional.

Por su parte, el chef **Juanlu Fernández**, del Rest. LÚ Cocina y Alma**, junto al pintor **Salustiano García**, unirán arte y gastronomía en un diálogo creativo. Inspirado en el singular “rojo Salustiano” del artista, Juanlu reinterpretará estas obras a través de creaciones culinarias que reflejan la esencia y estética pictórica. Este encuentro invita al público a experimentar cómo las emociones y conceptos pueden trasladarse del lienzo al plato, celebrando así la fusión entre arte y gastronomía.

Además, en un sector caracterizado por su ritmo frenético, la presión constante y la exigencia de la perfección, la salud emocional de quienes trabajan en cocina emerge como una cuestión urgente y necesaria. Por ello, **Artur Martínez**, chef del restaurante Aürt*, junto a la doctora en neuropsicología **Eulàlia Solís**, protagonizarán un diálogo íntimo y revelador entre fogones. Juntos explorarán cómo cuidar a las personas que forman parte del ecosistema gastronómico y cómo construir equipos de cocina emocionalmente sostenibles, creativos y, sobre todo, profundamente humanos.

Encuentros que unen producto, memoria y pasión

El chef **Rafa Zafra**, referente de la alta cocina marinera y empresario detrás de Estimar, Amar, Jondal y Rural, se unirá a **Joaquín Sánchez**, leyenda del Real Betis Balompié y carismático comunicador, en una charla donde el humor y la excelencia se entrelazan. Compartiendo raíces andaluzas y una trayectoria marcada por la pasión, el esfuerzo y la capacidad de reinventarse, ambos explorarán cómo la dedicación y el amor por su trabajo les han permitido conquistar nuevos horizontes, inspirando a generaciones con autenticidad y alegría.

Pedro Aguilera, chef del restaurante Mesón Sabor Andaluz*, junto a **Javi Antoja**, protagonizarán una presentación muy especial. Aguilera ofrecerá una mirada íntima y emocional sobre la historia del Mesón, un recorrido que va desde sus orígenes humildes hasta convertirse en uno de los templos gastronómicos más admirados del sur de España. Tres décadas de cocina, tradición, territorio y evolución que rinden homenaje a la memoria de sus padres, a las raíces de su cocina y a la importancia de mantener vivo el legado a través del producto, la temporada y la verdad en cada plato.

En una sesión demostrativa única, **Juanjo Mesa**, chef del restaurante Radis*, y **José Ferrer**, Embajador para la Gastronomía del Consejo Regulador de los Vinos de Jerez, explorarán juntos el papel del tiempo como elemento transformador tanto en la cocina como en el vino. Esta experiencia sensorial entrelazará producto, memoria y maduración para revelar nuevas capas de sabor y emoción.

Por último, el chef **Iago Pazos**, estandarte de la cocina gallega de kilómetro cero y propietario de Abastos 2.0, compartirá escenario con **Alba Aguilera**, la joven armadora y pescadora más mediática de España y heredera de cuatro generaciones de marineros. Juntos dialogarán y navegarán entre los mares del Mediterráneo y del Atlántico, mostrando cómo la mar influye en la cocina y en la vida de una pescadora, reafirmando la importancia de un abastecimiento responsable y de proximidad. La propuesta de Iago se basa en respetar el producto y acercarlo al comensal como una extensión del mercado y de las personas que lo hacen posible, poniendo en valor el origen y la cultura que hay detrás de

Auténtica es un evento de: en colaboración con



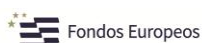
cada plato. Así, su cocina se convierte en un relato del territorio y una experiencia auténtica que conecta directamente con quien se sienta a la mesa.

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



en colaboración con