



Auténtica reunirá en Sevilla a más de 12.000 profesionales para impulsar las relaciones entre distribución e industria alimentaria

La cuarta edición de Auténtica reunirá, los días 14 y 15 de septiembre en FIBES Sevilla, a más de 400 firmas expositoras en 15.000 metros cuadrados distribuidos en dos pabellones

Chefs como Ángel León, Rafa De Bedoya, Ricard Camarena, junto a directivos de Mercadona, Lidl, Alcampo, Aldi, DIA, Uvesco y Grupo MAS, participarán en una agenda con más de 200 conferencias y catas

Madrid, 15 de julio de 2026 – Auténtica Premium Food ha presentado en Madrid las novedades de su cuarta edición, que tendrá lugar los próximos días **14 y 15 de septiembre en FIBES Sevilla**. Bajo el lema “Comprometidos con el origen”, la gran cumbre de los alimentos y bebidas premium-gourmet volverá a reunir a directivos y profesionales de la gran distribución, el retail, el canal Horeca, la alta gastronomía y la industria alimentaria para impulsar el valor del producto, su identidad y su origen.

Tras tres ediciones de crecimiento, Auténtica afronta una nueva convocatoria con el objetivo de superar los **12.000 visitantes profesionales** y reunir a **más de 400 firmas expositoras**. Durante dos jornadas, productores, fabricantes, distribuidores, importadores, mayoristas, cadenas de supermercados, tiendas especializadas, chefs y empresarios hosteleros podrán descubrir las últimas novedades en alimentos y bebidas premium y de calidad.

La edición de 2026 ocupará más de **15.000 metros cuadrados de exposición** distribuidos en dos pabellones de FIBES, reforzando la especialización por categorías de producto. Aceites, conservas, frutas y hortalizas, pastas, arroces, especias y legumbres, lácteos, pescados y mariscos, bebidas, panadería y mundo dulce, cárnicos y charcutería, congelados, denominaciones de origen, equipamiento y packaging estarán representados en un entorno orientado a facilitar el encuentro entre la oferta y los responsables de compra.

Con esta nueva edición, Auténtica continúa afianzando el posicionamiento de Andalucía y Sevilla como epicentro del producto gastronómico gourmet y la dieta mediterránea. Durante la presentación, **Pedro Cerezuela**, subdirector de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, ha destacado que *“Andalucía cuenta con un sector agroalimentario fuerte, diverso y profundamente vinculado a su territorio, que concentra el 19% de las industrias agroalimentarias de nuestro país y representa el 14% del negocio nacional del sector. Auténtica constituye una oportunidad excepcional para mostrar esta fortaleza, poner en valor la calidad y el origen de nuestros productos y seguir reforzando su posicionamiento dentro y fuera de nuestras fronteras”*.

Por su parte, **Antonio Castaño**, director gerente de Turismo de Sevilla, ha señalado que *“Auténtica encaja plenamente en la estrategia turística de Sevilla, porque contribuye a posicionar la ciudad como un referente gastronómico, atrae a un visitante profesional de alto valor y proyecta nuestra oferta más allá de los periodos de mayor demanda. Además, nos permite mostrar una Sevilla vinculada a la calidad, la innovación y la sostenibilidad, tres*

Auténtica es un evento de:

en colaboración con:

elementos fundamentales para seguir avanzando hacia un modelo turístico más competitivo, equilibrado y beneficioso para la ciudad”.

Asimismo, **Álvaro Guillén**, presidente de LANDALUZ, ha afirmado que *“Auténtica se ha consolidado como un punto de encuentro fundamental para toda la cadena de valor agroalimentaria y gastronómica. Esta nueva edición refuerza nuestra apuesta por un modelo basado en la calidad, la innovación, la sostenibilidad y el origen, capaz de generar oportunidades de negocio y de proyectar el enorme potencial de las empresas y los productos andaluces dentro y fuera de nuestras fronteras”.*

Más de 350 expertos para anticipar el futuro de la alimentación

Junto a su zona expositiva, Auténtica volverá a situar el conocimiento y la reflexión en el centro de su propuesta a través de Auténtica Congress, que contará con más de 350 expertos y ponentes, seis escenarios simultáneos y más de 200 conferencias y catas. La agenda analizará los retos que están transformando la industria alimentaria y gastronómica, desde la evolución del consumidor y la presión sobre la rentabilidad hasta la inteligencia artificial, la sostenibilidad, la regulación, la resiliencia logística y los nuevos modelos de compra y consumo.

Entre los grandes protagonistas de la edición estarán figuras de la gastronomía como los chefs **Ángel León**, de Aponiente***; **Rafa De Bedoya**, de Aleia**; **Javi Olleros**, de Culler de Pau**; **Ricard Camarena**, de Ricard Camarena Restaurant**; **Benito Gómez**, de Bardal**; **Javi Estévez**, de La Tasquería*; **Diego Guerrero**, de DSTAgE**; **Luis Lera**, del restaurante Lera*; **Carne Ruscalleda**; o **Juan Carlos García**, de Vandelvira*, entre muchos otros.

En el marco del **Culinary Fest by Gusto del Sur**, estos profesionales compartirán conocimientos y experiencias en conversaciones que conectarán la cocina con disciplinas como el deporte, la fotografía, la artesanía, la salud o las artes escénicas. El origen y el territorio serán el hilo conductor de encuentros que abordarán cuestiones como la evolución de la cocina marina, la recuperación de las raíces culinarias, el valor de los oficios, la cultura de la charcutería, la revolución vegetal o la capacidad de la gastronomía para generar belleza, identidad y emoción.

La transformación y adaptación de la gran distribución al nuevo consumidor será otro de los ejes centrales del programa. Directivos de la gran distribución como Antonio Prada (**Lidl**), Marta Junco (**Alcampo**), Rafael Piñero (**Mercadona**), Ion Uranga (**Uvesco**), Silvia Segarra (**Aldi**), Isabel Barencilla (**DIA**), Delia Pascual (**Grupo MAS**), Ignacio García (**ASEDAS**), Paloma Sánchez (FIAB), y Pablo de la Cruz (**La Distribución ANGED**), entre otros, abordarán en el **Foro de la Gran Distribución y Retail** cuestiones como la evolución de la cesta de la compra, el equilibrio entre marcas de fabricante y marcas del distribuidor, el retail híbrido, la integración del comercio electrónico, los nuevos envases o el horizonte de la industria alimentaria.

Asimismo, el congreso contará también con el **Summit de Directores de Compras**, que analizará la evolución estratégica de esta figura en un contexto marcado por la inflación, la incertidumbre geopolítica y la necesidad de garantizar el abastecimiento; el **Horeca Forum**, donde profesionales de la hostelería compartirán las claves para construir negocios hosteleros sólidos, diferenciales y conectados con su territorio; y el **Gastromarketing Forum**, que explorará las nuevas formas de comunicar y comercializar la gastronomía.

Auténtica es un evento de:

en colaboración con:



La agenda incluirá también el foro **Sin Filtro by Montagud**, el **Auténticas Marcas de Restauración**, el **Congreso de Distribución de Hostelería Sur by FEDIS Horeca** y las **Aulas Degusta**, que ofrecerán catas y experiencias centradas en aceites, vinos, cervezas, denominaciones de origen, productos ibéricos, conservas, panadería y otras categorías de alimentos y bebidas de calidad.

Galicia, región invitada de Auténtica 2026

Una de las novedades de esta cuarta edición será la participación de **Galicia como región invitada**, lo que permitirá poner en valor la diversidad, la identidad y la calidad de su despensa. Su presencia reforzará el carácter nacional de Auténtica y favorecerá el intercambio de conocimiento y oportunidades comerciales entre productores, empresas, distribuidores y profesionales gastronómicos de distintos territorios.

La experiencia se extenderá más allá de la exposición y los contenidos profesionales con una nueva edición del **Retiro de Chefs**, que reunirá a más de 80 chefs con estrellas Michelin de toda España, y los **Auténtica Excellence Awards 2026**, unos galardones que reconocerán los mejores proyectos e iniciativas del sector de la alimentación y el producto auténtico, dirigidos a todas las empresas que conforman la cadena de valor del sector.

Sobre Auténtica (14-15 de septiembre 2026): 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. 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: