

LOS SECTORES DE LA HOSTELERÍA Y EL TURISMO REIVINDICAN LA CALIDAD EN EL ARRANQUE DEL SALÓN H&T, QUE SE HA INAUGURADO HOY EN FYCMA

El Salón del Equipamiento, Alimentación y Servicios para Hostelería y Turismo, H&T, congrega desde hoy y hasta el martes 21 de marzo a los profesionales vinculados a la industria hotelera, hostelera y turística en la principal convocatoria de estos sectores en el Sur de España y la franja mediterránea. El alcalde de Málaga, Francisco de la Torre; el vicepresidente de la Diputación Provincial, Francisco Salado; el presidente de la Cámara de Comercio, Industria y Navegación, Jerónimo Pérez Casero; el presidente de la Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (AEHCOS), Luis Callejón, y el presidente del colectivo Gastroarte, Fernando Rueda, han reivindicado durante el acto inaugural la apuesta por la calidad y la innovación como valor añadido para las empresas y profesionales

El Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (Fycma) ha abierto hoy las puertas de la decimonovena edición de H&T, Salón del Equipamiento, Alimentación y Servicios para Hostelería y Turismo, que hasta el martes 21 de marzo constituirá la principal plataforma sectorial para proveedores especializados vinculados a estos sectores. Así, a lo largo de estas tres jornadas, el salón ofrecerá a los profesionales el escaparate más renovado y completo - más de 150 firmas presentes- en equipamiento, productos y servicios de cara al comienzo de la temporada alta, además de reciclar conocimientos y generar contactos comerciales. La gastronomía sigue consolidándose como pilar esencial del evento, con demostraciones, showcookings, concursos y la presencia de cocineros de reconocido prestigio.

Así lo ha recalcado hoy durante el acto inaugural el alcalde de Málaga, Francisco de la Torre, quien ha recordado la evolución que ha experimentado el encuentro desde sus comienzos, incorporando a los diferentes colectivos y organizaciones sectoriales vinculados a esta industria para consolidar en la capital el gran evento integrador que es hoy en día. Al respecto, el regidor ha destacado que es una feria “útil”, con una “oferta muy interesante” y que genera una “sinergia muy positiva” en muchos aspectos. Así, ha animado a los empresarios y profesionales de Málaga y el resto de provincias andaluzas a visitar H&T para “sacar partido de todo esto”, en alusión a la variedad del catálogo expositivo y las más de 30 actividades paralelas, que permite “hacer las cosas lo mejor posible” para alcanzar los mayores estándares de calidad en la industria, lo que incluye “equipamientos modernos y profesionales de primera línea”.

También sobre la importancia de la calidad se ha pronunciado el vicepresidente de la Diputación Provincial, Francisco Salado, cuya búsqueda debe ser, según ha indicado, “nuestra bandera y nuestro horizonte”. “Este evento, que muestra la innovación y las tendencias en este sector va a servir para eso, para que sigamos profundizando en ello”, ha explicado, destacando también la consolidación del factor gastronómico, clave en un contexto en el que el 13 por ciento de los visitantes elige el destino “por nuestro potencial gastronómico y enológico”, según ha asegurado. Cabe resaltar la presencia en el salón de una veintena de productores vinculados a la marca promocional Sabor a Málaga, colaborador del encuentro.

En esta línea ha abundado el presidente del colectivo Gastroarte, Fernando Rueda, señalando que la gastronomía “es uno de los elementos referenciales más importantes

del turismo”, una tendencia que se refleja en la confección del programa de la zona gastronómica de H&T, que además de incluir showcookings y demostraciones, contará con la presencia de organismos tan importantes como la Fundación Alicia -la principal entidad dirigida a promover la innovación tecnológica en la cocina, la mejora de los hábitos alimentarios y la valoración del patrimonio agroalimentario- para mostrar a los profesionales las principales tendencias en este aspecto.

Junto a la gastronomía, gana protagonismo también las actividades dirigidas a dinamizar el tejido empresarial. Así lo ha recordado el presidente de la Cámara de Comercio, Industria y Navegación de Málaga, Jerónimo Pérez Casero, quien ha explicado que en el marco del salón tendrá lugar una misión comercial inversa con comparadores internacionales procedentes de países como Líbano, Francia o Inglaterra, organizada conjuntamente con el Área de Reactivación Económica, Promoción Empresarial y del Empleo del Ayuntamiento de Málaga. Pérez Casero se ha mostrado “orgulloso” de participar en el salón en virtud del compromiso de la entidad con el turismo, “nuestra principal industria y el motor económico de la provincia”.

Al respecto, el presidente de AEHCOS y del comité organizador de H&T, Luis Callejón, ha recordado que “la industria va cambiando continuamente, nuestros clientes van modificando sus apetencias y las experiencias que nos piden son diferentes”, por lo que ha defendido la celebración de convocatorias de estas características, ejemplo además de “colaboración público-privada”, y que aporta un “beneficio para nuestros clientes”.

Un taller de cata de aoves ‘Sabor a Málaga’ y un desayuno que toma como base este producto, por parte del colectivo Olearum, han dado comienzo a las actividades tras el acto inaugural, seguidas de un show-cooking de manos de los chefs Celia Jiménez, Diego Gallegos, Benito Gómez, Toshió & Álvaro Arbeloa y Juan Carlos Trujillo. La cocina orgánica, vegana y saludable ha centrado la sesión de Pablo Jiménez y Álvaro Morales, que han trasladado la visión de Organic y Cocina Vegana, respectivamente. La ‘Healthy Food’ o cocina saludable ha contado también con un espacio para el debate en la zona gastronómica, y firmas como Cabify y Bentianna han mostrado a los asistentes sus últimas novedades.

Junto a ello, los profesionales asistentes han tenido la oportunidad de acceder a un avance de la cátedra que está desarrollando la Asociación de Hosteleros de Málaga (MAHOS) y la Universidad de Málaga (UMA). Dicha iniciativa tiene como objetivo fomentar la transferencia de conocimiento entre el mundo académico y el profesional en el sector de la hostelería de Málaga.

Concurso de coctelería y los cocineros de ‘Top Chef’, en la segunda jornada

Mañana lunes 20 de marzo el salón afrontará su segunda jornada con charlas sobre la importancia del Big Data en hostelería y turismo y el ahorro sostenible en un establecimiento -conferencia impartida por Gas Natural-, además de una cata de vinos y presentaciones de productos e ingredientes de máxima actualidad como los aceites de carabinero y la primera pajita biodegradable del mundo, entre otras actividades. La zona gastronómica será espacio protagonista gracias a la presencia de Mauricio Giovanini, chef del restaurante marbellí Messina, con una Estrella Michelin; y la de Susi Díaz, que explicará precisamente las claves para alcanzar esta distinción. Dos de las



convocatorias más esperadas dentro del salón es el concurso de coctelería para alumnos de escuelas de hostelería ‘Premios H&T’, en el que se elaborarán los preparados en directo, y la visita de todos los concursantes de la presente temporada del programa de televisión ‘Top Chef’.

H&T está organizado por el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (Fycma), dependiente del Ayuntamiento de Málaga, y por la Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (AEHCOS). Está promovido por la Consejería de Turismo y Deporte de la Junta de Andalucía, Empresa Pública para la Gestión del Turismo y del Deporte de Andalucía; por la Cámara de Industria, Comercio y Navegación de Málaga; por Turismo Costa del Sol; por la Diputación Provincial de Málaga y por la marca ‘Sabor a Málaga’. Cuenta, asimismo, con la implicación de todo el sector a través de la colaboración del Área de Turismo del Ayuntamiento de Málaga, la Asociación de Empresarios de Campings de la Costa del Sol (AECAMPING), Andalucía LAB, la Asociación de Empresarios de Playas de la Provincia de Málaga - Costa del Sol (Aeplayas), el colectivo gastronómico Gastroarte, la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT), la Asociación de Barmans de la Costa del Sol (ABE Málaga), Makro y la Asociación de Hosteleros de Málaga (MAHOS).

El horario de H&T es de 10.00 a 19.00 horas durante el domingo 19 y el lunes 20, y de 10.00 a 16.30 horas el martes 21. Los visitantes pueden inscribirse de forma online en la web del evento www.salonhyt.com y también de manera presencial. Toda la información está disponible en www.salonhyt.com , en la página de Facebook www.facebook.com/salonhyt y en el perfil de Twitter @salonhyt