



LA GASTRONOMÍA Y LA INNOVACION APLICADA A LA HOSTELERÍA, PROTAGONISTAS DE LA VIGÉSIMA EDICIÓN DEL SALÓN H&T

H&T, Salón de Innovación en Hostelería, regresa al Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (Fycma) entre los días 5 y 7 de febrero con más de 180 empresas especializadas en la provisión de servicios, equipamiento y alimentación para los sectores de hostelería y turismo. La gastronomía, la enología y la innovación ganan peso en la zona expositiva y en las actividades paralelas, con varios cocineros ‘Estrella Michelin’ y algunos de los mejores sumilleres de España

El presidente de Aeplayas (Asociación de Empresarios de Playas Costa del Sol) y del comité organizador de H&T, Manuel Villafaina; el diputado provincial de Desarrollo Económico y Productivo y consejero delegado de Turismo y Planificación Costa del Sol, Jacobo Florido; la delegada territorial de Cultura, Turismo y Deporte de la Junta de Andalucía en Málaga, Monsalud Bautista; el director del Área Costa del Sol de Makro, Víctor Arcos, y la directora del salón, Paula Morales, han presentado hoy la próxima edición de H&T, Salón de Innovación en Hostelería, que tendrá lugar entre los días 5 y 7 de febrero en el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (Fycma).

Los profesionales vinculados a la industria hostelera y turística están convocados a la vigésima edición de H&T, Salón de Innovación en Hostelería, el gran encuentro sectorial especializado en equipamiento, alimentación y servicios. Villafaina ha destacado que es “indiscutible el apoyo y firme apuesta de las empresas e instituciones expositoras y colaboradoras” que procuran el éxito de esta convocatoria.

El salón se ha posicionado como una plataforma comercial de referencia por la diversidad y calidad de su oferta, que en 2018 “crece un 20 por ciento, con más de 180 empresas representadas”, ha reseñado Villafaina. En total, la superficie de exposición y zonas para actividades se incrementa un 25 por ciento, ocupando en su práctica totalidad el pabellón 1 de Fycma, lo que supone más de 10.000 metros cuadrados. A esto hay que añadir el funcionamiento en paralelo de dos salas de conferencias y un auditorio.

La oferta expositiva de H&T constituye un catálogo de proveedores especializados que abarca equipamiento -con mayor presencia de fabricantes que en convocatorias anteriores- y servicios, playas, mobiliario y decoración, lavandería e higiene, climatización o distribución automática, entre otros. Ha hecho hincapié Villafaina en la apuesta por intensificar “la unión estratégica entre turismo y gastronomía” con la incorporación de un espacio específico para el producto gastronómico –alimentación y bebidas-, novedad en esta edición.

El ámbito gastronómico y la enología ganan protagonismo tanto en el área expositiva - con un centenar de empresas proveedoras de productos gourmet, vinos, cervezas nacionales e internacionales, bebidas espirituosas y alimentación para el canal horeca- como en las actividades. Especial atención merece el producto autóctono y singular, ampliamente representado en los espacios de ‘Sabor a Málaga’ y ‘Sabor Granada’. En este sentido, Florido ha recordado que H&T acogerá un año más certámenes de referencia como el IV Concurso Provincial de Cocina Joven ‘Sabor a Málaga’. Así, ha matizado que tanto la marca promocional como Turismo y Planificación Costa del Sol, “no podían dejar de estar en un evento de esta categoría” con tan alta repercusión en el sector turístico y gastronómico.

En relación a la zona expositiva, también se ha pronunciado Bautista que destaca la labor de H&T en cuanto a su poder de “cohesión, unión, dedicación y la imagen que de nuestras empresas” se lleva a cabo, así como se expone “el servicio de calidad que ofrecen”.

A su vez, la directora del salón ha incidido en que la innovación y la transformación digital aplicada al sector adquieren entidad propia a través del espacio ‘H&T Innova’. Esta zona

exclusiva aglutinará a más de una veintena de empresas de nueva creación “para mostrar soluciones y proyectos avanzados de carácter tecnológico”, ha explicado. Dichas empresas vendrán de la mano de Andalucía Emprende, Polo Digital, Link by UMA y Turismo y Planificación Costa del Sol.

La zona gastronómica del evento articulará un amplio programa de demostraciones, catas y ponencias con la presencia de algunos de los mejores sumilleres de España y cocineros ‘Estrella Michelin’, caso del salmantino Víctor Gutiérrez y los chefs de los emblemáticos establecimientos andaluces ‘Sollo’, ‘Acánthum’ y ‘El Lago’, Diego Gallegos, Xanti Elías y Juan José Carmona, respectivamente. Les acompañarán también Javi Estébez, del madrileño ‘La Tasquería’, el Premio Nacional Sergio Garrido, Julio Álvarez, de ‘El Campero’ -Zahara de los Atunes, Cádiz-, y el malagueño Álvaro Ávila, de ‘La Alvaroteca’ -Cocinero Relevación Diario Sur-. Asistirá también la última ganadora del popular concurso de televisión ‘Top Chef’, Rakel Cernicharo. Todos ellos abordarán en directo técnicas y tendencias vinculadas con alta cocina y cocina de cercanía, elaboración a partir de casquería, trabajo con diferentes pescados, fermentación o cocina de contrastes.

Asimismo, Arcos ha expuesto que, por primera vez, H&T reunirá a algunos de los mejores sumilleres y expertos en enología de España para abordar, a través de catas, ponencias y desde una dimensión práctica, el valor cultural y patrimonial del universo vitivinícola. De este modo, “contaremos con Custodio López Zamarra, miembro del comité de catas de Makro y una eminencia en el mundo del vino”, así como con Guillermo Cruz, reconocidos ambos como mejores sumilleres de España en diversos concursos. Cabe destacar que López Zamarra ha desarrollado su carrera durante más de 30 años al frente del reconocido restaurante madrileño Zalacaín, mientras que Cruz, uno de los grandes talentos jóvenes en este campo, es sumiller en la actualidad del prestigioso restaurante vasco Mugaritz. Estarán con ellos también Aurelio Molina -sumiller de Makro Málaga-, María José Huertas -actualmente en la Terraza del Casino de Madrid-, Agustín Navarro -Hotel Finca Cortesín y Kabuki Raw, en Casares- y Julián Sanjuán -Los Patios de Beatas, en Málaga-. Junto a estos profesionales, los inscritos en esta actividad podrán disfrutar también de las ponencias de periodistas y escritores especializados de renombre, como por ejemplo José Peñín y Jordi Melendo, así como del experto Armando Guerra, que versarán a los asistentes sobre las particularidades y esencia de caldos singulares y sus territorios, caso de Málaga, Jerez o la región francesa de Champaña. La organización ha convocado, como novedad también en 2018, los Premios H&T de Vinos, a los que concurrirán caldos con presencia en la zona expositiva. Arcos ha aludido a Makro como “socio de la hostelería”, cuyo objetivo es ayudar a potenciar este sector de tanta importancia en Málaga y “contribuir a que este salón sea referente gastronómico tanto a nivel nacional como internacional”.

Cabe destacar también que de forma paralela al salón se celebrará, el día 6 de febrero, el evento Gastromarketing, congreso pionero en este campo que traerá hasta Málaga, entre otros, al reconocido cocinero Joan Roca, chef del popular ‘El Celler de Can Roca’, distinguido en varias ocasiones como mejor restaurante del mundo.

Internacionalización y formación para el profesional

H&T incluye anualmente iniciativas orientadas a promover la internacionalización de las empresas españolas y su convergencia en el mercado global. En esta ocasión, dicha vocación se traduce en la celebración de una misión comercial inversa organizada por la Consejería de Economía y Conocimiento, a través de Extenda –Agencia Andaluza de Promoción Exterior-, que traerá hasta el salón a importadores procedentes de Marruecos y Argelia para reunirse con compañías regionales e identificar oportunidades de colaboración.

Además, y alineado con el objetivo del salón de incentivar la formación y el reciclaje profesional, tendrán lugar presentaciones y charlas sobre temas vinculados con la gestión eficiente,



sostenibilidad o aplicación de nuevas tecnologías. Cabe destacar que la Facultad de Turismo estará presente con Gastrocampus, un programa formativo que incluye la cátedra de hostelería de Mahos, así como otras relacionadas con el sector.

H&T está organizado por el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (Fycma). Tiene como promotores institucionales al Ayuntamiento de Málaga, la Empresa Pública para la Gestión del Turismo y del Deporte de Andalucía – Junta de Andalucía- , Turismo y Planificación Costa del Sol, la Diputación Provincial de Málaga y la marca ‘Sabor a Málaga’. Como promotores sectoriales, participan la Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (Aehcos), la Asociación de Hosteleros de Málaga (Mahos) y la Asociación de Empresarios de Playas de la Provincia de Málaga - Costa del Sol (Aeplayas). En el ámbito corporativo, tiene como partners a Makro, San Miguel y Solan de Cabras. Colaboran también la Asociación de Empresarios de Camping de la Costa del Sol (Aecamping); la Asociación de Empresarios de Ocio, Espectáculos y Discotecas de Málaga, Gastroarte y La Cocina.

Toda la información está disponible en www.salonhyt.com, en la página de [Facebook](#) y en el perfil de Twitter [@salonhyt](#)