

## **H&T CONTARÁ CON LA VISITA DEL COCINERO CON ESTRELLA MICHELÍN MAURICIO GIOVANINI Y EL III CONCURSO PROVINCIAL JOVEN CHEF ‘SABOR A MÁLAGA’**

La decimonovena edición de H&T, Salón del Equipamiento, Alimentación y Servicios para Hostelería y Turismo, que se celebrará los días 19, 20 y 21 de marzo, acogerá, entre sus actividades más destacadas, la visita de Mauricio Giovanini, cocinero con Estrella Michelin; el III Concurso Provincial Joven Chef ‘Sabor a Málaga’ y la participación de los concursantes de ‘Top Chef’, todo ello en su Zona Gastronómica. El encuentro tendrá lugar en el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (Fycma) con la innovación en el sector hotelero y hostelero como eje principal de su programa

H&T, 19º Salón del Equipamiento, Alimentación y Servicios para Hostelería y Turismo, se prepara para abrir sus puertas del 19 al 21 de marzo en el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (Fycma). El evento albergará, como en ediciones anteriores, jornadas técnicas, charlas, presentaciones, mesas redondas y conferencias para el público profesional. Entre los contenidos de su Zona Gastronómica, que se alza como uno de los pilares fundamentales del salón, destaca la participación de los concursantes de ‘Top Chef’ y la visita del cocinero con Estrella Michelin Mauricio Giovanini, del restaurante Messina.

Asimismo, el espacio volverá a contar con el III Concurso Provincial Joven Chef ‘Sabor a Málaga’, cuyos premios del pasado año recayeron en las alumnas de la escuela de hostelería ‘La Cónsula’ Sara Moreno y Claudia Otero. Junto a ello, cabe destacar la participación del colectivo Gastroarte que realizará un showcooking con los expertos gastronómicos Celia Jiménez, Diego Gallegos, Benito Gómez, Toshió & Álvaro Arbeloa y Juan Carlos Trujillo.

Siguiendo con los contenidos de la Zona Gastronómica, H&T acogerá actividades como la charla ‘Lo orgánico, lo vegano y lo saludable’, por parte de Pablo Jiménez y Álvaro Morales, representantes de Organic y Cocina Vegana, que explicarán a los asistentes en qué consisten estos tipos de alimentación. Además, la Fundación Alicia realizará charlas y showcookings sobre cocina creativa y responsable, a cargo de Jaume Biarnés. Susi Díaz Ros, por su parte, dará a conocer todos los aspectos de ‘La Cocina de la Finca’. Estará presente también Custodio López Zamarra, director del comité de cata de Makro y antiguo sumiller en el restaurante madrileño Zalacaín, que dirigirá una cata de vinos malagueños con denominación de origen.

La gestión del negocio en hostelería, nuevos ingredientes y materiales biodegradables estarán presentes en el Speaker Corner, donde se presentará la primera pajita biodegradable del mundo junto con el aceite de carabinero como producto revelación en la cocina. El espacio albergará una conferencia, patrocinada por Makro, sobre cómo gestionar un negocio de hostelería impartida por Íñigo Lavado. Además, en esta zona se celebrará el VIII Concurso de Coctelería ‘Premios H&T 2017’, organizado por la Asociación de Barman de la Costa del Sol (Abe Málaga) y la Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (AEHCOS). Asimismo, la Asociación de Hosteleros de

Málaga (Mahos-Amores) dará a conocer algunos casos de éxito recientes en hostelería para aquellos que deseen iniciar su andadura en el sector.

Con respecto a su espacio expositivo, participarán entre otras firmas como Macrun, Mercamálaga, Makro, Friosol, Cryma, Mosaico Soluciones, Congelados Guerrero, Dinae Aqua, La Contadina, Frigicoll, El Corte Inglés, Bodegas Lara y Cavanova Wine.

H&T se ha convertido en una cita imprescindible para los profesionales de la hotelería y la hostelería, que volverá a reunir una extensa variedad de productos, servicios e industria auxiliar relacionados con alimentación y bebidas; equipamiento de cocina; mobiliario y decoración; lencería y textil; lavandería, tintorería, higiene y limpieza; mesa y menaje; climatización; gestión tecnológica e informática o externalización de servicios, entre otros.

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 y por Turismo Costa del Sol. Además, está patrocinado por la Diputación de Málaga y 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-Amores).

Toda la información está disponible en [www.salonhyt.com](http://www.salonhyt.com) , en la página de Facebook [www.facebook.com/salonhyt](https://www.facebook.com/salonhyt) y en el perfil de Twitter @salonhyt