



LOS SECTORES TURÍSTICO Y HOSTELERO LANZAN UNA LLAMADA A LA UNIÓN Y REIVINDICAN LA INNOVACIÓN COMO MOTOR DE CRECIMIENTO EN EL SALÓN H&T

H&T, Salón de Innovación en Hostelería, abre hoy su puertas en el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (Fycma), que hasta el miércoles 7 convoca a los profesionales vinculados a la industria hostelera y turística. El gran encuentro sectorial especializado en equipamiento, alimentación y servicios reivindica la unión estratégica entre turismo y gastronomía como motor impulsor de ambos sectores, con más de 180 firmas representadas. Junto a ello, la innovación y la transformación digital aplicada a dichas áreas adquieren protagonismo en el salón, que se convierte en un ejemplo de transformación turística desde la óptica de la diversidad y la calidad

El consejero de Turismo y Deporte de la Junta de Andalucía, Francisco Javier Fernández; el presidente de la Asociación de Empresarios de Playas Costa del Sol (Aehcos) y del comité organizador de H&T, Manuel Villafaina; el concejal del Área de Turismo y Promoción de la Ciudad del Ayuntamiento de Málaga, Julio Andrade; el diputado provincial de Desarrollo Económico y Productivo, Jacobo Florido; el director del Área Costa del Sol de Makro, Víctor Arcos, y el jefe comercial de Unicaja Banco en Málaga, Juan Félix Guerra, han reivindicado hoy la unión entre hostelería, gastronomía y turismo como motor de crecimiento. Dicha llamada ha tenido lugar en el marco inaugural del Salón de Innovación en Hostelería, H&T, cuya vigésima edición ha arrancado hoy en el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (Fycma) arropado por todas las organizaciones sectoriales implicadas, incluyendo, junto a Aeplayas, a la Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (Aehcos) y la Asociación de Hosteleros de Málaga (Mahos), representadas en sus presidentes, Luis Callejón y Javier Frutos respectivamente.

De esta forma, Fernández ha destacado la “innovación y tecnología” aplicada a la gastronomía, a los sectores hosteleros, hoteleros y turísticos en su conjunto. Así, ha recalcado la necesidad de potenciar a las empresas del sector turístico como propulsoras de la “consolidación del empresario autóctono”. Por ello, y según ha apuntado, “este tipo de ferias tiene que tener el apoyo constante de todas las administraciones”, dado que así “se consolida un apoyo al sector, a la industria del turismo”.

Villafaina, por su parte, ha subrayado la trayectoria del salón que, según ha afirmado, “ha ido creciendo conforme ha cumplido ediciones”, incluso en los años de coyuntura económica más desfavorable. El presidente del comité organizador ha apostado por reforzar el trabajo de los empresarios para que H&T continúe consolidándose “no solamente en la Costa del Sol y en Andalucía, sino en toda España”.

Andrade ha incidido en la importancia de la unión entre “turismo, hostelería, gastronomía” conceptos de los que “no podemos hablar de una manera disociada”. Ha insistido en que H&T “se ha convertido en el salón más importante especializado del sector” que “ha ido evolucionando para mejor” hasta posicionarse como punto de encuentro referente para los profesionales. “La calidad y la excelencia en la hostelería y en la gastronomía son parte esencial del desarrollo de la industria turística y cultural”, ha matizado.

En este sentido se ha pronunciado también Florido, que ha apuntado a la innovación como clave para buscar la excelencia en el sector turístico, “principal industria” en la Costa del Sol y donde “la hostelería juega un papel fundamental”. Así, ha destacado que desde el ente provincial, la marca promocional ‘Sabor a Málaga’ y Turismo y Planificación Costa del Sol, “es un orgullo estar en esta edición que con el tiempo está dando un mayor prestigio y resultado” a los sectores representados.

Arcos, en representación de Makro, ha señalado que la compañía viene siendo por tercer año consecutivo “miembro del comité organizador, lo que afianza nuestra apuesta por potenciar el sector de la hostelería tan importante en la provincia, contribuyendo a que este salón sea un



referente gastronómico tanto a nivel nacional como internacional”. En sus objetivos como socio de la hostelería, “Makro ha querido reunir la experiencia y el conocimiento de grandes profesionales del sector” que estarán presentes en la amplia agenda de actividades programada durante los tres días de duración del evento.

Por su parte, Guerra ha incurrido en la importancia y relevancia del salón por su capacidad para “dar a conocer las tendencias y presentar la oferta más actualizada sobre alimentación, equipamiento y siempre en busca de la excelencia del servicio”. Todo ello, y tal y como ha especificado, “con una baza en común; la innovación como elemento primordial de actuación y competitividad”, por lo que ha recalcado que la entidad “está hoy con la gastronomía y el turismo en sus distintas vertientes”.

Más de 180 empresas representadas

El catálogo proveedor presente en H&T, Salón de Innovación en Hostelería, aumenta en 2018 un 20 por ciento con respecto al pasado año. Es uno de los principales datos que arroja esta edición, que durante tres jornadas reunirá la oferta más actualizada en alimentación, equipamiento y servicios para hostelería y turismo. Así, más de 180 empresas participan en una convocatoria que aglutina exhibición, negocio y formación para profesionales y empresarios de estos sectores en la antesala de la temporada alta. Además, el salón encara una edición en la que ha redefinido su imagen y concepto para ceder más protagonismo a la gastronomía y la innovación.

De esta forma, la oferta expositiva de H&T está formada por un amplio elenco de firmas especializadas que abarcan alimentación y bebidas, 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. Al respecto de la gastronomía, con espacio expositivo propio en el salón como novedad este año, tendrán presencia empresas proveedoras de materia prima -trufa fresca, por ejemplo-, elaboraciones *gourmet*, vinos, cervezas nacionales e internacionales, bebidas espirituosas y alimentación para el canal Horeca, con especial atención al producto autóctono y singular, ampliamente representado en los espacios de ‘Sabor a Málaga’ y ‘Sabor Granada’.

Estrellas Michelin en la primera jornada del salón

A partir de hoy, H&T aglutina un amplio programa de demostraciones y charlas en la zona gastronómica con la presencia de algunos cocineros ‘Estrella Michelin’, caso del chef del emblemático establecimiento andaluz ‘Sollo’, Diego Gallegos, que ha protagonizado la primera jornada hablando sobre la cocina de sostenibilidad. Además, han tenido presencia Javi Estévez, del madrileño ‘La Tasquería’, que ha abordado la elaboración a partir de casquería, y Sergio Garrido, Premio Nacional, que ha versado sobre el salmón en Alaska. Ha tenido lugar también una cata magistral con maridaje de jamón de bellota de la mano de José Ferrer, embajador de los vinos de Jerez para la gastronomía, por cortesía de Winterhalter.

Por otra parte, la ‘Sala de Catas’ -otro de los nuevos espacios de 2018- ha acogido la cata final ‘Premio H&T 2018’ que ha reunido a algunos de los sumilleres y expertos en enología más prestigiosos de España, caso de Custodio López Zamorra y Guillermo Cruz, reconocidos ambos como mejores sumilleres del país en diversos concursos. Cabe destacar que López Zamorra 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. Le han acompañado también Julián San Juan -‘Los Patios de Beatas’ de Málaga-, Aurelio Molina -sumiller de Makro-, María José Huertas -sumiller de La Terraza del casino de Madrid- y Agustín Navarro -Hotel Finca Cortesín, de Casares-. Además, ha acudido el reconocido periodista y escritor especializado José Peñín, que ha guiado una ponencia cata denominada ‘La Málaga vitivinícola: entre el ayer y el mañana’,



seguida por una de la sumiller María José Huertas, con 'Clima y terruño, descifrando el alma del vino'.

En la zona 'H&T Innova' se han desarrollado diferentes charlas sobre temas como la gestión integral en sistemas de extracción y climatización, casos de éxito en el sector, o el presente y el futuro de la restauración, entre otros. Además, ha tenido lugar el acto de apertura de la segunda edición del programa 'Costa del Sol Tourism Hub', organizado por Turismo y Planificación Costa del Sol.

Cabe destacar que mañana, de forma paralela al salón, se celebrará el evento Gastromarketing, congreso pionero en este campo que trae hasta Málaga, entre otros, al reconocido cocinero Joan Roca, chef del popular 'El Cellar de Can Roca', distinguido en varias ocasiones como mejor restaurante del mundo.

H&T cuenta con un comité organizador integrado por las principales organizaciones sectoriales y administraciones involucradas en el desarrollo de la hostelería y el turismo. La presidencia de dicho comité está ostentada actualmente por el máximo representante de la Asociación de Empresarios de Playas de la Provincia de Málaga - Costa del Sol (Aeplayas), Manuel Villafaina. Actúan como vicepresidentes Luis Callejón, de la Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (Aehcos), y Javier Frutos, de la Asociación de Hosteleros de Málaga (Mahos).

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. Unicaja Banco participa como entidad financiera colaboradora. 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](#)