



EL VINO, PROTAGONISTA EN LA SEGUNDA JORNADA DE H&T CON LA PRESENCIA DE LOS PRESTIGIOSOS SUMILLERES CUSTODIO LÓPEZ ZAMARRA Y GUILLERMO CRUZ

El Salón de Innovación en Hostelería, H&T, ha reunido a Custodio López Zamarra y Guillermo Cruz, considerados entre los mejores sumilleres de España, en su segunda jornada de celebración, que han versado sobre las particularidades y esencia de caldos singulares. Además, la agenda gastronómica ha contado con una degustación de espetados de pescado y moluscos, así como con la celebración en paralelo en el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (Fycma) del congreso Gastromarketing, que ha contado con la participación, entre otros, del reconocido cocinero Joan Roca

H&T, Salón de Innovación en Hostelería, encara hoy su segunda jornada en el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (Fycma) con una agenda completa de actividades gastronómicas y enológicas. Así, el salón ha contado con la presencia de Custodio López Zamarra, quien ha sido galardonado en diversas ocasiones con el Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Sumiller de España y fue titular durante más de 30 años del reconocido restaurante Zalacaín. Ha acudido también Guillermo Cruz, sumiller del restaurante Mugaritz –Gipuzkoa-, galardonado con dos estrellas Michelin. Ambos han abordado la idiosincrasia de los tipos de uva garnacha y tintas gallegas, respectivamente.

En la zona gastronómica han participado prestigiosos chefs que han llevado a cabo demostraciones en directo y ponencias, caso del chef Estrella Michelin Xanty Elías, del restaurante ‘Acánthum’, que ha versado sobre las tendencias en la alta cocina de cercanía. Han estado presentes también Juan José Carmona, chef estrella Michelin del restaurante ‘El Lago’, hablando sobre técnicas de fermentación en la cocina; Julio Vázquez, gran cocinero del atún del restaurante ‘El Campero’ –Zahara de los Atunes, Cádiz-; el malagueño Álvaro Ávila de ‘La Alvaroteca’ - Cocinero Relevación Diario Sur-, y la última ganadora del popular concurso de televisión ‘Top Chef’, Rake! Cernicharo.

Entre las convocatorias más destacadas de hoy, el salón ha acogido una demostración y degustación de espetados de pescado y moluscos con el fin de poner en valor esta elaboración tan singular y emblemática de la gastronomía malagueña. Cabe destacar que hoy también ha tenido lugar Gastromarketing, que se ha celebrado de forma paralela al salón. El congreso, pionero en este campo, ha traído hasta Fycma, entre otros, al reconocido cocinero Joan Roca, chef del popular ‘El Celler de Can Roca’, distinguido en varias ocasiones como mejor restaurante del mundo. Gastromarketing ha ofrecido a los asistentes una jornada de formación y networking con la presencia de, además de Roca, expertos y profesionales que han abundado en las oportunidades derivadas de la aplicación del marketing al ámbito gastronómico.

A lo largo de la jornada, se han desarrollado otras actividades como las ponencias ‘Sabor, salud y sostenibilidad’, envasado sostenible, reciclado de grasas y aceites vegetales o la presentación del producto i-Charge, una estación de recarga de móviles; entre otras.

Concurso de Cocina Joven Sabor a Málaga en la tercera jornada

En la recta final de H&T, el salón acogerá el certamen de referencia ‘Concurso de Cocina Joven Sabor a Málaga’, que premia a los talentos jóvenes de las escuelas o centros de formación en hostelería de la provincia de Málaga.

En la sala de catas, Jordi Melendo, uno de los periodistas especializados con mayor conocimiento sobre espumosos, junto a Armando Guerra, experto en vinos de Jerez y gerente del reconocido establecimiento ‘La Taberna del Guerrita’, cerrarán la programación enológica que el salón ha articulado en su vigésima edición. Así, expondrán ‘De la albarizada de Jerez a la tiza de Champagne’.



En el Aula H&T, José Gutiérrez –CEO Be Checkin- estará hablando sobre la innovación tecnológica aplicada a hoteles. Además, esta sala acogerá una asamblea de la Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (Aechos). Tendrán lugar otras ponencias de la mano de profesionales, caso de ‘Tecnología integral para restauración’, ‘cocina sin fuego, solución Rational’ o ‘Winbi agua de mar al instante’, entre otras.

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](#)