

## **LOS CHEFS YOLANDA GARCÍA, DIEGO GALLEGOS Y BENITO GÓMEZ, PRIMEROS CONFIRMADOS EN EL PROGRAMA GASTRONÓMICO DEL SALÓN H&T**

**Los cocineros de los restaurantes ‘Estrella Michelin’ Alejandro -del municipio almeriense de Roquetas de Mar-, y los malagueños Sollo y Bardal, de Fuengirola y Ronda respectivamente, han confirmado su participación en el programa gastronómico de la próxima edición H&T, Salón de Innovación en Hostelería. Yolanda García, Diego Gallegos y Benito Gómez respectivamente, abordarán ante los asistentes las técnicas y creaciones que les han posicionado como referentes, con especial atención a la cocina fusión y la apuesta por el producto autóctono local. H&T regresa con su vigesimoprimer convocatoria del 4 al 6 de febrero de 2019**

La gastronomía se consolida como eje fundamental de H&T, Salón de Innovación en Hostelería, con la convocatoria en su vigesimoprimer edición de un programa de demostraciones y catas en directo que traerá al encuentro a algunos de los nombres más reconocidos del panorama actual. Así, han confirmado ya su participación Yolanda García, del restaurante Alejandro de Roquetas de Mar (Almería); Diego Gallegos, de Sollo de Fuengirola (Málaga), y Benito Gómez, de Bardal, ubicado en la también localidad malagueña de Ronda. H&T, organizado por FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga), tendrá lugar en el recinto malagueño del 4 al 6 de febrero de 2019.

Cabe mencionar que dichos establecimientos están galardonados con, al menos, una ‘Estrella Michelin’, lo que permitirá a los visitantes al salón acceder durante diversas jornadas a demostraciones y charlas de la mano de algunos de los chefs más destacados del panorama nacional. Las posibilidades de la fusión de diversos estilos y sabores del mundo, y el potencial del producto autóctono local protagonizarán estas sesiones. Al respecto, Yolanda García destaca por sus laboriosas investigaciones con recursos y productos del litoral, así como de las plantas de su entorno. Con esta participación, además, el salón realiza un guiño a la reciente proclamación de Almería como Capital Española de la Gastronomía en 2019. Gallegos, por su parte, está reconocido por su cocina innovadora basada en la sostenibilidad y la multiculturalidad, mientras que Benito Gómez ha sorprendido por su proceso de cocina larga, de guiso y producto de la comarca malagueña. Son los primeros nombres de un plantel que se ampliará en las próximas semanas y que incluirá a otros cocineros y expertos de reconocido prestigio en el ámbito gastronómico.

Junto a ello, y como novedad en 2019, de forma paralela a H&T se celebrará Ginebralia, el gran encuentro sectorial y profesional en torno al consumo de la ginebra. Esta convocatoria reunirá a distribuidores de marcas de ginebra y tónicas; formadores; proveedores especializados en condimentos, utensilios, cristalería y merchandising; empresas de interiorismo; equipamiento especializado en luminotecnía, sonido, efectos e insonorización, o seguridad, entre otros. Asimismo, los inscritos podrán acceder a una amplia programación de conferencias y sesiones técnicas, clases magistrales y catas. Además, tendrán lugar unas jornadas específicas sobre hostelería y ocio para dar respuesta a los retos y necesidades derivadas de la publicación del nuevo Catálogo de Espectáculos Públicos, Actividades Recreativas y Establecimientos Públicos de Andalucía, recomendaciones y soluciones de interiorismo para la insonorización, nuevos modelos de negocio y el análisis de casos de éxito.

En lo que a espacio expositivo se refiere, H&T constituirá un año más un punto de encuentro especializado para la oferta y la demanda de productos y servicios profesionales vinculados a la hostelería, la hotelería, el turismo y sus industrias auxiliares. Así, los visitantes podrán acceder a una nutrida oferta de proveedores de cara al inicio de la temporada alta, incluyendo alimentación y bebidas -con un espacio específico para el producto gastronómico, novedad incorporada en 2018-, equipamiento y servicios, playas, mobiliario y decoración, lavandería e higiene, climatización o distribución automática, entre otros.

H&T está organizado por 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- y Turismo y Planificación Costa del Sol. 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, Pira Ovens. Colaboran también el Centro de Innovación Turística de Andalucía Lab –Consejería de Turismo y Deporte de la Junta de Andalucía-, Gastromarketing y La Cocina.

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