

LOS CONCURSANTES DEL PROGRAMA TELEVISIVO 'TOP CHEF' 2017 DEMOSTRARÁN SUS DOTES CULINARIAS EN LA ZONA GASTRONÓMICA DE H&T

H&T, Salón del Equipamiento, Alimentación y Servicios para Hostelería y Turismo, volverá a contar entre sus principales atractivos con una zona gastronómica, en la que participarán este año todos los cocineros concursantes en la recién inaugurada temporada del programa de televisión 'TOP CHEF'. H&T celebrará del 19 al 21 de marzo su decimonovena edición en el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (Fycma), con la innovación en el sector hotelero y hostelero como eje central

El Salón del Equipamiento, Alimentación y Servicios para Hostelería y Turismo, H&T, que alcanzará su decimonovena edición entre el 19 y el 21 de marzo en el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (Fycma), ya cuenta con multitud de contenidos confirmados en su zona gastronómica. Entre ellos, y uno de los más esperados, será la visita de los concursantes 'TOP CHEF' 2017, conocido programa de televisión que acaba de estrenar temporada. La zona gastronómica se ha convertido ya en pilar fundamental del evento y en uno de los espacios que más expectación despierta cada año entre los asistentes, prestando especial atención a las materias primas autóctonas y a la cocina mediterránea.

Como en años anteriores, se realizarán showcookings a través del colectivo Gastroarte, dirigidos por los profesionales Celia Jiménez, Diego Gallegos, Benito Gómez, Álvaro Arbeloa, Toshio Tsushi y Mauricio Giovanini. Cocina orgánica y cocina saludable serán otras dos cuestiones que formarán parte de esta zona, que también dará cabida a la asociación Olearum. Fundación Alicia realizará charlas y showcookings sobre cocina creativa y responsable, y Custodio López Zamorra, director del comité de cata de Makro y antiguo sumiller en el restaurante madrileño Zalacaín, dirigirá una cata de vinos malagueños con denominación de origen.

Junto a ello, H&T alberga la tercera edición del Concurso Provincial Joven Chef 'Sabor a Málaga', cuyos premios recayeron el pasado año sobre las alumnas de la escuela de hostelería 'La Cónsula' Sara Moreno y Claudia Otero, y el espacio Top Sushi de la mano de 'Pescanova by Kabuki'. El aceite será también el protagonista en otra de las catas que ya se han confirmado para esta edición, que incluye la innovación en hotelería y hostelería como eje transversal de sus contenidos y se propone promover misiones comerciales inversas y ampliar la cobertura geográfica del salón.

El salón acogerá también diversas jornadas técnicas, charlas y mesas redondas en la zona Speaker Corner, que pone en valor los temas más actuales que afectan a la hostelería y la hotelería y se convierte en una herramienta indispensable para la formación y el reciclaje de conocimientos. En cuanto a su zona expositiva, ya han confirmado su participación entidades como Macrun, Mercamálaga, Makro, Friosol, Cryma, Mosaico Soluciones, Congelados Guerrero, Dinae Aqua, La Contadina, Frigicoll, El Corte Inglés, Bodegas Lara y Cavanaugh Wine, entre otras.

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-Amare).

Toda la información está disponible en www.salonhyt.com , en la página de Facebook www.facebook.com/salonhyt y en el perfil de Twitter @salonhyt