

LA GASTRONOMÍA PROTAGONIZA LA SEGUNDA JORNADA DEL SALÓN H&T, QUE AGRUPA MÁS DE TREINTA ACTIVIDADES EN SUS DIFERENTES ESPACIOS

H&T, Salón del Equipamiento, Alimentación y Servicios para Hostelería y Turismo, que se celebra durante los días 19, 20 y 21 de marzo en el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (Fycma), llega hoy a su ecuador con la gastronomía y las mejores materias primas como principal reclamo entre la treintena de actividades que configuran su programa. La exhibición en directo del chef Estrella Michelin' Mauricio Giovanini, la presencia de los concursantes de la actual edición de 'Top Chef' y el concurso de coctelería para alumnos de escuelas de hostelería 'Premios H&T', protagonistas de la segunda jornada del salón

La decimonovena edición del Salón del Equipamiento, Alimentación y Servicios para Hostelería y Turismo, H&T, encara hoy su segunda jornada en el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (Fycma) con la gastronomía como contenido principal de su programa, que en total y a lo largo de estos tres días -19, 20 y 21 de marzo- agrupa más de treinta actividades distintas en sus espacios. Entre las convocatorias más destacadas de hoy en el marco del salón, se encuentran el concurso de coctelería 'Premios H&T', dirigido a alumnos de escuelas de hostelería y promovido por la Asociación de Barman de la Costa del Sol (ABE Málaga) y la Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del sol (AEHCOS) y la sesión 'La cocina de Messina' a cargo del chef 'Estrella Michelin' Mauricio Giovanini, en la zona gastronómica. En este espacio también participan todos los concursantes de la presente edición del programa de televisión 'Top Chef'.

Junto a ello, el Speaker Corner es escenario de una ponencia sobre 'La importancia del Big Data en hostelería y turismo', y las presentaciones del uso gourmet del aceite de carabinero; la primera pajita comestible, aromatizada y biodegradable del mundo; los vasos irrompibles de Glasforever-Scanfood, Procelania Bidasoa y Cabify. En la zona gastronómica también se ha realizado una demostración de cocina creativa y responsable por parte de la Fundación Alicia y el chef Jaume Biarnés, una cata de vinos malagueños a cargo del director de cata de Makro Custodio López Zamorra y la conferencia de Susi Díaz 'Cómo conseguir una Estrella Michelin'. Gas Natural también ha ofrecido una sesión sobre el ahorro sostenible en establecimientos.

Desde ayer y hasta mañana martes se está desarrollando una misión comercial inversa que pone en común a expositores y compradores extranjeros especializados en el sector agroalimentario procedentes de Arabia Saudí, Hong Kong, Francia e Inglaterra, organizada por la Cámara de Comercio de España y la Cámara de Comercio de Málaga, en colaboración con el Área para la Reactivación Económica, la Promoción Empresarial y el Empleo del Ayuntamiento de Málaga y subvencionada por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional. Además, se están impartiendo charlas sobre tintorería y lavandería en la zona técnica dedicada a estos segmentos.

Concurso Joven Chef 'Sabor a Málaga' y mesa redonda de CEHAT, mañana martes

Mañana, tercera y última jornada del salón, alumnos de escuelas de hostelería participarán en el III Concurso Joven Chef 'Sabor a Málaga' en la modalidad de 'iron chef'. Así, deberán escoger un plato a preparar entre varias opciones y cocinarlo a partir de ingredientes que no conocerán hasta el último momento. A lo largo del día

tendrán lugar varias reuniones sectoriales - caso de HORECA y la Asociación de Empresarios de Campings de la Costa del Sol (AECAMPING) - y una ponencia sobre 'Gestión de un negocio de hostelería', a cargo del chef Íñigo Lavado. El Instituto Municipal para la Formación y el Empleo (IMFE), dependiente del Ayuntamiento de Málaga, dará a conocer ayudas y recursos para empresas del sector, y los cocineros Ricardo Sanz e Iván Sánchez abordarán la alta cocina japonesa con la presentación 'Kabuki & Pescanova'.

Cabe destacar también la mesa redonda 'Creación de valor a través de la experiencia del cliente', organizada por la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT), con la participación del vicepresidente de ITH (Instituto Tecnológico Hotelero) y miembro del comité ejecutivo de CEHAT, Jesús Gatell; el presidente de la Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (AEHCOS) y presidente del comité organizador de H&T, Luis Callejón; la co-founder de B-bou Hotels & Events, María Herrero; el director de Emoturismo, David Mora, y la directora de Market Research de Madison, Cristina Martín.

De forma paralela, H&T ofrece en su zona expositiva un completo catálogo conformado por más de 150 firmas 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. Abarca, además, el wellnes-spa, elevadores y acondicionamiento de terrazas, instalaciones deportivas, baño, ocio, descanso y servicios como seguridad, prevención de riesgos, telefonía, limpieza, pulimento y desinfección.

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; por Turismo Costa del Sol; por la Diputación Provincial de Málaga y por 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 Barman de la Costa del Sol (ABE Málaga), Makro y la Asociación de Hosteleros de Málaga (MAHOS).

H&T abre hoy al público de 10.00 a 19.00 horas y de 10.00 a 16.30 horas mañana martes 21. Los visitantes pueden inscribirse de forma online en la web del evento www.salonhyt.com y también de manera presencial. 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