



SAN MIGUEL RENUEVA SU PARTICIPACIÓN EN H&T 2019 Y SE CONSOLIDA COMO PARTNER ESTRATÉGICO DEL EVENTO

La marca de cervezas San Miguel renueva su acuerdo de colaboración con H&T, Salón de Innovación en Hostelería, y se consolida con partner estratégico del evento. H&T tendrá lugar del 4 al 6 de febrero en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga), organizador del encuentro

El Salón de Innovación en Hostelería, H&T, confirma la implicación y apoyo de San Miguel en la celebración de su vigesimoprimer edición, que se celebrará en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga) -organizador del encuentro- los próximos días 4, 5 y 6 de febrero. Tras participar en la convocatoria de 2018, cuando el salón reunió a más de 9.000 profesionales, la compañía cervecera regresa en 2019 como uno de los partners principales.

Cabe mencionar que precisamente la gastronomía constituye un eje clave en 2019, con un programa que reunirá a algunos de los cocineros más destacados del panorama nacional, con un total de siete 'Estrella Michelin', caso de Yolanda García, del restaurante Alejandro de Roquetas de Mar (Almería); Diego Gallegos, de Sollo de Fuengirola (Málaga); Benito Gómez, de Bardal, ubicado en la también localidad malagueña de Ronda; Rodrigo de la Calle, del madrileño El Invernadero; Kisko García, del cordobés Choco, así como Ricardo Sostre e Ignacio Solana, de los establecimientos asturiano y cántabro respectivamente, Retiro y Solana. Desde una perspectiva totalmente experiencial, este programa abordará también los secretos de diferentes cocinas internacionales, como por ejemplo la peruana -de la mano de Omar Malpartida, de Luma (Madrid)-, o la italiana, con la presencia de Matteo Manzato, de Venetiis Restaurant, de Benalmádena (Málaga). Asimismo, intervendrán David Urieta, de China, y Mariano Andrés, máximo responsable de Alimentación y Bebidas en Wafi City de Dubái, en los Emiratos Árabes Unidos.

En este contexto, San Miguel actúa como "embajador" del ámbito cervecero dentro de una propuesta global donde el producto autóctono regional y local, la fusión de sabores y conceptos, y el maridaje de estas propuestas con el vino y la cerveza como protagonistas.

La marca está vinculada y comprometida con Málaga desde hace más de 50 años, estando presente en los acontecimientos más especiales de la ciudad, e implicándose y colaborando de forma activa en diferentes sectores. Apostar un año más por el Salón de Innovación en Hostelería refuerza el compromiso que San Miguel tiene con los malagueños.

Además, San Miguel posee una amplia gama de cervezas nacionales que hace que su producto maride a la perfección con la variedad de propuestas gastronómicas que podrán encontrarse en H&T, destacando San Miguel Selecta, San Miguel Fresca, San Miguel 1516, San Miguel 0,0. o Manila de San Miguel, que cuentan con importantes premios internacionales.

Dentro de las actividades promovidas por la marca de cerveza en este H&T, destaca la intervención de Diego Gallegos, Chef de Restaurante Sollo en Fuengirola (1 Estrella Michelin) que hablará de la Sostenibilidad en la alta cocina en su charla del próximo lunes.

Cocinero, investigador, y creador gastronómico, conocido como "El chef del caviar" ha reinventado los sabores de la cocina tradicional andaluza, contando como principal materia prima con el esturión andaluz que cultiva en su propio restaurante mediante un sistema acuapónico.

Sostenibilidad, trazabilidad, e innovación todo eso es la cocina de Restaurante Sollo. Dando la garantía al comensal que cuidan de la materia prima vegetal y animal desde que nace hasta que se degusta en el plato. Para Gallegos, tomar conciencia, y demostrar que la alta cocina no es incompatible con la sostenibilidad es un reto.



El salón H&T encara su vigesimoprimer edición como una convocatoria histórica a tenor del número de empresas representantes, con más de 200 compañías y firmas especializadas en la provisión de alimentación, equipamiento y servicios para hostelería, hotelería y turismo. Así, y en su objetivo de aglutinar una oferta integral para empresarios y profesionales de estas actividades, se celebrará, por primera vez, en paralelo a Ginebralia, el gran encuentro sectorial de las principales marcas de ginebras e industria auxiliar relacionada con la hostelería de ocio - los días 4 y 5 de febrero-. Además, la jornada inaugural coincidirá con una nueva convocatoria de Gastromarketing, el congreso pionero en España especializado en la aplicación del marketing a la restauración, que llevará hasta Málaga al chef Andoni Luis Aduriz -propietario del restaurante guipuzcoano 'Mugaritz'-, al crítico Philippe Regol o al experto en gestión empresarial Alfonso Alcántara, 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-, la Diputación de Málaga, Turismo y Planificación Costa del Sol y la marca promocional '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, además a San Miguel, tiene como partner a Makro y Pira Ovens. Colaboran también Aecamping (Asociación de Empresarios de Camping de la Costa del Sol), el Centro de Innovación Turística de Andalucía Lab –Consejería de Turismo y Deporte de la Junta de Andalucía-, Gastroarte, Gastromarketing y La Cocina.

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