



EL CHEF JOAN ROCA, PROTAGONISTA DE LA PRÓXIMA EDICIÓN DE GASTROMARKETING, QUE CELEBRA SU EDICIÓN 2018 EN EL MARCO DE H&T

Joan Roca, uno de los cocineros más influyentes del ámbito internacional, participará en la próxima edición de Gastromarketing, que se celebrará el día 6 de febrero de 2018 en el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (Fycma). El evento tendrá lugar por primera vez en el marco de H&T, Salón de Innovación en Hostelería, cuyo programa incluirá las intervenciones de los chefs 'Estrella Michelin' Mauricio Giovanini, Juanjo Carmona, Diego Gallegos y Xanty Elías

Málaga se convertirá el próximo mes de febrero en capital de la alta cocina con la celebración conjunta de H&T, Salón de Innovación en Hostelería y Turismo, y Gastromarketing, el primer congreso en España sobre marketing, innovación y gastronomía. La confluencia de ambos encuentros traerá hasta la ciudad a algunos de los máximos exponentes internacionales en la materia, caso de Joan Roca, cocinero con tres Estrellas Michelin y chef de 'El Celler de Can Roca', elegido mejor restaurante del mundo en 2013 y 2015. Roca intervendrá el día 6 de febrero en la séptima edición de Gastromarketing, que por primera vez tendrá lugar durante la celebración de H&T, en el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (Fycma). Junto a él, acudirán también Jesús Sánchez, del Cenador de Amós -dos Estrellas Michelin-, y el maitre y sumiller del emblemático restaurante madrileño Zalacaín, José Jimenez Blas y Custodio Zamorra, respectivamente, que hablarán sobre la importancia de la sala. Cabe destacar que Zalacaín fue el primer restaurante español en conseguir tres estrellas Michelin.

Así, H&T regresa en su vigésima convocatoria con un programa actualizado donde la gastronomía gana protagonismo con nombres tan destacados como Mauricio Giovanini, del restaurante marbellí Messina, quien abordará la evolución de los snacks en la alta cocina, y El Lago, también de Marbella, cuyo chef, Juanjo Carmona, versará a los asistentes sobre técnicas de fermentación. Junto a ellos, estará Diego Gallegos, de Sollo -Fuengirola-, cuya intervención girará en torno al trabajo con pescados de río y cocina de sostenibilidad, y Xanty Elías, del onubense Acanthum, cuyas propuestas fusionarán alta cocina con el concepto de cercanía. Cabe destacar que todos los establecimientos mencionados cuentan con una Estrella Michelin.

Este programa, al que se incorporarán nuevos nombres y contenidos en las próximas semanas, estará complementado además por un espacio específico en la zona expositiva del salón, con presencia de empresas especializadas en productos gourmet, vinos, cervezas nacionales e internacionales, bebidas espirituosas y alimentación para el canal horeca. H&T permanecerá abierto del 5 al 7 de febrero.

Innovación y nuevos modelos de negocio en el programa de Gastromarketing

Gastromarketing, por su parte, ofrecerá a sus asistentes una jornada de formación y networking con la presencia de, además de Joan Roca, expertos y profesionales que abundarán en las oportunidades derivadas de la aplicación del marketing al ámbito gastronómico. Dirigido especialmente a empresarios y gestores vinculados a la hostelería y la gastronomía, acogerá las intervenciones de la fundadora de la primera



escuela de hostelería online de marketing gastronómico, Erika Silva; el director del máster en Dirección de Restaurantes y F&B Hotelero de la Universidad de Alicante, Óscar Carrión; el socio de 'El Tenedor' -perteneciente a Trip Advisor-, Darío Méndez; o la fundadora del Club Gastronómico Kilómetro Cero y periodista especializada, Esperanza Peláez, entre otros. Los profesionales interesados en asistir al encuentro, patrocinado por Cerveza Victoria 'Malagueña y Exquisita', pueden adquirir su entrada en la web del evento www.gastromarketing.org

Gastromarketing es el congreso pionero en España especializado en la aplicación del marketing a la restauración. En las seis ediciones celebradas hasta el momento ha reunido a los nombres de referencia en este ámbito, caso de Ángel León, Dani García, Jordi Roca, Mario Sandoval, Alberto Chicote, Francis Paniego o Paco Morales, entre otros. La gran respuesta del público ha motivado que haya llevado sus encuentros a Madrid y Argentina.

H&T está organizado por el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (Fycma), dependiente del Ayuntamiento de Málaga. Tiene como promotores institucionales a la Empresa Pública para la Gestión del Turismo y del Deporte de Andalucía; la Cámara de Comercio, Industria y Navegación de Málaga, la Confederación de Empresarios de Málaga, así como 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 partner a Makro. 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, Andalucía LAB y Gastroarte. Toda la información está disponible en www.salonhyt.com