

LOS SECTORES HOSTELERO, HOTELERO Y TURÍSTICO SE CITAN DESDE MAÑANA EN EL SALÓN H&T, EL GRAN ENCUENTRO PROFESIONAL DEL SUR DE ESPAÑA

H&T, Salón de Innovación en Hostelería, abre mañana las puertas de su vigesimoprimer edición en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga), organizador del encuentro, y se prolongará hasta el miércoles 6 para mostrar la oferta más completa de equipamiento, alimentación y servicios para hostelería, hotelería y turismo. Serán más de 200 empresas especializadas desplegadas en un escenario idóneo para obtener el más actualizado aprovisionamiento de cara a la temporada alta, así como generar nuevos contactos de máximo interés. ‘Estrellas Michelin’, cocineros internacionales y el fallo del premio ‘Mejores Vinos H&T’, protagonistas en el programa de actividades paralelas de mañana

FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga) reúne desde mañana la mayor oferta de productos, equipamientos y servicios vinculados a la hostelería, hotelería y turismo en el Salón de Innovación en Hostelería, H&T, que abre sus puertas hasta el miércoles 6 con su vigesimoprimer convocatoria. El encuentro encara una edición histórica con la presencia de más de 200 empresas representadas en la zona expositiva, que crece más de un 30 por ciento con respecto a 2018. De esta manera, gerentes y directores comerciales, responsables de mantenimiento, compra o aprovisionamiento, cocineros y sumilleres, importadores y exportadores, o incluso emprendedores que estén interesados en poner en marcha un negocio vinculado a estos sectores, están convocados a la principal plataforma comercial de estos ámbitos en el Sur de España y la franja mediterránea.

El salón reúne a compañías y firmas especializadas de toda España y países como Italia, Reino Unido o Portugal, entre las que se incluye un amplio catálogo en equipamiento, mobiliario y decoración, lavandería e higiene, climatización o distribución automática, entre otros. Cabe destacar que la alimentación y bebidas -liderada por compañías como Makro o San Miguel- gana peso en la exposición comercial con mayor participación de bodegas, producto autóctono y denominaciones de origen, caso de la marca promocional Sabor a Málaga y las diputaciones de Granada, Cáceres y Badajoz. Junto a ello, el encuentro vuelve a reunir en un espacio específico a empresas de carácter emergente especializadas en la provisión de herramientas y soluciones innovadoras.

Además, el encuentro es una excelente oportunidad para establecer contactos de máximo interés, que se traducen en acuerdos concretos tanto en el mismo salón como en las semanas posteriores, así como adelantar las tendencias y novedades que permitan la actualización y mejora de la competitividad de los establecimientos.

Como novedad en 2019, H&T coincide en sus dos primeras jornadas -4 y 5 de febrero- con Ginebralia, el gran encuentro profesional en torno al consumo de ginebra y la industria auxiliar relacionada con la hostelería del ocio, y en cuyo marco tendrán lugar unas jornadas para analizar el nuevo Catálogo de Espectáculos Públicos, Actividades Recreativas y Establecimientos Públicos de Andalucía. La confluencia de ambos incrementa, por tanto, la oferta disponible para el profesional, que en más de 17.000 metros cuadrados accede a una propuesta global comercial, formativa y de networking que abarca todas las facetas del negocio.

Cocineros con ‘Estrella Michelin’ y entrega de Premios Mejores Vinos H&T 2019

La gastronomía vuelve a reivindicarse como clave en los contenidos con un programa que reúne a algunos de los cocineros más destacados del panorama nacional, con un total de siete ‘Estrellas Michelin’. De esta forma, mañana lunes será el turno de Yolanda García del restaurante Alejandro de Roquetas de Mar -coincidiendo con la proclamación de Almería como Capital Española de la Gastronomía en 2019- o Diego Gallegos, de Sollo de Fuengirola (Málaga). Les acompañarán Amador Fernández, del malagueño restaurante homónimo, y la cordobesa Celia

Jiménez, de Avío. La dimensión internacional viene de la mano de Omar Malpartida, del restaurante Luma, en Madrid; David Urieta, de China, y Mariano Andrés, máximo responsable de Alimentación y Bebidas en Wafi City de Dubái, en los Emiratos Árabes Unidos.

El mundo vitivinícola, otro de los puntos fuertes del salón, estará presente a través de un excelente programa enológico, con gran aceptación en la convocatoria de 2018. En este apartado la jornada inaugural contará con la presencia de sumilleres de referencia dentro y fuera de España, caso de Bruno Murciano, quien ha desarrollado su trayectoria en exclusivos restaurantes de dos y tres 'Estrellas Michelin' en Francia o el Reino Unido y cuenta con premios como Mejor Sumiller Joven en Francia 2002 o Mejor Sumiller de España 2008. Junto a él acudirán también Paco del Castillo quien, experto en análisis sensorial y docente en innumerables cursos, es una de las personalidades más reputadas del panorama vitivinícola nacional, o Custodio López, considerado el sumiller español de mayor influencia en la actualidad tras su trayectoria de más de 30 años en el prestigioso restaurante madrileño Zalacaín. Les acompañarán David Ríos, reputado bartender, así como los prestigiosos sumilleres Ángel González, Andrea Alonso, Julián San Juan o Juan Miguel Rubio. Cabe mencionar que la mayoría de ellos conformarán el panel de catas que elegirá a los galardonados en la segunda convocatoria de los premios 'Mejores vinos H&T', al que concurren los caldos presentes en el salón. La entrega de premios se llevará a cabo en la Zona Gastronómica del encuentro a las 19.30 horas.

Además, la jornada del lunes coincidirá con una nueva convocatoria de Gastromarketing, el congreso pionero en España especializado en la aplicación del marketing a la restauración, que trae 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.

El Salón H&T permanecerá abierto en las instalaciones de FYCMA el lunes 4 y el martes 5 de febrero 10.00 a 20.00 horas y el miércoles 6 de 10.00 a 16.30 horas.

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 tiene como partners a Makro, San Miguel, Solan de Cabras 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, La Cocina y Andalucía Restaurantes Sostenibles. Toda la información está disponible en www.salonhyt.com, en la página de [Facebook](#) y en el perfil de Twitter @salonhyt.