

EL SALÓN H&T ABORDA EL MARKETING DIGITAL Y EL DISEÑO DE MARCA EN SU SEGUNDA JORNADA

La segunda jornada del salón H&T, Salón de Innovación en Hostelería, ha acogido hoy el taller 'BrandingBar. Diseño y desarrollo de marca en el entorno digital de la hostelería', un encuentro organizado por Andalucía Lab e impartido por la agencia de turismo digital Sextaplanta para explicar a los negocios hosteleros las claves necesarias para reforzar su presencia *online*. Además, el programa gastronómico y enológico ha contado con nombres tan relevantes como los cocineros 'Estrella Michelin' Benito Gómez, Kisko García, Rodrigo de la Calle, Ricardo Sostre o Ignacio Solana, y catas-maridaje de *champagnes* y diferentes variedades de vino

H&T, Salón de Innovación en Hostelería, ha encarado hoy su ecuador con un programa de actividades repleto de propuestas tras la excelente acogida de la primera jornada, que registró una afluencia de profesionales superior a los datos de 2018. Así, la formación ha sido protagonista con la celebración del taller organizado por Andalucía Lab 'BrandingBar. Diseño y desarrollo de marca en el entorno digital de la hostelería'. La actividad ha estado impartida por Vicente Ortiz, Javier Ortiz y Michele Geroldi, de la agencia de turismo digital Sextaplanta, quienes han destacado "la importancia de tener un buen manual de identidad corporativa" en el mundo de la hostelería. El taller ha estado dividido en tres bloques- *namings*, diseño gráfico y estrategia digital- en los que los ponentes han explicado las claves para reforzar la imagen de marca de cara a tener una presencia más sólida, exitosa y memorable en el mercado. Al respecto, han recordado que "la imagen que proyectemos de cara a nuestros posibles clientes es fundamental". La agencia ha recomendado a las empresas optar siempre por el marketing digital en el desarrollo de marca puesto que es "mucho más económico y medible", de tal forma que permite a los negocios ajustar sus presupuestos y contabilizar el éxito de sus estrategias de campaña.

La Zona Gastronómica ha continuado con su programación con la participación de prestigiosos chefs que han llevado a cabo demostraciones en directo, caso de los 'Estrella Michelin' Benito Gómez de Bardal, en Ronda (Málaga), o Kisko García, del cordobés Choco. Ofreciendo una panorámica de los diferentes usos, técnicas y tradiciones con respecto al producto autóctono local y regional en las diversas zonas de España, también han asistido Rodrigo de la Calle, de El Invernadero (Madrid), y los asturianos y cántabros Ricardo Sostre e Ignacio Solana, de los establecimientos Retiro y Solana, respectivamente. La cocina italiana ha sido protagonista con Matteo Manzato, de Venetiis Restaurant, ubicado en la localidad malagueña de Benalmádena, mientras que los participantes también ha podido disfrutar de la maestría en el guiso con Sacha -del restaurante Sacha, en Madrid- y Dani Carnero de La Cosmopolita, uno de los restaurantes más emblemáticos de la capital de la Costa del Sol.

Ya en el ámbito enológico, ha sido el turno del *champagne* con una cata liderada por el comité de catas de Makro -partner de H&T- y formada por los expertos sumilleres Custodio López, Aurelio Molina, Andrea Alonso y Marta Modrego. El maridaje ha venido de la mano de las tapas de Íñigo Lavado, chef del restaurante Singular, en Irún. Junto a ellos, Bruno Murciano, galardonado como el 'Mejor sumiller joven en Francia 2002' o 'Mejor Sumiller de España 2008' y uno de los grandes prescriptores del vino español en el Reino Unido, ha desarrollado la ponencia-cata 'Malditos bastardos: Del ostracismo al estrellato', destinada a mostrar variedades denostadas anteriormente que son hoy el orgullo de muchas de las regiones vitivinícolas españolas. Al respecto, Juan Miguel Rubio, asesor estratégico del salón para los contenidos vinculados al mundo del vino, ha destacado que se trata de una "cata exclusiva, difícil de ver en otro lugar".

Otro de los puntos fuertes del programa gastronómico llegará mañana, último día de H&T 2019, con la celebración del Concurso de Cocina Joven Sabor a Málaga, que distingue el talento de las jóvenes promesas de la cocina que se forman en las diferentes escuelas de la provincia.

Este martes han tenido lugar también diversas convocatorias sectoriales especializadas, caso de las asambleas de la Federación de Empresarios de Hostelería de Andalucía (Horeca Andalucía) y la Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (Aehcos), así como la entrega de premios de la Cátedra de Hostelería de la Asociación de Hosteleros de Málaga (Mahos).

Cabe mencionar que H&T se prolongará hasta mañana miércoles 6 de febrero -hasta las 16.30 horas- con una zona expositiva conformada por más de 200 empresas especializadas en la provisión de equipamiento, alimentación y servicios para hostelería, hotelería y turismo. Además, en el día de hoy concluye la primera edición malagueña de Ginebralia, el gran encuentro profesional en torno al consumo de ginebra y la industria de la hostelería del ocio, de gran aceptación entre los profesionales asistentes a H&T, que han visto ampliada la oferta a su alcance.

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](#).