

H&T 2021, ORGANIZADO POR FYCMA, POTENCIA SU ALIANZA CON LA GASTRONOMÍA ANDALUZA Y MALAGUEÑA, MOTOR DEL DESARROLLO DE LA HOSTELERÍA Y EL TURISMO DE LA REGIÓN

La Academia Gastronómica de Málaga reafirma su compromiso con H&T, Salón de Innovación en Hostelería, y la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo se adhiere por primera vez como colaborador del salón con el objetivo de sumar sinergias para la promoción del conocimiento y desarrollo de la actividad gastronómica

El salón, que está organizado por FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga), tendrá lugar del 26 al 28 de abril con una propuesta global en torno a la gastronomía

Málaga, 25 de marzo de 2021.- H&T, Salón de Innovación en Hostelería, refuerza su unión con la gastronomía a través de una nueva alianza con la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo, que se incorpora como colaborador en su edición 2021 -del 26 al 28 de abril en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga), organizador-. Por su parte, la Academia Gastronómica de Málaga consolida su vinculación al salón con el que ya venía colaborando en ediciones anteriores y cuya relación se afianza con el impulso de nuevas oportunidades. A través de las sinergias que ambas entidades comparten con el evento, se convierten en aliados estratégicos para potenciar el binomio gastronomía y turismo, con una apuesta decidida por promover el desarrollo y conocimiento en torno a la actividad gastronómica y su papel clave en la economía regional y local.

De esta manera, además de aportar contenidos de sumo interés para la elaboración del programa de actividades a través de su representación en el Comité Organizador de H&T, el compromiso de las academias se ve reflejado en mayores oportunidades de negocio en el marco del evento a través de la participación de sus asociados. Cabe destacar la idoneidad de ambos acuerdos para difundir la riqueza de los productos agroalimentarios, ganaderos y pesqueros de Málaga y Andalucía, y el patrimonio cultural, natural y turístico desarrollado en torno a ellos.

La Academia Gastronómica de Málaga tiene entre sus fines la investigación y difusión de la gastronomía de Málaga y Andalucía, defender el legado cultural-gastronómico local o promocionar los productos agroalimentarios, ganaderos y pesqueros autóctonos, entre otros. Por su parte, la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo pretende poner en valor y dar merecido reconocimiento a la gastronomía y la cocina ligada al turismo de la región, lo que incluye labores de formación, investigación, desarrollo e información.

Propuesta gastronómica en H&T 2021

El salón aglutina anualmente un amplio programa de actividades y contenidos en torno a la gastronomía que va desde la presencia de estrellas Michelin hasta la celebración de sesiones más prácticas, talleres y charlas. Además, volverá a reunir a expertos sumilleres en la sala de catas que ahondarán en el conocimiento de los mejores vinos y en técnicas de maridaje. En cuanto a la zona expositiva, reunirá a empresas y productores del ámbito agroalimentario con protagonismo del producto autóctono y regional. El programa de actividades completo se puede consultar en www.salonhyt.com.

H&T 2021 está organizado por FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga). La Empresa Pública para la Gestión del Turismo y del Deporte de Andalucía. Consejería de Turismo de la Junta de Andalucía es Premium Partner. Tiene como promotores institucionales al Ayuntamiento de Málaga, la Diputación de Málaga, Turismo y Planificación Costa del Sol, la marca promocional 'Sabor a Málaga' y la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía -Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible-. Como promotores sectoriales participan la Asociación de Empresarios de Playas de la Provincia de Málaga - Costa del Sol (Aeplayas), la Asociación de Hosteleros de Málaga (Mahos) y la Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (Aehcos). En el ámbito corporativo tiene como partners a Makro, San Miguel, Solan de Cabras y Unicaja Banco. Colaboran también el Centro de Innovación Turística de Andalucía

Lab, área de la Empresa Pública para la Gestión del Turismo y del Deporte de Andalucía. Consejería de Turismo de la Junta de Andalucía; Gastrocampus de Innovación impulsado por la Universidad de Málaga a través de la Facultad de Turismo; Málaga TechPark, y el Instituto Tecnológico Hotelero. También son colaboradores junto a la Academia Gastronómica de Málaga y la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo, la Asociación de Empresarios de Camping de la Costa del Sol (Aecamping), Gastroarte y La Cocina.

Toda la información está disponible en www.salonhyt.com, en la página de [Facebook](https://www.facebook.com/salonhyt) y en el perfil de Twitter [@salonhyt](https://twitter.com/salonhyt).

FYCMA, espacio seguro

FYCMA ha implementado un riguroso protocolo para que organizadores, expositores, proveedores, participantes y asistentes puedan llevar a cabo su actividad con las máximas garantías de seguridad durante los eventos presenciales celebrados en el recinto. Entre las medidas adoptadas destaca la adecuación de los espacios a través de delimitaciones y señalización para asegurar una distancia interpersonal, establecimiento de flujos de entrada y salida e itinerarios para una movilidad segura por el edificio, aforos limitados, diferenciación entre asientos habilitados e inhabilitados, intensificación de la limpieza y desinfección a través de la intervención permanente de personal cualificado durante el evento, se podrán encontrar puntos de dispensación de gel desinfectante distribuidos en diferentes zonas, apuesta por la digitalización para evitar elementos de necesaria manipulación y toma de temperatura a los asistentes a su llegada al recinto, entre otras.

Más información en www.fycma.com.