

## **UNA TREINTENA DE CHEFS Y EXPERTOS SUMILLERES EN UN PROGRAMA GASTRONÓMICO DE EXCELENCIA EN H&T, DEL 26 AL 28 DE ABRIL EN FYCMA**

**La próxima convocatoria de H&T, Salón de Innovación en Hostelería, reunirá a chefs de primer nivel, entre los que se encuentran nueve ‘Estrellas Michelin’, que presentarán las últimas tendencias en creatividad, diseño e innovación dentro del ámbito gastronómico**

**Asimismo, el salón volverá a apostar por el mundo vitivinícola a través de un espacio que contará con la participación de expertos sumilleres dentro del contexto nacional e internacional y un programa especializado de catas, presentaciones y ponencias de diferentes bebidas como vino, cerveza y cocktails de alta elaboración**

**El evento, que está organizado por FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga), tendrá lugar del 26 al 28 de abril**

*Málaga, 16 de abril de 2021.-* El Salón de Innovación en Hostelería, H&T, aglutinará en su vigésimo tercera edición las últimas novedades en alta gastronomía con la participación de 15 chefs de primer nivel, entre los que se encuentran nueve ‘Estrellas Michelin’, y más de una quincena de sumilleres y bartenders de renombre internacional. El encuentro, que tendrá lugar los días 26, 27 y 28 de abril en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga) -organizador del evento-, volverá a aglutinar un extenso programa de actividades y contenidos en torno a la innovación y nuevas tendencias culinarias y contará en su zona expositiva con una amplia representación de empresas y productores del ámbito agroalimentario, donde alcanzará gran protagonismo el producto autóctono y regional.

De esta forma, el espacio ‘The Kitchen’ realizará un recorrido por distintas elaboraciones a través de las demostraciones de exponentes de referencia como el reconocido chef internacional Dani García (Grupo Dani García) o Benito Gómez (Restaurante Bardal, dos ‘Estrella Michelin’), cuya ponencia estará ofrecida por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía, así como la de la chef Celia Jiménez y la CEO & Founder Microambiental, Ingrid Mateo. También estarán Javier Olleros (Restaurante Culler de Pau, dos ‘Estrella Michelin’), Paco Morales (Restaurante Noor, dos ‘Estrella Michelin’), Kiko Moya (Restaurante L’Escala, dos ‘Estrella Michelin’), Carolina Sánchez (Restaurante Íkaro, una ‘Estrella Michelin’ y un ‘Sol Repsol’) o Diego Gallegos (Restaurante Sollo, una ‘Estrella Michelin’).

Junto a ellos, también participarán Samuel Naveira (Restaurante Muna, una ‘Estrella Michelin’), Cristóbal Muñoz (Restaurante Ambivium, una ‘Estrella Michelin’), Artur Martínez (Restaurante Aürt, una ‘Estrella Michelin’), Noelia Pascual y Lidia Pascual (Restaurante Cachito), Lola Marín (Restaurante Damasqueros) y Charo Carmona (Restaurante Arte de Cocina). Además, el espacio acogerá el miércoles 28 de abril la séptima edición del ‘Concurso de Cocina Joven Sabor a Málaga’ donde cada año se premia el trabajo y esfuerzo de los alumnos y alumnas de las escuelas de hostelería de la provincia y que, en su pasada edición, contó con la participación de una decena de estudiantes.

### **Un viaje experiencial por el mundo del vino**

Con el objetivo de buscar la singularidad en sus creaciones y encontrar productos que aporten diferenciación y valor, H&T volverá a ofrecer un amplio programa de catas y ponencias especializadas para profesionales que ahondarán en el conocimiento de diferentes bebidas desde un análisis sensorial. Para ello, el salón contará con la participación dentro de la ‘Sala de Catas’ de expertos como Raúl López, uno de los enólogos españoles más reconocidos que hablará sobre tintos mágicos; Andrea Alonso, una de las mujeres más influyentes del panorama vitivinícola nacional con distintos galardones y actual compradora de vinos para Makro España; Diego Cabrera, bartender de renombre dentro de nuestras fronteras; Ana de Castro, directora técnica de Bodega La Melonera, o Victoria Ordóñez, quien desarrolló su propio proyecto de recuperación de la uva Pedro Ximénez del Parque Natural de los Montes de Málaga, entre otros.

Así, los profesionales podrán asistir a distintas actividades como la ponencia-cata de cervezas organizada en colaboración con Cervezas San Miguel: 'Recorrido sensorial por el mundo gastronómico a través de la cerveza'; sumergirse en el mundo de los vinos de Jerez a través de 'Nuestra visión de los vinos de Jerez', una ponencia-cata organizada en colaboración con Makro España; o acudir a demostraciones de grandes figuras de la coctelería internacional y conocer las mejores técnicas de maridaje a través de la masterclass: "Coctelería Canalla: Entre innovación y sostenibilidad.

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 marca promocional 'Gusto del Sur' perteneciente a la 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 la Asociación Española de Directores de Hotel (AEDH); la Cámara de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de Málaga; 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; el Círculo Internacional de Directivos de Hotel (CIDH); Frozen España; Gastrocampus de Innovación impulsado por la Universidad de Málaga a través de la Facultad de Turismo; Landaluz; 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, La Cocina y Winterhalter.

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