

MÁLAGA SERÁ CAPITAL DE LA ALTA COCINA DESDE MAÑANA CON LA CELEBRACIÓN DE UNA NUEVA EDICIÓN DE H&T, SALÓN DE INNOVACIÓN EN HOSTELERÍA

El salón convoca a los fogones de su emblemático 'The Kitchen' a ocho 'Estrellas Michelin'. Serán 14 chefs en total los que presentarán las últimas tendencias en creatividad, diseño e innovación en la cocina

La 'Sala de Catas' complementará la propuesta gastronómica con un especializado programa de ponencias y catas

El evento, que está organizado por FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga), tendrá lugar desde mañana hasta el miércoles

Málaga, 25 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 14 chefs de primer nivel. Será a partir de mañana con el chef internacional Dani García abriendo un programa que suma en total 12 estrellas. El salón tendrá lugar hasta el miércoles 28 en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga), cuando se celebrará, además, una nueva edición del 'Concurso de Cocina Joven Sabor a Málaga'.

De esta forma, el espacio 'The Kitchen' realizará un recorrido por distintas elaboraciones a través de las demostraciones de referentes de referencia entre las que, además de Dani García, estarán las de Diego Gallegos (Restaurante Sollo, una 'Estrella Michelin'), Cristóbal Muñoz (Restaurante Ambivium, una 'Estrella Michelin'), Kiko Moya (Restaurante L'Escaleta, dos 'Estrellas Michelin') o Celia Jiménez (Celia Jiménez Restaurant) que estará acompañada de la gerente de Microambiental, Ingrid Mateo, y del miembro de la Comisión de Etnología del Consejo Andaluz del Patrimonio Histórico, Fernando Rueda, para hablar sobre la uva pasa de la Axarquía en la mesa ofrecida por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía.

Ya el martes, 'The Kitchen' contará con Benito Gómez (Restaurante Bardal, dos 'Estrellas Michelin') -cuya participación también está ofrecida por la misma consejería-, Artur Martínez (Restaurante Aürt, una 'Estrella Michelin'), Javier Olleros (Restaurante Culler de Pau, dos 'Estrellas Michelin'), Paco Morales (Restaurante Noor, dos 'Estrellas Michelin'), Lola Marín (Restaurante Damasqueros), Carolina Sánchez (Restaurante Íkaro, una 'Estrella Michelin') y un 'Sol Repsol), Noelia Pascual y Lidia Pascual (Restaurante Cachito) y Charo Carmona (Restaurante Arte de Cocina).

Programa 'Sala de Catas'

H&T volverá a ofrecer un amplio programa de catas y ponencias especializadas 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 Pérez, 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, y los sumilleres Aurelio Molina, José María Camacho, Rubén Palomares y Mónica Alonso, ofrecerán la ponencia-cata 'Nuestra visión de los vinos de Jerez' con Makro España.

Por su parte, las expertas Ana de Castro, Patricia Benítez, Victoria Ordóñez y Almudena Calvo estarán hablando sobre 'Vinos singulares con acento femenino'. Además, los chefs Diego Gallegos y Carlos Navarro junto a Adrián Sehob, considerado el mejor cocktail-bar de España y uno de los 20 más importantes a nivel mundial, y Diego Cabrera, una de las figuras más influyentes en la coctelería internacional, darán la clase magistral 'Coctelería canalla: entre innovación y sostenibilidad'.

También tendrá lugar la ponencia-cata de cervezas organizada en colaboración con Cervezas San Miguel 'Recorrido sensorial por el mundo gastronómico a través de la cerveza' con Juan Miguel López-Gil, beer sommelier.

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 Área de Turismo y Promoción de la Ciudad del Ayuntamiento de Málaga, Turismo y Planificación Costa del Sol, la Diputación de Málaga a través de la marca promocional 'Sabor a Málaga' y la marca promocional 'Gusto del Sur' perteneciente a la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía. 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; la Cámara de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de Málaga; la Asociación Española de Directores de Hotel (AEDH); Gastrocampus de Innovación impulsado por la Universidad de Málaga a través de la Facultad de Turismo; el Instituto Tecnológico Hotelero (ITH); Málaga TechPark; el Círculo Internacional de Directivos de Hotel (CIDH); Frozen España, Landaluz También son colaboradores la Academia Gastronómica de Málaga, 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, en la página de [Facebook](#) y en el perfil de Twitter [@salonhyt](#).

FYCMA, espacio seguro

FYCMA ha implementado un riguroso protocolo para que expositores, proveedores, participantes y asistentes puedan llevar a cabo su actividad con las máximas garantías de seguridad durante la celebración de H&T.

Entre las medidas adoptadas destaca la realización de test de antígenos gratuitos, 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.

Toda la información en <https://hyt.fycma.com/protocolo-de-actividad-en-hyt21/>.