



LOS HERMANOS TORRES Y SU COCINA SOSTENIBLE SERÁN PROTAGONISTAS DE LA PRIMERA JORNADA DE H&T, QUE ABRE MAÑANA SUS PUERTAS EN FYCMA

H&T, Salón de Innovación en Hostelería, comienza mañana en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga) con una agenda de contenidos y actividades especializadas que ofrecerán las últimas tendencias hasta el miércoles 7. Así, la inteligencia artificial aplicada al sector gastronómico, la gestión empresarial en el *hospitality*, la cocina de producto o la viticultura de precisión serán algunos de los temas principales del programa que este año contará con más de 60 profesionales de la industria. Los prestigiosos cocineros Sergio y Javier Torres del restaurante Hermanos Torres -con tres estrellas Michelin- abrirán mañana este elenco de ponentes en el espacio Main Stage

La zona Kitchen Lab y el Aula Makro serán las áreas principales para ver a profesionales de la cocina trabajar técnicas y productos de referencia. Mañana participarán en sendos espacios los chefs con estrellas y soles Iván Cerdeño– Restaurante Iván Cerdeño-; Juanlu Fernández -Restaurante Lú-; Iolanda Bustos, chef de las flores; el chef pastelero Albert Roca; Carlos Maldonado -Restaurantes Raíces-, o Kisco García -Restaurante Choco-. En la Sala de Catas, por su parte, los vinos rosados tendrán un lugar destacado

H&T, que representa una de las citas profesionales más importantes del país para los sectores hostelero, hotelero y turístico, celebra en 2024 una gran edición con 26.000 metros cuadrados expositivos distribuidos en tres pabellones interconectados y la participación de más de 400 empresas y entidades representadas

Málaga, 4 de febrero de 2024.- Mañana comienza H&T, Salón de Innovación en Hostelería, que se celebrará en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga) hasta el próximo 7 de febrero. Esta edición presenta un amplio programa integral que conecta con las necesidades del sector para proporcionar las herramientas innovadoras y tecnológicas para impulsar el futuro, la competitividad y el desarrollo de las industrias hostelera, hotelera y turística. Así, a lo largo de las tres jornadas, H&T se nutre de una amplia programación repleta de ponencias, talleres y actividades en las que participarán más de 60 líderes de referencia que darán a conocer las tendencias en materia de innovación, digitalización, sostenibilidad, gastronomía y estrategias comerciales. De los cuales, serán 35 chefs de referencia y estrellas Michelin, como los cocineros del Restaurante Hermanos Torres -tres estrellas Michelin y tres Soles Repsol-, Sergio y Javier Torres, que abrirán el programa del espacio Main Stage para hablar de sus inicios y su apuesta por la sostenibilidad.

Además, durante la primera jornada, el Main Stage tendrá como eje de contenidos estratégicos la fusión de la inteligencia artificial en el sector gastronómico y la alimentación, de la mano de Nacho Estévez Paniagua, socio responsable de Sector de Distribución de IBM Consulting; la gestión empresarial en el *hospitality* como forma de retener el talento, con Loles Sala, People & Culture Director Spain de ManpowerGroup, así como el abordaje de los *influencers* gastronómicos dentro de los planes de marketing de la mano del experto Jaime Pérez-Seoane de Zunzunegui, CEO de Go Talents.

Por su parte, la zona Kitchen Lab -que cuenta con Carranza Hostelería como partner de equipamiento- comenzará con el afamado cocinero Iván Cerdeño, del Restaurante Iván Cerdeño-El Cigarral del Ángel -dos estrellas Michelin y tres soles Repsol-, y su cocina de monte y mar. Le seguirá la tríada de cocina, sala y proceso creativo del Restaurante Ambivium -una estrella Michelin, una estrella verde y dos soles Repsol- con el chef Cristóbal Muñoz; el director de Sala y Sumillería, Fernando Moret, y el director de Creatividad, Guillermo Ortega, para hablar sobre la conservación como técnica y filosofía. Asimismo, el jerezano Juanlu Fernández del Restaurante Lú -una estrella Michelin y dos soles Repsol- trasladará su concepto de cocina y alma a los asistentes al salón. El punto más transgresor lo pondrá la cocinera Iolanda Bustos con su gastronomía basada en flores comestibles. Mostrará cómo cocinarlas explorando técnicas

ancestrales y las más novedosas. Por último, el chef pastelero Albert Roca, maestro heladero artesano y campeón de España 2022, dará una clase magistral de la textura de los helados.

En esta línea, el Aula Makro ofrecerá acciones formativas y talleres impartidos a los profesionales hosteleros y la industria hotelera de la mano de grandes chefs de reconocida trayectoria nacional e internacional. De esta manera, Carlos Maldonado -Restaurante Raíces con una estrella Michelin- mostrará parte de su laureado menú degustación 'Hechos de Barro'; la caza y las setas, binomio por antonomasia, lo pondrá el malagueño Álvaro Ávila -Restaurante La Alvaroteca-; las técnicas de maduraciones y curaciones y su aplicación a la alta cocina vendrá de la mano de Lydia del Olmo y Xosé Magalhães, -Restaurante Ceibe con una estrella Michelin y un sol Repsol-. El concepto de cocina regenerativa y el uso en ella de las bebidas naturales es un taller que impartirá la chef riojana Lucía Grávalos -Restaurante Desborre-. La cocina andaluza cobrará protagonismo en sendas demostraciones, con Isidro López -Restaurante Tiemar- y su viaje entre Andalucía y el mundo, y el contrapunto de la cocina del recuerdo de Kisco García -Restaurante Choco con una estrella Michelin-.

El universo del vino contará con varias actividades en el primer día de H&T en la Sala de Catas como la cata final del Premio Mejores Vinos H&T 2024 con un jurado compuesto por los sumilleres y expertos Custodio López Zamorra; Francisco Ríos Oña, propietario de Distintos Vinos; Rafa Bellido, director académico del MBA de Sumillería, Enología y Gestión de Bodega de la Cámara de Comercio de Sevilla; Juan Miguel Rubio Márquez, CEO de Seiton Business Consulting, y Diego Tornel Gómez, sumiller de Meliá.

Por su parte, el rosado se ensalzará en la cata: 'Rosados de culto: vinos míticos de la Provenza con el *savoir faire* de Château d'Esclans, por Clement Malochet. Así como la viticultura de precisión con 'El camino hacia los vinos legendarios', que será impartida por Marcos Eguren, propietario y enólogo jefe de Viñedos y Bodas Sierra Cantabria, y Eduardo Eguren, propietario y enólogo de Cuentaviñas.

Además, José María Villero Salas, jefe de Calidad y Medio Ambiente de Mahou-San Miguel, será el encargado de hacer un recorrido exaltando la importancia de la cerveza desde el origen en fábrica hasta la mesa para su consumo.

Más de 400 empresas y entidades representadas

H&T cuenta en su vigesimosexta edición con más de 400 empresas y entidades representadas que estarán distribuidas en los más de 26.000 metros cuadrados expositivos de los tres pabellones interconectados en los que se desarrollará el encuentro. Cuenta con una gran presencia de la industria de equipamiento que se complementa con una oferta gastronómica cuyo crecimiento ha sido exponencial en las últimas ediciones -este año serán más de 250 empresas del ámbito agroalimentario-.

Así, el salón ofrece una propuesta global para las empresas y profesionales de los sectores hostelero, hotelero y turístico, que en un espacio integrador encuentran novedades y oportunidades de crecimiento y desarrollo. H&T potencia las oportunidades de negocio con una perspectiva global que abarca desde la tecnología al capital humano, pasando por el producto gastronómico y sus profesionales. Cabe destacar el carácter internacional de la cita con la presencia de empresas expositoras, compradores y periodistas procedentes de países como Italia, Reino Unido, Holanda, Francia, México, Puerto Rico, Estados Unidos, Japón y Canadá.

El salón permanecerá abierto en las instalaciones de FYCMA mañana lunes 5 y el martes 6 de 10:00 a 19:00 horas y el miércoles 7 de 10:00 a 16:30 horas.

H&T está organizado por FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga), del Ayuntamiento de Málaga. Fondos Europeos: Ministerio de Hacienda. Junta de Andalucía.



Tiene como promotores institucionales al Área de Turismo del Ayuntamiento de Málaga, así como a la Diputación Provincial de Málaga a través de Turismo y Planificación Costa del Sol y la marca promocional 'Sabor a Málaga'. 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). Makro es proveedor oficial. Por su parte, participan como Silver Partners Nespresso Profesional, Cervezas San Miguel y Solán de Cabras. Además, Foodtic y Gastrocampus de Innovación impulsado por la Universidad de Málaga a través de la Facultad de Turismo son Bronze Partners.

Toda la información del salón se puede consultar en www.salonhyt.com, y en los perfiles de [Facebook](#), [Instagram](#), [X](#) y [LinkedIn](#).