

SOSTENIBILIDAD, INTELIGENCIA ARTIFICIAL, INTERNACIONALIZACIÓN Y LA ENOLOGÍA, ENTRE LOS TEMAS PRINCIPALES DE H&T 2025

H&T, Salón de Innovación en Hostelería, contará con un completo y especializado programa que abordará la sostenibilidad, la inteligencia artificial y transformación digital, la gestión empresarial, el marketing y comunicación y la internacionalización, así como los vinos de parcela o los maridajes moleculares. Temáticas, que, entre otras, se desarrollarán en los espacios ‘Main Stage’ y la ‘Sala de Catas’, respectivamente, del 3 al 5 de febrero en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga)

Además, más de una decena de reconocidos chefs que suman hasta 11 estrellas Michelin como Diego Gallegos -Restaurante Sollo-, Oriol Rovira -Els Casals- o Mauricio Giovanni -Messina- participarán en el ‘Kitchen Lab’

Junto al programa de contenidos, H&T 2025 ya tiene el 95 por ciento de su espacio expositivo reservado y despuntan crecimientos en la participación de fabricantes y marcas extranjeras. Ya está abierto el registro profesional

Málaga, 29 de noviembre de 2024. - H&T, Salón de Innovación en Hostelería, que se celebrará del 3 al 5 de febrero en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga) abordará en el espacio ‘Main Stage’ temas tan trascendentales para los sectores hotelero, hostelero y turístico como la sostenibilidad, la inteligencia artificial y la transformación digital, la gestión empresarial, el marketing y la comunicación, la internacionalización y el ocio en el ámbito de la hostelería. Así mismo, la ‘Sala de Catas’ pondrá en valor el trabajo de los enólogos y los vinos de parcela, las diferentes regiones vitivinícolas nacionales e internacionales; además del maridaje molecular que mostrará la perspectiva dual de la química y la gastronomía para cautivar al comensal.

De esta manera, en el espacio ‘Main Stage’ el contenido pondrá el foco en la innovación aplicada a los subsectores vinculados a las industrias hostelera, hotelera y turística, albergando las últimas novedades relacionadas con el equipamiento, los servicios o la gastronomía desde el punto de vista del entorno digital, innovador y sostenible para mejorar la competitividad del negocio.

Sala de Catas y estrellas Michelin

Por su parte, la ‘Sala de Catas’ de la edición 2025 de H&T albergará en su primer día la cata final de los premios H&T al mejor vino, además de un programa centrado en vinos y la diversidad de cervezas. Los vinos parcelarios, fruto del trabajo exhaustivo del enólogo que busca aquellas parcelas que sobresalen por la calidad organoléptica, será un tema que tratará la reconocida bodega Aalto, de la mano de Eduardo Ferrín y Antonio Moral. Conocer los vinos italianos con Blas Cerón, cerrará el primer día de programa.

Eduard Dirk Van der Niepoort, considerado uno de los mejores *wine-makers* del planeta, hablará sobre la importancia del trabajo del enólogo, en este caso desde la vecina Portugal. La segunda jornada se completará con una cata para conocer la calidad de los vinos de la bodega Numanthia en la zona de Toro, un referente para el sector vitivinícola español. La programación de la ‘Sala de Catas’ cerrará con el maridaje molecular, actividad en la que una especialista en química de los alimentos, un sumiller y un chef, mostrarán como el maridaje puede verse desde el punto de vista de la ciencia y el sabor creando experiencias únicas para el comensal.

En el espacio ‘Kitchen Lab’ participarán más de una decena de reconocidos chefs que suman hasta 11 estrellas Michelin para abordar la cocina fluvial portuguesa, el arte de la brasa o los productos asiáticos en la alta gastronomía. Entre ellos, cabe mencionar a Diego Gallegos -del restaurante Sollo-, Oriol Rovira -Els Casals- o Mauricio Giovanni -Messina-.



Más del 95 por ciento del espacio reservado

H&T 2025 ya tiene el 95 por ciento de su espacio expositivo reservado con tendencias de crecimiento en la participación de fabricantes y marcas extranjeras.

H&T es la principal cita de negocio de la industria de equipamiento y gastronomía para los sectores hostelero, hotelero y turístico. Se trata del encuentro de referencia de estos ámbitos para incorporar la tecnología y la innovación a todos los procesos que repercutan en una mejora de la experiencia de los clientes. El salón presenta herramientas y soluciones específicas para todos los segmentos de la industria a través de un contenido exclusivo y una oferta integral de la mano de las marcas líderes del sector. Es el espacio idóneo para establecer contactos estratégicos, conocer las últimas tecnologías aplicables a este ámbito y acceder a oportunidades reales que ayuden a los negocios y hoteles a ser más competitivos, digitales y sostenibles.

El registro profesional ya está disponible en www.salonhyt.com.

H&T está organizado por FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga), del Ayuntamiento de Málaga. La Consejería de Turismo, Cultura y Deporte de la Junta de Andalucía es Premium Partner. 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 Málaga-Costa del Sol (Aeplayas), la Asociación de Hosteleros de Málaga (Mahos) y la Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (Aehcos). Por su parte, participan como Golden Partners Makro y Nespresso Professional. Cervezas San Miguel y Solán de Cabras son Silver Partners. Además, Gastrocampus de Innovación impulsado por la Universidad de Málaga a través de la Facultad de Turismo es Bronze Partner.

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

