

LOS CHEFS QUIQUE DACOSTA Y PEPE RODRÍGUEZ, PONENTES ESTRELLA DE H&T 2025

H&T, Salón de Innovación en Hostelería, confirma la participación de los chefs con estrellas Michelin Quique Dacosta, referente mundial de la alta gastronomía, y Pepe Rodríguez, reconocido por su talento culinario y perfil televisivo. Ambos darán una ponencia magistral los días 3 y 4 de febrero, respectivamente, para desgranar las claves más actualizadas de su cocina

El salón se desarrollará hasta el miércoles 5 en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga) con un amplio programa de contenidos que abordará, entre otros temas, las nuevas tendencias gastronómicas, el futuro de la hostelería a través de la innovación o los vinos de parcela

Los chefs con estrellas Michelin Quique Dacosta y Pepe Rodríguez participarán en la edición 2025 de H&T, Salón de Innovación en Hostelería, los próximos días 3 y 4 de febrero, respectivamente. Ambos referentes aportarán su visión más creativa sobre las nuevas técnicas culinarias, su trayectoria y su influencia en el panorama gastronómico internacional.

Por su parte, Quique Dacosta, con doce restaurantes en todo el mundo que acumulan siete estrellas Michelin, se ha convertido en una de las figuras más destacadas de la cocina internacional. Su capacidad artística aunada a la sensibilidad por el producto crea un ecosistema único donde la excelencia, las texturas y la innovación generan experiencias que trascienden el plato.

Pepe Rodríguez, chef del restaurante El Bohío con una estrella Michelin, es reconocido por su excepcional talento culinario y por su perfil más televisivo como miembro del jurado del *talent show* MasterChef. Disciplina, constancia o familia son algunos de los valores que más han marcado su trayectoria entre los fogones, llevándole a reinventar la cocina tradicional a través de nuevas técnicas, sabores y un estilo propio.

Con la incorporación de ambos exponentes ya son más de una treintena de cocineros con estrellas Michelin los que participarán en los diferentes espacios de H&T 2025. En este caso lo harán en el 'Main Stage', que pondrá el foco en la innovación aplicada a los subsectores vinculados a las industrias hostelera, hotelera y turística.

En el espacio 'Kitchen Lab', por otra parte, se podrá conocer de cerca las cocinas más innovadoras y creativas del plano internacional. La cocina fluvial portuguesa, el arte de la brasa o los productos asiáticos en la alta gastronomía serán algunos de los temas que abordarán chefs como Diego Gallegos -del restaurante Sollo, una estrella Michelin y una estrella verde-, Oriol Rovira -Els Casals, una estrella Michelin y una estrella verde- o Mauricio Giovanni -Messina, una estrella Michelin-. Por último, en el 'Aula Makro' se impartirán talleres y sesiones formativas sobre temáticas como la gastronomía india en Barcelona, procesos y bebidas naturales, bocados dulces o la I+D en la alta gastronomía de eventos, entre otros.

H&T está organizado por FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga), del Ayuntamiento de Málaga. La Consejería de Turismo y Andalucía Exterior de la Junta de Andalucía es Premium Partner. Tiene como promotores institucionales al 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 Partnes. 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](#).

