

ADMINISTRACIONES Y EMPRESAS APLAUDEN EN H&T EL LIDERAZGO DE UNOS SECTORES HOSTELERO, HOTELERO Y TURÍSTICO DE REFERENCIA INTERNACIONAL

H&T, Salón de Innovación en Hostelería, ha inaugurado hoy su vigesimoséptima edición marcada por una convocatoria innovadora que se focaliza en el futuro para las industrias hostelera, hotelera y turística. Esta perspectiva contacta con la industria ayudando a encontrar soluciones sostenibles y poniendo en común a los aliados que ayuden a marcar la diferenciación para aumentar las oportunidades de negocio en el sector

En su primera jornada se ha desarrollado un destacado programa con la participación del reputado chef con tres estrellas Michelin, Quique Dacosta, que continúa mañana cogiendo el testigo el cocinero Pepe Rodríguez, estrella Michelin en el Restaurante Bohío y jurado del *talent* culinario MasterChef, que aportará su visión creativa sobre las nuevas técnicas culinarias

Mañana también tendrá lugar la celebración del V Foro Nacional de Hostelería organizado por la Federación de Empresarios de Hostelería de Andalucía y la Confederación Empresarial de Hostelería de España, entre otros encuentros sectoriales como los de la Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (Aehcos), que ya ha tenido lugar, la Asociación de Empresarios de Playa de la Costa del Sol (Aeplayas) y el Comité Ejecutivo de la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT)

H&T 2025 acoge a más de 500 empresas y entidades representadas y 17 países en tres pabellones interconectados en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga). Tendrá lugar hasta el miércoles 5 de febrero

Málaga, 3 de febrero de 2025.- El alcalde de Málaga, Francisco de la Torre; el consejero de Turismo y Andalucía Exterior de la Junta de Andalucía, Arturo Bernal; el presidente de la Diputación Provincial de Málaga, Francisco Salado; el presidente de la Cámara de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de Málaga, José Carlos Escribano, y el presidente del Comité Organizador de H&T 2025, de la Asociación de Hosteleros de Málaga (Mahos) y de Hostelería de Andalucía, Javier Frutos, han participado hoy en el acto inaugural de la vigesimoséptima edición de H&T, Salón de Innovación en Hostelería, que se celebra en FYCMA hasta el miércoles 5. Además, han asistido también los vicepresidentes del Comité Organizador, José Luque, presidente de la Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (Aehcos), y Manuel Villafaina, presidente de la Asociación de Empresarios de Playa de la Costa del Sol (Aeplayas).

Junto a ellos, esta jornada inaugural ha estado protagonizada por el reconocido chef Quique Dacosta, con tres estrellas Michelin, hablando de la alta cocina y la vanguardia como centro de su concepto gastronómico. Dacosta cuenta con doce restaurantes en todo el mundo que acumulan siete estrellas Michelin, convirtiéndose en una de las figuras más destacadas de la cocina internacional. Su capacidad artística aunada a la sensibilidad por el producto, han logrado crear un ecosistema único donde la excelencia, las texturas y la innovación generan experiencias que trascienden el plato. Tras dicha ponencia, en este espacio principal también se han tratado temas como la sostenibilidad en la restauración, la innovación y los modelos creativos de liderazgo.

Por otro lado, diferentes conceptos de cocina nacional e internacional, así como técnicas al servicio del producto se pusieron de manifiesto en el Kitchen Lab de la mano de varias estrellas Michelin como Rodrigo Castelo -Restaurante Ó Balcão-; Mauricio Giovanini -Restaurante Messina-; David Olivás -Restaurante Back- o Diego Gallegos -Restaurante Sollo- entre otros. Hoy también ha tenido lugar el concurso 'Burger con B de Baker' impulsado por Europastry, que ha tenido como objetivo promover los negocios locales y reconocer la creatividad de los profesionales del sector en la creación de recetas únicas. Asimismo, chef Martín Berasategui ha estado haciendo una demostración en el stand de Cervezas San Miguel.



Carlos Maldonado – Restaurante Raíces-; Isidro López - Restaurante Tiemar- o el chef Adrián Bosch - Restaurante San Hô- demostraron al público en el Aula Makro algunos de los platos que sirven en sus establecimientos como hilo conductor de su narrativa gastronómica. La programación se completó en la Sala de Catas con diferentes tipos de cervezas, los vinos parcelarios y la cata final del Premio Mejores Vinos H&T 2025.

Cocina de autor, vinos con D.O y estrategias para rentabilizar la hostelería

El programa del espacio Main Stage proseguirá mañana con el cocinero con estrella Michelin y jurado del *talent* culinario, Pepe Rodríguez, propietario del restaurante Bohío, quien ofrecerá una clase magistral sobre la importancia de la disciplina, constancia o familia, como alguno 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. Por su parte, Vicente Mirasol explicará cómo hacer rentable su negocio desde el punto de vista de la comunicación y el marketing, poniendo el foco en las redes sociales. Luis Galofre impartirá una conferencia de cómo pasar de la visión de una idea a su desarrollo en la realidad, con la creación de conceptos gastronómicos que transforman la hospitalidad a nivel global.

En el mismo escenario tendrá lugar el V Foro Nacional de Hostelería organizado por la Federación de Empresarios de Hostelería de Andalucía y la Confederación Empresarial de Hostelería de España, poniendo el foco en esta edición en el cliente. Además, la Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (Aehcos) ha celebrado hoy su foro anual, al igual que hará la Asociación de Empresarios de Playa de la Costa del Sol (Aeplayas) y el Comité Ejecutivo de la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT).

Ya en el área de Kitchen Lab, Emi Schobert -Restaurante Blossom- mostrará su cocina como nueva estrella Michelin. Oriol Rovira -Restaurante Els Casals- cerrará el círculo sobre su concepto gastronómico. La alta gastronomía de Jaén se transmitirá a través de una triada de cocineros de gran valor, como Juan Carlos García -Restaurante Vandelvira- mostrará las raíces jienenses con texturas de Japón, mientras que Juanjo Mesa -Restaurante Radis- enseñará la importancia que tiene para su cocina tradicional la localidad de Jaén de Pegalajar. El trío lo cierra Javier Jurado Ruiz -Restaurante Malak- y su concepto gastronómico serrano. Por último, Sergio Solís -Restaurante Takumi- y Josep Moreno Martín -Restaurante Delirante- abordarán los productos asiáticos y cómo transmitir historias a través de los platos, respectivamente.

Los talleres gastronómicos que se impartirán en el Aula Makro comenzarán por Miguel Ángel Mayor -Restaurante Cávala- quien abordará cuáles son sus influencias en la cocina. El laureado cocinero Kisko García -Restaurante Choco- mostrará parte de la cocina que realiza desde Córdoba. Las bebidas naturales y cómo se elaboran tendrán su turno con Lucía Grávalos -Restaurante Desborre-. Tue García del restaurante 12 Tapas y su multiverso hostelero, Alvar Hinojal -Restaurante Alquimia Laboratorio- y sus pequeños bocados como antesala de un gran menú, y Rocío Arroyo ofreciendo bocados dulces cerrarán la programación de este espacio.

Por su parte, la Sala de Catas arrancará la jornada de mañana con 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. Víctor Hierrezuelo Parrado, Aurelio Molina y Pablo Vega desarrollarán una ponencia maridaje sobre la gastronomía malagueña. Jesús Jiménez impartirá una ponencia-cata para poner en valor los vinos en la zona de Toro, bajo el lema: 'Numanthia: el lugar donde los vinos desafían el tiempo'.

Cabe destacar que la Empresa Pública para la Gestión del Turismo y del Deporte de Andalucía impulsa el 'Aula Andalucía', un espacio en su stand en el que se están desarrollando sesiones especializadas en estrategias de internacionalización, mejora de la capacitación en inversión y aplicación de buenas prácticas en economía circular. Un enfoque práctico para impulsar la competitividad de las pymes turísticas andaluzas en un mercado global en constante evolución.

La mayor oferta para el sector



H&T reúne anualmente a las empresas líderes de los diferentes sectores y subsectores de las industrias hostelera, hotelera y turística para configurar una de las mayores plataformas para la renovación, actualización y compra de servicios, productos y soluciones. Así, cada año los responsables de expansión, desarrollo y experiencia de clientes de restaurantes, hoteles y otras compañías de estos sectores asisten a H&T en la búsqueda de nuevas herramientas para ser más competitivos, sostenibles e innovadores, impulsando el contacto directo con compradores y mercados internacionales de gran potencial.

En total son más de 500 las empresas y entidades representadas en esta edición, que cuenta con la presencia de 17 países representados entre empresas expositoras, compradores, periodistas y expertos de Brasil, Canadá, Estados Unidos, Panamá, Suiza o Turquía, por citar algunos.

El salón permanecerá abierto en las instalaciones de FYCMA mañana martes 4 de 10:00 a 19:00 horas y el miércoles 5 de 10:00 a 16:30 horas.

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](#).

