

EL ESTRELLA MICHELIN Y JURADO DE MASTERCHEF PEPE RODRÍGUEZ, HABLA EN H&T DE LA REINVENCIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL A TRAVÉS DE LA INNOVACIÓN

La comunicación y el marketing como base para lograr el éxito en el sector Horeca, las nuevas técnicas culinarias para la evolución de la cocina y la creación de conceptos gastronómicos únicos han centrado las ponencias y talleres de la segunda jornada de H&T. El estrella Michelin y jurado del exitoso *talent* show culinario MasterChef Pepe Rodríguez ha transmitido cómo su experiencia en la cocina, su trabajo en televisión, así como la disciplina y su familia, han influido en el desarrollo y evolución del concepto gastronómico en su restaurante Bohío

El V Foro Nacional de Hostelería organizado por la Federación de Empresarios de Hostelería de Andalucía y la Confederación Empresarial de Hostelería de España se ha celebrado hoy en el seno de H&T, al igual que otros encuentros profesionales de 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)

El salón continuará mañana con la internacionalización de la empresa, las estrategias de comunicación y marketing para el emprendimiento, el maridaje molecular y el I+D+i en eventos, entre otros temas. Además, se darán a conocer los galardonados de los H&T Awards, Premio a los Mejores Vinos H&T y el Concurso Provincial Cocina Joven Chef Sabor a Málaga

Málaga, 4 de febrero de 2025.- H&T, Salón de Innovación en Hostelería, que ha celebrado hoy su segunda jornada situándose en el centro de la actividad profesional de vanguardia del sector en España, ha tenido como protagonista de excepción al cocinero con estrella Michelin propietario de Bohío y miembro del jurado de MasterChef Pepe Rodríguez, quien ha impartido una conferencia mostrando la evolución de su concepto gastronómico partiendo de la cocina tradicional a través de técnicas innovadoras. Disciplina, constancia o familia son algunos de los valores que más han marcado su trayectoria entre los fogones, logrando platos identitarios fruto de la unión de un trabajo de introspectiva y técnicas vanguardistas.

Además de la intervención del chef, en el Main Stage se abordó cómo hacer viral un negocio a través de las redes sociales conectando con los clientes para lograr el éxito, la importancia de la creación del concepto gastronómico para hacerlo realidad, así como las nuevas técnicas culinarias que han hecho evolucionar platos y recetas.

Asimismo, H&T como aglutinador de las principales voces y expertos de la industria también acoge otros encuentros profesionales del sector. Como en ediciones anteriores, este año se ha celebrado el V Foro Nacional de Hostelería organizado por la Federación de Empresarios de Hostelería de Andalucía y la Confederación Empresarial de Hostelería de España, que ha puesto el foco en el cliente, en su relación con el canal Horeca, así como las distintas estrategias para alinearse con él. También se han desarrollado los encuentros de 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).

En el escenario de Kitchen Lab y en el Aula Makro las estrellas Michelin Emi Schobert -Restaurante Blossom-, Kisko García -Restaurante Choco- o Alvar Hinojal -Restaurante Alquimia Laboratorio- mostraron sus ideas. Las propuestas dulces, las bebidas naturales y su elaboración y la alta cocina de Jaén contada por tres cocineros premiados cerraron la programación de este espacio. Ya en la Sala de Catas, el considerado como uno de los mejores *wine-markers* del planeta Eduard Dirk Van der Niepoort ha ofrecido una cata magistral de vinos portugueses.

De forma paralela, en el área expositiva, H&T congrega una oferta caracterizada por su heterogeneidad y amplitud, contando desde empresas fabricantes hasta distribuidoras procedentes de toda España y de otros países como Italia, Portugal, Reino Unido, Holanda o Francia. El catálogo de servicios especializados va desde soluciones para el ahorro y la eficiencia energética, hasta herramientas para mejorar la experiencia de usuarios en hoteles y restaurantes. Las empresas están realizando



demostraciones y presentando accesorios de cocina sostenible, mobiliario, menaje, maquinaria y tecnología para la actualización de los establecimientos.

Comunicación, gastronomía y premios, en la última jornada

La última jornada en el espacio Main Stage analizará las nuevas estrategias para el desarrollo profesional de emprendedores y empresas desde la óptica de la comunicación y el marketing con Teresa Suárez. Luis Riestra abordará el uso de la tecnología en la industria hotelera y Alexandre Vargas compartirá experiencias, aprendizajes y una visión de futuro del sector.

Los talleres gastronómicos que pondrán el broche final a la programación del Aula Makro vendrán de la mano de Jack Smith Villanueva -Restaurante Lima26 Marbella- y su cocina *nikkei*, Sergi Chacón de Sensacions Gastronomy & Emotions quien expondrá su trabajo en I+D para la alta gastronomía de eventos, mientras que el cocinero Juan José Carmona -Restaurante Aviva- mostrará la relación del fuego en su concepto gastronómico.

La Sala de Catas concluirá con el maridaje molecular, actividad en la que la especialista en química de los alimentos M^a Isabel Montañez, el sumiller Juan Miguel Rubio, y el chef Camilo Rojas mostrarán como el maridaje puede verse desde el punto de vista de la ciencia y el sabor creando experiencias únicas para el comensal.

Por otro lado, mañana se celebrará la entrega de los H&T Awards, el Premio a los Mejores Vinos de H&T y del Concurso Provincial de Cocina Joven Chef Sabor a Málaga, que durante la mañana pondrá al mando de los fogones a diferentes escuelas de hostelería de la provincia.

El salón estará abierto en las instalaciones de FYCMA hasta mañana 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](#).

