H&T CONFIRMA LOS PRIMEROS CHEFS Y SUMILLERES DE 2026, Y EXPLORARÁ LA IA, LA DIGITALIZACIÓN Y LA SOSTENIBILIDAD APLICADAS AL SECTOR

Los cocineros con Estrella Michelin Benito Gómez, Hugo Muñoz y Víctor Gutiérrez estarán presentes en el espacio Kitchen Lab mientras que la Sala de Catas contará con la participación de tres destacados sumilleres de la industria del vino, caso de Fritz Michael Wöhr, Paco Berciano y Peter Sisseck

En el Main Stage se explorarán la IA, la digitalización y la experiencia del cliente, el emprendimiento, la gestión y la captación de talento, además de la sostenibilidad aplicada a los sectores hostelero, hotelero y turístico. Unas temáticas alineadas con Andalucía Nexus, el Hub de Innovación Tecnológica para el Turismo de la Junta de Andalucía

H&T, Salón de Innovación en Hostelería, se celebrará los días 2, 3 y 4 de febrero en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga), del Ayuntamiento de Málaga

Málaga, 04-12-2025.- H&T, Salón de Innovación en Hostelería, que se celebrará los días 2, 3 y 4 de febrero en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga), del Ayuntamiento de Málaga, ha confirmado ya los primeros chefs y sumilleres que participarán en la edición de 2026. De esta manera, Kitchen Lab, el espacio de H&T donde se presentarán en directo técnicas culinarias de vanguardia y las creaciones gastronómicas más innovadoras, contará con la presencia ya confirmada de tres cocineros de máximo nivel, todos ellos galardonados con Estrella Michelin. Participará Benito Gómez, propietario del restaurante 'Bardal' en Ronda, con dos Estrellas Michelin, que ofrece una experiencia culinaria innovadora y de autor basada en productos locales y de temporada con una gran influencia de los sabores y la tradición andaluza; Hugo Muñoz, al frente del restaurante especializado en cocina japonesa y omakase -el comensal deja en manos del chef la elección del menú- 'Ugo Chan' en Madrid, galardonado con una Estrella Michelin, y Víctor Gutiérrez, al frente del único restaurante peruano con Estrella Michelin de España, 'Víctor Gutiérrez', en Salamanca, en el que la cocina tradicional del país amazónico se combina con influencias contemporáneas y productos castellanos.

Son las tres primeras confirmaciones de un gran plantel de chefs nacionales e internacionales que se darán cita en Kitchen Lab para ofrecer a los asistentes todo un espectáculo de creatividad en vivo, en un espacio altamente especializado ideado para facilitar la interacción entre el ponente y el visitante profesional.

Por otro lado, para la Sala de Catas, una zona exclusiva dedicada a la enología, se ha confirmado también la participación de tres actores destacados en la industria del vino en España. Acudirá Fritz Michael Wöhr, uno de los fundadores de 'Vins Alemanys', ubicado en Girona y dedicado a la importación y distribución de las mejores bodegas de Alemania; Paco Berciano, propietario de la 'Vinoteca El Lagar', en Burgos, una de las primeras tiendas especializadas en vinos de España, y copropietario y director de 'Alma Vinos únicos', distribuidora nacional de vinos españoles y extranjeros. Por último, Peter Sisseck, fundador de 'Dominio de Pingus', una de las bodegas más exclusivas de la Ribera del Duero.

Expertos de referencia y selectos sumilleres mostrarán las últimas tendencias en cosechas, vinos y técnicas productivas, además de profundizar en las prácticas más artesanales que aún se mantienen vigentes en la industria vitivinícola. Estas conferencias irán acompañadas de una experiencia única de catas en la que el público podrá acceder a un conocimiento profundo sobre los mejores vinos nacionales e internacionales, las técnicas de maridaje más singulares o el arte de la mixología.

Uno de los platos fuertes del programa de H&T, Salón de Innovación en Hostelería, de 2026 volverá a ser el Main Stage, el escenario donde los principales referentes del sector hostelero, hotelero y turístico a nivel internacional reflexionarán sobre los desafíos de una industria profesionalizada y en auge.

Consolidado como una plataforma de negocio estratégica para establecer nuevas alianzas y conocer las últimas innovaciones y soluciones sostenibles, esta edición profundizará en los retos de la Inteligencia Artificial, la digitalización y la experiencia del cliente, la sostenibilidad junto al emprendimiento, así como la gestión y captación del talento, temáticas alineadas con la apuesta de Andalucía Nexus, el Hub de Innovación Tecnológica para el Turismo de la Junta de Andalucía.

Crece la zona expositiva

Esta ambiciosa programación se completará con una gran zona expositiva que este año se amplía en más de 1.000 metros cuadrados, con tres pabellones dedicados a la innovación y al descubrimiento de las últimas soluciones en equipamiento, servicios y gastronomía, y ya completa prácticamente al 100%.

Aquí se congregarán tanto firmas líderes en tecnología y diseño como las principales marcas de productos gourmet, marcas promocionales territoriales y denominaciones de origen que aunarán lo mejor de la gastronomía local e internacional. H&T se afianza así como una ventana de oportunidad para acceder a mercados internacionales de alto potencial, impulsando el contacto entre compradores y distribuidores, y ofreciendo visibilidad a marcas destacadas ante su público objetivo.

Asimismo, los profesionales del sector contarán con áreas específicamente diseñadas para el networking de alto nivel, encuentros profesionales y sectoriales y formación premium tanto para empresas como para instituciones.

Además, H&T 2026 convoca la VII edición de los H&T Awards, una iniciativa orientada a reconocer el talento, la innovación y las soluciones más disruptivas dentro del canal HORECA, la industria turística, el equipamiento, los servicios y la gastronomía. Creados tanto para grandes empresas, pymes, micro-pymes, emprendedores, startups como spin-offs, estos premios ofrecen visibilidad sectorial, acceso a la feria y un premio en metálico para los proyectos ganadores. Con los H&T Awards, el salón refuerza su compromiso por impulsar la transformación, la sostenibilidad y la excelencia en el sector hostelero, sirviendo como plataforma de referencia para premiar las iniciativas que marcan tendencia.

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 Cajamar, Makro y Nespresso Professional. Cervezas San Miguel y Solán de Cabras son sido 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.