



LOS PRESTIGIOSOS SUMILLERES CUSTODIO LÓPEZ ZAMARRA Y GUILLERMO CRUZ, PROTAGONISTAS DEL PROGRAMA ENOLÓGICO DE H&T

El Salón de Innovación en Hostelería, H&T, que este año priorizará los sectores gastronómico y del vino, contará con la presencia de Custodio López Zamarra y Guillermo Cruz, elegidos mejores sumilleres de España en diversas ocasiones. El encuentro, que tendrá lugar en el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (Fycma) del 5 al 7 de febrero, se convertirá en escenario de ponencias y catas de vino de la mano de reconocidos expertos del panorama nacional

H&T, Salón de Innovación en Hostelería, contará en su vigésima edición con algunos de los grandes expertos a nivel global del panorama de la enología que participarán en catas y ponencias especializadas. Tendrán presencia ingenieros técnicos agrícolas, periodistas especializados y sumilleres como Custodio López Zamarra y Guillermo Cruz. El encuentro será en el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (Fycma) del 5 al 7 de febrero. De esta manera, el salón, que ya tiene ocupado el 100 por ciento de su espacio expositivo, viene a confirmar su apuesta por la priorización de los sectores gastronómicos y del vino.

Durante la primera jornada del evento, se realizará un concurso de catas de vino que pondrá en relevancia los productos presentes en el salón. La cata la llevará a cabo un comité compuesto por expertos del sector como el mencionado sumiller Custodio López Zamarra, quien ha sido galardonado en diversas ocasiones con el Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Sumiller de España. Además, fue sumiller durante más de 30 años en el reconocido restaurante Zalacaín.

También estará presente Guillermo Cruz, sumiller del restaurante Mugaritz (Errenteria, Gipuzkoa), galardonado con dos estrellas Michelin. Además, ha sido premiado como mejor sumiller de España 2014, entre otros galardones que lo posicionan como un talento emergente de la enología. Además, formarán parte del jurado los sumilleres Julián Sanjuán, Aurelio Molina, María José Huertas y Agustín Navarro. Los interesados en participar pueden inscribirse a través de la página web del salón www.salonhyt.com.

Ponencias y charlas especializadas

El salón H&T ha apostado en esta edición por potenciar su vertiente más gastronómica, que en consonancia con el papel que jugará la enología, pretende convertirse en uno de los eventos de referencia en el panorama enogastronómico nacional. Así, a lo largo de los tres días de duración del evento, los asistentes podrán presenciar diferentes charlas especializadas en temas vitivinícolas y enológicos.

Visitará el salón José Peñín, uno de los periodistas y escritores más experimentados de nuestro país en materia vitivinícola, la sumiller María José Huertas estará hablando sobre zonas vitivinícolas del mundo, de nuevo los sumilleres Custodio López Zamarra y Aurelio Molina acercarán las características de la Garnacha –uva de vino tinto- y de las uvas tintas gallegas, por último, Jordi Melendo y Armando Guerra presentarán la sinonimia existente entre los vinos de Jerez y la tiza de Champagne.

Por otra parte, se desarrollará una programación relacionada con la puesta en valor de la gastronomía que albergará ponencias y 'showcooking'. Así, se tratará la alta cocina, el tratamiento del pescado de río, técnicas de fermentación o la cocina de casquería con



cocineros estrellas Michelin como Xanty Elías del restaurante 'Acánthum', Víctor Gutiérrez del restaurante que lleva su propio nombre o Juanjo Carmona del restaurante 'El Lago'.

H&T está organizado por el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (Fycma), dependiente del Ayuntamiento de Málaga. Tiene como promotores institucionales a la Empresa Pública para la Gestión del Turismo y del Deporte de Andalucía; la Cámara de Comercio, Industria y Navegación de Málaga, la Confederación de Empresarios de Málaga, así como la Diputación Provincial de Málaga y la marca 'Sabor a Málaga'. Como promotores sectoriales, participan la Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (AEHCOS), la Asociación de Hosteleros de Málaga (MAHOS) y la Asociación de Empresarios de Playas de la Provincia de Málaga - Costa del Sol (Aeplayas). En el ámbito corporativo, tiene como partners a Makro, San Miguel y Solan de Cabras. Colaboran también la Asociación de Empresarios de Camping de la Costa del Sol (AECAMPING); la Asociación de Empresarios de Ocio, Espectáculos y Discotecas de Málaga, Andalucía LAB, Gastroarte y La Cocina.

Toda la información está disponible en www.salonhyt.com, en la página de [Facebook](#) y en el perfil de Twitter [@salonhyt](#)