



EL CHEF JOAN ROCA, PROTAGONISTA DE LA PRÓXIMA EDICIÓN DE GASTROMARKETING, QUE CELEBRA SU EDICIÓN 2018 EN EL MARCO DE H&T

Joan Roca, uno de los cocineros más influyentes del ámbito internacional, participará en la próxima edición de Gastronomiking, que se celebrará el día 6 de febrero de 2018 en el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (Fycma). El evento tendrá lugar por primera vez en el marco de H&T, Salón de Innovación en Hostelería, cuyo programa incluirá las intervenciones de los chefs estrella Michelin Diego Gallegos, Xanty Elías y Juanjo Carmona, entre otros

Málaga se convertirá el próximo mes de febrero en capital de la alta cocina con la celebración conjunta de H&T, Salón de Innovación en Hostelería -entre los días 5 y 7-, y la séptima edición de Gastronomiking, el primer congreso en España sobre marketing, innovación y gastronomía, que se celebrará en el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (Fycma) el martes día 6. Así, el concejal responsable de Fycma, Mario Cortés; el diputado provincial de Apoyo y Atención al Municipio, José Ramón del Cid; la directora de H&T, Paula Morales, y los organizadores de Gastronomiking, José Cabello y Daniel Iglesias, han presentado esta mañana la confluencia de ambos encuentros, que traerá hasta la ciudad a algunos de los máximos exponentes internacionales en la materia, caso de Joan Roca, cocinero con tres estrellas Michelin y chef de 'El Celler de Can Roca', elegido mejor restaurante del mundo en 2013 y 2015.

En este sentido, Cortés ha destacado las "sinergias" que ambos eventos comparten, destacando la idoneidad de celebrar de manera paralela dos convocatorias dirigidas a "potenciar la gastronomía", un sector que ha calificado de "gran importancia" para Málaga. Igualmente, ha destacado el interés suscitado por el programa de Gastronomiking en esta nueva edición, por lo que ha animado a los interesados a cerrar ya su inscripción en la web del evento.

Al respecto, Del Cid ha incidido en el apoyo de 'Sabor a Málaga' para la consolidación del evento dada su repercusión "en el productor local, casi todos en el interior de la provincia", que "pueden ofrecer sus productos a la costa, nuestra principal industria". Ese maridaje, señala, "es el que nosotros consideramos muy importante con la celebración de este séptimo congreso".

Como organizadores, Cabello ha destacado que el objetivo principal de Gastronomiking es "ayudar sobre todo a la industria hostelera de toda España", convirtiéndose en "un foro de conocimiento, un punto de encuentro donde se mezclan profesionales puros de la gastronomía", es decir, grandes cocineros que también son gestores y dueños de restaurantes, con expertos del marketing. Iglesias, por su parte, ha señalado que quieren ser "referentes en marketing gastronómico, ser ese congreso que ayuda a los restaurantes a vender más y mejor, así como a mejorar su gestión".

Asimismo, ha precisado que junto a Roca, que intervendrá el día 6 de febrero, acudirán también Jesús Sánchez, del 'Cenador de Amós' -dos estrellas Michelin-, y los maître y sumiller del emblemático restaurante madrileño 'Zalacaín', José Jiménez Blas y Custodio Zamorra, respectivamente, que hablarán sobre la importancia de la sala. Cabe destacar que 'Zalacaín' fue el primer restaurante español en conseguir tres estrellas Michelin.

Innovación y nuevos modelos de negocio en el programa de Gastronomiking

Cabello ha explicado también que Gastronomiking ofrecerá a sus asistentes una jornada de formación y networking con la presencia de, además de Joan Roca, expertos y profesionales que abundarán en las oportunidades derivadas de la aplicación del marketing al ámbito gastronómico. Dirigido especialmente a empresarios y gestores vinculados a la hostelería y la gastronomía, acogerá las intervenciones de la fundadora de la primera escuela de hostelería online de marketing gastronómico, Erika Silva; el director del máster en Dirección de Restaurantes y F&B Hotelero de la Universidad de Alicante, Óscar Carrión; el socio de 'El Tenedor' -perteneciente a



Trip Advisor-, Darío Méndez; la fundadora del Club Gastronómico Kilómetro Cero y periodista especializada, Esperanza Peláez, o la Experience Director de Michelin Food&Travel, Mayte Carreño, entre otros. Los profesionales interesados en asistir al encuentro, patrocinado por Cerveza Victoria 'Malagueña y Exquisita' y 'Sabor a Málaga', pueden adquirir su entrada en la web del evento www.gastromarketing.org

Esta programación se verá complementada por la de H&T, que regresa en su vigésima convocatoria con un programa actualizado donde la gastronomía gana protagonismo con nombres tan destacados como Juanjo Carmona, chef del restaurante marbellí 'El Lago', que versará a los asistentes sobre técnicas de fermentación. Junto a él, estará Diego Gallegos, de 'Sollo' -Fuengirola-, cuya intervención girará en torno al trabajo con pescados de río y cocina de sostenibilidad, y Xanty Elías, del onubense 'Acanthum', cuyas propuestas fusionarán alta cocina con el concepto de cercanía. Cabe destacar que todos los establecimientos mencionados cuentan con una estrella Michelin.

Así, H&T contará también con un espacio específico en la zona expositiva del salón, con presencia de empresas especializadas en productos gourmet, vinos, cervezas nacionales e internacionales, bebidas espirituosas y alimentación para el canal horeca.

Gastromarketing es el congreso pionero en España especializado en la aplicación del marketing a la restauración. En las seis ediciones celebradas hasta el momento ha reunido a los nombres de referencia en este ámbito, caso de Ángel León, Dani García, Jordi Roca, Mario Sandoval, Alberto Chicote, Francis Paniego o Paco Morales, entre otros. La gran respuesta del público ha motivado que haya llevado sus encuentros a Madrid y Argentina.

H&T, por su parte, 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 partner a Makro. 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