



GASTROMARKETING 2019 VOLVERÁ A CELEBRARSE EN PARALELO A H&T, EL GRAN ENCUENTRO PROFESIONAL DE LA HOSTELERÍA Y EL TURISMO

El Salón de Innovación en Hostelería, H&T, se consolida en su vigesimoprimer edición como una de las principales citas sectoriales especializada en equipamiento, servicios y alimentación para la hostelería, la hotelería y el turismo. De esta manera, contará por segundo año consecutivo con la celebración en paralelo de Gastronomiking el próximo 4 de febrero de 2019. La confluencia de ambas convocatorias convertirá a Málaga en punto de encuentro de profesionales y chefs de renombre

A través de un extenso programa de demostraciones, catas y ponencias con gran protagonismo de la gastronomía, la enología, la innovación y la transformación digital, H&T, Salón de Innovación en Hostelería, afianza su posición principal en el calendario de los encuentros sectoriales en el Sur de Europa y la franja mediterránea para los profesionales que trabajan en este ámbito. Junto a ello, en el marco del salón tendrá lugar por segundo año consecutivo la celebración de Gastronomiking, el congreso pionero en España especializado en la aplicación del marketing a la restauración, el próximo 4 de febrero de 2019.

El congreso, que ya ha confirmado la participación de algunos de sus ponentes, contará con la presencia del chef vasco Andoni Luis Aduriz, uno de los cocineros más influyentes del panorama gastronómico y propietario del restaurante Mugaritz (Gipuzkoa), con dos Estrellas Michelin y reconocido por sus tintes creativos e innovadores. Cabe destacar que Aduriz apuesta por la evolución de la cocina fusionada con la innovación, es un creador versátil que busca una experiencia que abarque todos los sentidos de los comensales.

Junto a él, acudirán también Philippe Regol, cocinero y apasionado de la cocina que desarrolla sus dotes culinarias como crítico gastronómico, cuyas reflexiones refleja en el blog 'Observación Gastronómica'. Estará también Alfonso Alcántara, director del portal Yoriento.com y reconocido por orientar y asesorar a profesionales, empresas o directivos. En las siete ediciones de Gastronomiking celebradas hasta el momento, el evento ha reunido a los nombres de referencia en este ámbito, caso de Joan Roca, Darío Méndez, Erika Silva, 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.

Por su parte, H&T, que tendrá lugar del 4 al 6 de febrero en FYCMA (Palacio de Ferias y Congreso de Málaga), ofrecerá nuevamente el catálogo más amplio y diverso de proveedores especializados en alimentación y bebidas -con un espacio específico para el producto gastronómico, novedad incorporada en 2018-, equipamiento y servicios, playas, mobiliario y decoración, lavandería e higiene, climatización o distribución automática, entre otros.

H&T está organizado por FYCMA. Tiene como promotores institucionales al Ayuntamiento de Málaga, la Empresa Pública para la Gestión del Turismo y del Deporte de Andalucía – Junta de Andalucía-, Turismo y Planificación Costa del Sol, la Diputación Provincial de Málaga y la marca promocional '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). Son partners Makro, San Miguel y Solán de Cabras. Colaboran también la Asociación de Empresarios de Camping de la Costa del Sol, el Centro de Innovación Turística de Andalucía Lab, Gastroarte, Gastronomiking y La Cocina.

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