

EL SALÓN H&T CONFIRMA UN PROGRAMA ENOLÓGICO DE GRAN CALIDAD CON EXPERTOS Y SUMILLERES COMO BRUNO MURCIANO Y PACO DEL CASTILLO

El Salón de Innovación en Hostelería, H&T, priorizará en su programación los contenidos enológicos, abordando así una parcela en expansión y transversal en el sector hostelero, hotelero y turístico. Para ello, ya cuenta con un elenco de expertos y sumilleres confirmados, caso de Bruno Murciano y Paco del Castillo, que participarán en ponencias especializadas y en la segunda edición de los premios H&T a los mejores vinos participantes. El salón, organizado por FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga), tendrá lugar los próximos días 4, 5 y 6 de febrero de 2019

Grandes expertos y sumilleres a nivel global del sector enológico como Bruno Murciano y Paco del Castillo se darán cita el próximo mes de febrero en H&T, Salón de Innovación en Hostelería, para participar en catas y ponencias especializadas. De esta forma, el salón amplía su agenda de actividades con un espacio dedicado a la promoción y tendencias en torno al vino, que viene a complementar la oferta expositiva de H&T – con más del 90 por ciento de la superficie ocupada-. Tras el éxito que recabó esta iniciativa en la pasada convocatoria, regresa con el objetivo de reunir a los mayores especialistas en la materia para poner en valor el mundo enológico del 4 al 6 de febrero de 2019 en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga) –organizador del evento-.

Bruno Murciano, uno de los sumilleres españoles más importantes que ha desarrollado su trayectoria en exclusivos restaurantes de dos y tres Estrellas Michelin en Francia o el Reino Unido, redescubrirá la esencia de diferentes variedades de vino. Cabe mencionar que cuenta con premios como Mejor Sumiller Joven en Francia 2002 o Mejor Sumiller de España 2008. Destaca también la asistencia de Paco del Castillo, experto en análisis sensorial y docente en innumerables cursos de sumillería, es una de las personalidades más reputadas del panorama vitivinícola español. Acercará al público vinos amontillados, palos cortados y olorosos en una interesante ponencia-cata.

El programa también contará con la participación de David Ríos, que desempeñó sus labores como sumiller en el restaurante Arzak (San Sebastián) catalogado con tres Estrellas Michelin. Hoy en día está considerado uno de los mejores *bartenders* tras recibir diversos premios que acreditan su pasión por la coctelería, caso de las medallas de Campeón de España en el Concurso Mejor Gin&Tonic 2010, Campeón Mundial en el Concurso al Mejor Gin&Tonic 2011 o Mejor *Bartender* del Mundo DIAGEO *Reserve World Class* 2013. En H&T mostrará las tendencias y técnicas más disruptivas en este arte, que avanza a buen ritmo en el sector gastronómico donde cada vez ocupa un espacio más importante. Junto a él estarán Julián Sanjuán, experto en enología y pionero en la creación de vinotecas-museos en Andalucía, y Juan Miguel Rubio, sumiller y colaborador estratégico de H&T, que explorarán la Málaga vitivinícola

Premios a los mejores vinos de H&T 2019

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 los mencionados Bruno Murciano, Paco del Castillo y Julián Sanjuán. Los acompañará Aurelio Molina, quien ha desarrollado su trayectoria profesional como sumiller en establecimientos exclusivos como Le Pressoir d'Argent con una Estrella Michelin (Burdeos), el Hotel Don Carlos Resort (Marbella) o el Museo del Vino de Mijas. Desde el año 2012 compagina la labor como sumiller de Makro Málaga con la de formador en cursos de sumillería y análisis sensorial de vinos. Los interesados en participar pueden inscribirse a través de la web del salón www.salonhyt.com.

En este sentido, la zona expositiva del salón contará con una amplia representación de empresas dedicadas al vino o los licores y bodegas que complementarán la vertiente gastronómica de H&T 2019, una de las grandes apuestas para la próxima convocatoria tras el éxito alcanzado en 2018. Así, los visitantes encontrarán firmas como Lara Selección, Negrini, Habelas Málaga o Destilerías Ferri. De la misma forma, la oferta en alimentación también aumenta, con una zona gastronómica



más variada con empresas especializadas en productos gourmet, vinos, cervezas nacionales e internacionales, bebidas espirituosas y alimentación para canal horeca.

Cabe mencionar que en esta ocasión H&T se celebrará en paralelo a Ginebralia, el gran encuentro sectorial de las principales marcas de ginebras e industria auxiliar relacionada con la hostelería de ocio, ampliando así la oferta integral para el visitante del canal horeca en la antesala de la temporada alta. En total, serán más de 17.000 metros cuadrados de zona expositiva, demostraciones, charlas y actividades diversas para identificar a potenciales colaboradores, establecer contactos comerciales y conocer las últimas novedades y tendencias de estos sectores.

Además, la jornada inaugural coincidirá también con una nueva convocatoria de Gastromarketing, el congreso pionero en España especializado en la aplicación del marketing a la restauración, que llevará hasta Málaga al chef Andoni Luis Aduriz -propietario del restaurante guipuzcoano 'Mugaritz'-, al crítico Philippe Regol o al experto en gestión empresarial Alfonso Alcántara, 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-, la Diputación de Málaga, Turismo y Planificación Costa del Sol 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). En el ámbito corporativo, tiene como partners a Makro, San Miguel, Solan de Cabras y Pira Ovens. Colaboran también Aecamping (Asociación de Empresarios de Camping de la Costa del Sol), el Centro de Innovación Turística de Andalucía Lab –Consejería de Turismo y Deporte de la Junta de Andalucía-, Gastroarte, Gastromarketing y La Cocina.

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