

## **EL CHEF ÁNGEL LEÓN, TRES ESTRELLAS MICHELIN, PROTAGONISTA DEL PROGRAMA GASTRONÓMICO DE LA PRÓXIMA EDICIÓN DEL SALÓN H&T**

**Ángel León, conocido como el “Chef del Mar”, participará en la vigesimosegunda edición de H&T, Salón de Innovación en Hostelería, que tendrá lugar del 3 al 5 de febrero de 2020 en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga). El gaditano, uno de los cocineros más influyentes del panorama internacional, ofrece en el restaurante Aponiente -ubicado en el Parque Natural de la Bahía de Cádiz en el Puerto de Santa María- una alta gastronomía fiel a la filosofía marina del enclave que conjuga tradición y vanguardia. El evento también contará con la intervención de otros chefs ‘Estrella Michelin’ como Benito Gómez, Diego Gallegos o Rodrigo de la Calle, entre otros**

La vigesimosegunda edición de H&T, Salón de Innovación en Hostelería, se convertirá en punto de encuentro de la alta cocina con la presencia de reconocidos exponentes culinarios del 3 al 5 de febrero de 2020 en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga). Un suculento cartel protagonizado por la participación del “Chef del Mar” Ángel León en el *showcooking* inaugural del salón. Con tres estrellas Michelin y reconocido internacionalmente, León regenta el restaurante Aponiente que está emplazado en un reconvertido molino de mareas del siglo XVIII ubicado en la singularidad del Parque Natural de la Bahía de Cádiz (Puerto de Santa María).

El cocinero gaditano impulsa un proyecto culinario basado en la reinterpretación de la cocina marina manteniendo un discurso propio fundado en el respeto por el producto y que combina tradición y evolución. Ávido de nuevas técnicas, destaca por su constante labor en la búsqueda de nuevos ingredientes y elementos del mar. Desde 2007, Aponiente viene siendo un laboratorio de I+D donde Ángel León y su equipo conviven en un proceso continuo de aprendizaje e investigación. Cabe destacar descubrimientos como el plancton introducido como un novedoso alimento para la gastronomía o la charcutería marina con especies generalmente descartadas por el comercio pesquero.

El “Chef del Mar” ha recibido numerosos reconocimientos como el Premio Nacional de Gastronomía otorgado por la Real Academia Española -2003-, Prix au Chef de L'Avenir por la Academia Internacional de Gastronomía (IAG) -2011- o la posición 25 de los Top 100 mejores restaurantes europeos por Opinionated About Dining (OAD) y el 94 en la lista de los 50th Best Restaurant. Además, recientemente ha sido galardonado por la guía Michelin por su compromiso con el medio ambiente y la naturaleza. El prestigioso cocinero también ha impartido conferencias y ha participado en diversos proyectos educativos y editoriales, entre los que destaca su libro ‘Chef del Mar’.

Junto a Ángel León, en el programa gastronómico del salón participarán otros reconocidos chefs con ‘Estrella Michelin’ como Diego Gallegos, del restaurante Sollo de Fuengirola (Málaga); Benito Gómez, de Bardal, ubicado también en la localidad malagueña de Ronda; Rodrigo de la Calle, del madrileño El Invernadero; Israel Ramos, de Mantúa en Jerez de la Frontera; Pedro Sánchez, del jienense Baga; así como Luis Arévalo o Pablo Montoro, de los establecimientos madrileño y alicantino respectivamente, Gaman y Montoro. En las próximas semanas se confirmará el resto de los nombres que conformarán el panel ‘The Kitchen’ de H&T.

H&T está organizado por FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga). 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 marca promocional Sabor a Málaga de la Diputación de Málaga, y Turismo y Planificación Costa del Sol. 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, Pira, San Miguel y Solan de Cabras. Colaboran también la Asociación Española de Directores de Hotel (AEDH), el Centro de Innovación Turística de Andalucía Lab –Consejería de



Turismo y Deporte de la Junta de Andalucía-, Iberia y Unicaja Banco. También son colaboradores la Academia Gastronómica, la Asociación de Empresarios de Camping de la Costa del Sol (Aecamping), Gastroarte, Gastromarketing, La Cocina y Winterhalter. Toda la información está disponible en [www.salonhyt.com](http://www.salonhyt.com), en la página de [Facebook](#) y en el perfil de Twitter [@salonhyt](#).