

## **H&T CONSOLIDA UN PROGRAMA EXPERIENCIAL EN TORNO AL MUNDO DE LAS CATAS COMO VALOR DIFERENCIAL EN EL ÁMBITO DE LA GASTRONOMÍA**

**La próxima convocatoria de H&T, Salón de Innovación en Hostelería, albergará un cuadro de expertos de referencia dentro y fuera de España que realizarán catas y ponencias de diferentes bebidas como vino, cerveza o whisky. El contenido enológico se verá reforzado, además, con la celebración de la tercera edición de los premios H&T a los mejores caldos participantes. Será del 3 al 5 de febrero en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga), organizador del evento**

Con el objetivo de aportar claves que supongan una oportunidad para obtener una mayor diferenciación dentro del entorno competitivo, H&T, Salón de Innovación en Hostelería, ofrece a los profesionales un completo programa de catas y ponencias especializadas que ahondarán en el conocimiento de diferentes bebidas desde un análisis sensorial. El mundo vitivinícola será protagonista dada su consolidación entre los contenidos del salón, que celebra la tercera edición de los premios H&T a los mejores vinos participantes en línea con la tendencia creciente del enoturismo. Como dato, cabe destacar que el impacto económico de este tipo de turismo en las Rutas del Vino de España superó los 80 millones de euros en 2018 según el último informe anual elaborado por ACEVIN (Asociación Española de Ciudades del Vino).

De esta forma, H&T contará con la presencia de Sergi Arana, profesional de enorme tradición familiar dedicada al viñedo y la agricultura, así como sumiller del restaurante Vinnari (Igualada, Barcelona), para hablar sobre grandes vinos del mundo y catar algunas variedades. De la mano de Makro España, los asistentes disfrutarán de una cata-maridaje con Andrea Alonso, una de las mujeres más influyentes del panorama vitivinícola nacional y actual compradora de vinos para dicha compañía. Fue galardonada con el certamen “Nariz de Oro de España 2010” a los que se unen otros reconocidos premios. También estará Aurelio Molina, sumiller diplomado por ESHOB que ha desarrollado su trayectoria en establecimientos como Le Pressoir d’Argent (Burdeos, una Estrella Michelin), el Hotel Don Carlos Resort (Marbella) o el Museo del Vino de Mijas, e Iñigo Lavado, que ha forjado una trayectoria entre los fogones de chefs como Ferran Adrià o Martín Berasategui.

En cuanto al premio, estará conformado por un panel de catas con algunos de los expertos mencionados a los que se suman Jonas Tofterup, que ostenta la prestigiosa titulación Master of Wine (MW) y gestiona exportaciones de vinos para diversas bodegas nacionales e internacionales; Diego González, uno de los grandes referentes de los jóvenes sumilleres españoles, así como Custodio López Zamarra, que ostenta el ‘Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Sumiller de España’.

Por otra parte, el programa de catas también albergará la degustación y conocimiento de otras bebidas como la cerveza de la mano de Julio Cerezo, *Beersommelier* del Grupo Mahou-San Miguel, y de whiskies de malta con Mariana Murad, *Brand Ambassador* de Macallan en España, y Rodrigo Tataglia, *Head Bartender* en Nobu Marbella. Los profesionales también accederán a una clase magistral sobre la evolución de las nuevas técnicas de preparación de café con Luis Blanco, uno de los profesionales europeos más afamados en el mundo del barista y ganador del campeonato de Barista Fórum Café España 2019. Asimismo, las tendencias en coctelería serán analizadas por Borja Goikoetxea, ganador de la World Class Competition España 2019, que abordará la mixología desde un concepto *healthy*.

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](#).