

EL CHEF PACO RONCERO, DOS ESTRELLAS MICHELIN, LLEVARÁ LA VANGUARDIA CULINARIA HASTA LOS FOGONES DE H&T EL PRÓXIMO 7 DE FEBRERO

Paco Roncero, chef dos estrellas Michelin y Premio Nacional de Gastronomía, participará en la próxima edición de H&T, Salón de Innovación en Hostelería, que tendrá lugar del 7 al 9 de febrero de 2022 en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga). Reconocido internacionalmente por su cocina vanguardista y su imagen polifacética, Roncero deleitará durante la primera jornada del salón con una técnica creativa que se traduce no solo en un estilo de cocina, sino también en la forma de entender la gastronomía como una experiencia sensorial única

Junto a él, H&T reunirá en el espacio 'The Kitchen' a otros destacados chefs con estrella Michelin como Samuel Naveira o Víctor Quintillà, entre otros. El programa gastronómico se complementará con un panel de expertos del ámbito enológico, caso de José Peñín, Ferrán Centelles y Almudena Calvo, que participarán en la consolidada 'Sala de Catas'

Málaga, 14 de enero de 2022.- H&T, Salón de Innovación en Hostelería contará por primera vez con la presencia del chef Paco Roncero en los fogones del espacio 'The Kitchen', la propuesta más gastronómica del salón y donde maridarà gastronomía y formación como elementos de futuro. Siendo uno de los máximos representantes de la vanguardia culinaria española, con una trayectoria encomiable y un estilo único que desborda creatividad, innovación y sensibilidad, ha sido galardonado con algunos de los premios gastronómicos más prestigiosos, entre ellos el Premio Chef L'Avenir 2005 otorgado por la Academia Internacional de Gastronomía y el Premio Nacional de Gastronomía 2006 de la Real Academia de Gastronomía Española. Su naturaleza polifacética y su espíritu investigador, emprendedor y soñador ha dado como resultado una cocina excepcional caracterizada por su gran aportación al ámbito culinario mundial, lo que ha sido reconocido con dos estrellas Michelin y tres soles de la Guía Repsol.

Junto a Roncero, H&T conformará un programa gastronómico de primer nivel repleto de tendencias y propuestas singulares de la mano de estrellas Michelin y reconocidos chefs en el panorama internacional. En 2022, estarán en H&T nombres como Samuel Naveira -restaurante MU.NA, una estrella Michelin-, Víctor Quintillà -Lluerna, una estrella Michelin y una estrella verde Michelin-, María José Martínez -Lienzo, una estrella Michelin-, Pablo Sánchez -Los Marinos-, Xanty Elías -Finca Alfoliz, una estrella verde Michelin-, Juanlu Fernández -Cañabota, una estrella verde Michelin-, Mauro Barrero -Restaurante La Curiosidad de Mauro, un sol de la Guía Repsol 2021 y Bib Gourmand en la Guía Michelin- o Gabriel Leyera de La Calma en Chile representando el ámbito internacional.

Expertos y sumilleres de gran prestigio

Por otra parte, y de manera complementaria al programa gastronómico, la 'Sala de Catas' se ha convertido en otro de los puntos fuertes del programa de H&T, destacando por la calidad de sus contenidos y participantes. En la nueva edición contará con expertos como José Peñín, prolífico escritor y periodista, catador de reconocido prestigio y miembro de diferentes jurados internacionales, así como un referente influyente en el comercio internacional de vinos españoles por su Guía Peñín. En esta ocasión, presentará una ponencia-cata para descubrir los secretos de Borgoña, reconocida zona del mundo vinícola. Asimismo, Almudena Calvo, directora técnica de Pago de Carvegejas y designada como 'Mejor Enóloga de 2019' por la Semana Vitivinícola, participará con otra ponencia-cata, esta vez dedicada a los vinos blancos españoles.

También de la mano de Ferrán Centelles los asistentes podrán disfrutar de una ponencia-cata sobre la versatilidad de los vinos espumosos, donde podrán conocer las bondades y detrimentos de maridar con esta modalidad. Centelles es colaborador de elBulliFoundation, autor y



profesional del sector con amplia experiencia que ha sido galardonado con el Premio Nacional de Gastronomía en 2011, el Premio al mejor Sumiller de España en 2006 de Ruinart y el Premio de la Academia Catalana de Gastronomía al mejor Sumiller en 2013.

Asimismo, en el marco del encuentro se celebrará la cuarta edición de los premios H&T a los mejores vinos participantes, y cuyo panel de catas estará integrado por un plantel de renombrados expertos. Cabe destacar a Rafael Bellido, presidente de la Asociación de Sumilleres de Sevilla y la Federación de Asociaciones Andaluza de Sumilleres (FAAS) y quien representa a España en el Comité Técnico de la Association de la Sommellerie Internationale (ASI); Andrea Alonso, una de las mujeres más influyentes del panorama vitivinícola nacional y actual Global Wine Project Manager del grupo METRO Food Sourcing, o Gabriel Lucas Dimmock, galardonado con el “Champion Ruinart Challenge Spain 2019” y recientemente como “Mejor Sumiller de España 2021”.

El salón está organizado por FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga) con el patrocinio principal de la Consejería de Turismo de la Junta de Andalucía. Tiene como promotores institucionales al Área de Turismo y Promoción de la Ciudad del Ayuntamiento de Málaga, Turismo y Planificación Costa del Sol y la Diputación de Málaga a través de la marca promocional ‘Sabor a Málaga’. Como promotores sectoriales participan la Asociación de Empresarios de Playas de la Provincia de Málaga - Costa del Sol (Aeplayas), la Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (Aehcos) y la Asociación de Hosteleros de Málaga (Mahos). En el ámbito corporativo tiene como partners a San Miguel, Solan de Cabras y Unicaja Banco. Makro es proveedor oficial.

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