

EL PROGRAMA GASTRONÓMICO DE H&T 2023 REÚNE CREATIVIDAD Y TALENTO EN DEMOSTRACIONES, ACTIVIDADES PRÁCTICAS Y PONENCIAS

H&T, Salón de Innovación en Hostelería, contará este año con una amplia propuesta en torno a la gastronomía, que afianza su papel en el salón a la par que su influencia en las industrias hostelera y turística. Así, H&T, que tendrá lugar del 6 al 8 de febrero en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga), estrena un renovado Kitchen Lab -patrocinado por Carranza Hostelería-, que congregará a chefs y estrellas Michelin como Diego Gallegos, Kisko García o Vicente Guimerà para hablar sobre técnicas y tendencias gastronómicas

Por otra parte, el Aula MAKRO albergará sesiones formativas de la mano de cocineros de primer nivel y jóvenes promesas. Y la Sala de Catas celebra una nueva convocatoria con la presencia de sumilleres y expertos en enología como Cristina Osuna o Aurelio Molina, entre otros

Además, H&T acogerá el día 7 la tercera edición del Foro Nacional de Hostelería que, organizado por la Federación de Hostelería de Andalucía y la Confederación Empresarial de Hostelería de España, contará con la participación del chef Ferrán Adrià

Málaga, 24 de enero de 2023.- La gastronomía refuerza su presencia en la edición 2023 de H&T, Salón de Innovación en Hostelería, con una amplia propuesta que va desde la oferta expositiva hasta la programación de contenidos. Precisamente, el apartado de actividades trae grandes novedades con la creatividad, el talento y las tendencias como protagonistas. Es el caso del espacio Kitchen Lab -patrocinado por Carranza Hostelería-, que renueva su formato y apuesta por el desarrollo de demostraciones y ponencias más prácticas para el aprendizaje de técnicas y métodos específicos.

Para ello, el salón, que se celebra del 6 al 8 de febrero en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga), reunirá a nombres referentes de los fogones como Diego Gallegos, chef del Restaurante Sollo -1 estrella verde y 1 estrella Michelin-; Vicente Guimerà, Restaurante L'antic Molí -1 estrella verde y 1 estrella Michelin-; Kisko Garcia, Restaurante El Choco -1 estrella Michelin-; Diego Rene, Restaurante Beluga -recomendado guía Michelin 2022/2023-; Andrea Tumbarello, Restaurante Don Giovanni -2 soles Repsol-; Paolo Brufani, campeón de España en pizza clásica en la edición 2017/2018, o Daniel García Peinado, el chef del A.O.V.E., entre otros. A través de sus demostraciones, abordarán técnicas recuperadas de la cocina tradicional, sobre el arroz, para el uso de la trufa o en torno al mundo de las especias *soul spices*.

Junto a este espacio, H&T acoge en el Aula MAKRO diferentes sesiones formativas y talleres para profesionales de la hostelería. Contará con expertos y destacados chefs del panorama nacional. Además, en el programa de actividades se desarrollarán ponencias especializadas como la impulsada por la Facultad de Turismo de la UMA (Universidad de Málaga) a través de Gastrocampus de innovación sobre la dimensión social de la hostelería.

Por otra parte, por tercer año consecutivo, el Foro Nacional de Hostelería se celebrará en el marco de H&T el martes 7 de febrero. El encuentro, organizado por la Federación de Hostelería de Andalucía y la Confederación Empresarial de Hostelería de España, citará a reconocidos expertos y chefs como Ferrán Adrià. Toda la información en www.foronacionaldehosteleria.es.

Un viaje por los mejores vinos y técnicas de maridaje

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 Cristina Osuna, enóloga en bodegas Toro Albalá y presidenta de la Asociación de Sumilleres de Córdoba, que hablará de la capacidad de algunos vinos para permanecer en el tiempo; Juan Miguel López-Gil, *beer sommelier* del grupo Mahou-San Miguel, hará una introducción al *beer pairing* -maridaje con



MÁLAGA 6 / 7 / 8 FEB 2023	FYCMA PALACIO DE FERIAS Y CONGRESOS DE MÁLAGA
---------------------------------	--

cerveza-; el sumiller Aurelio Molina; Ugo Moreno, considerado en la actualidad uno de los mayores especialistas españoles en vinos franceses, profundizará en uno de los vinos más venerados del mundo como es el Pinot Noir, o Luis Hurtado de Amézaga, director técnico y de producción de Bodegas de los Herederos del Marqués de Riscal en sus bodegas de Rueda (Valladolid) y Elciego (La Rioja), que indagará en los tintos de meditación, entre otros.

Asimismo, en el marco del encuentro se celebrará la quinta edición de los Premios H&T a los mejores vinos participantes, y cuyo panel de catas estará integrado por un plantel de renombrados expertos. Se trata de Silvia García, Head Sommelier del Hotel Mandarin Oriental Ritz de Madrid; David Camino, fundador de Anyway Wine Bar; Andrea Alonso, una de las mujeres más influyentes del panorama vitivinícola nacional y actual Head of Global Wine Management de METRO AG; Custodio López, considerado el sumiller español de mayor influencia en la actualidad, y Juanmi Rubio, sumiller y experto en gastronomía.

H&T está organizado por FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga). La Consejería de Turismo, Cultura y Deporte de la Junta de Andalucía es Premium Partner. Tiene como promotores institucionales al Área de Promoción de la Ciudad y Captación de Inversiones, así como al Área de Turismo del Ayuntamiento de Málaga, Turismo y Planificación Costa del Sol, y la Diputación Provincial 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 Hosteleros de Málaga (Mahos) y la Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (Aehcos). Makro es proveedor oficial. Carranza Hostelería es partner de equipamiento en el Kitchen Lab. Además, actúan como Silver Partners Cervezas San Miguel y Solán de Cabras. Por su parte, la Asociación Española de Directores y Directivos de Hotel y Restauración (AEDH), Gastrocampus de Innovación impulsado por la Universidad de Málaga a través de la Facultad de Turismo, y el Círculo Internacional de Directivos de Hotel son Bronze Partners.

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