



H&T ABRE SUS PUERTAS MAÑANA CON UN PROGRAMA DE ACTIVIDADES REPLETO DE NOVEDADES, LA PARTICIPACIÓN DE ALBERTO CHICOTE Y MÁS DE 380 EMPRESAS

H&T, Salón de Innovación en Hostelería, una de las principales citas del canal HORECA y de la industria turística en España, comienza mañana en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga) con una propuesta global para empresas y profesionales. Desde la amplia oferta expositiva -con más de 380 empresas representadas- hasta un completo programa de actividades con las últimas tendencias del sector

De esta manera, la programación contará con la presencia de más de 70 expertos, referentes en su ámbito, para exponer a través de conferencias, demostraciones y talleres prácticos las herramientas más innovadoras y tecnológicas para impulsar el éxito empresarial, entre los que destaca el reconocido chef Alberto Chicote. El también presentador de televisión participa mañana en H&T abriendo el programa del Main Stage

Junto a Chicote, durante la primera jornada, H&T contará con un elenco de ponentes de primer nivel para hablar sobre experiencias digitales, la captación de talento en la hostelería, la innovación hotelera o la franquicia como palanca de desarrollo

Además, tanto en Kitchen Lab como en el Aula Makro participarán chefs como Paolo Brufani, campeón España de pizza clásica 2017/2018, la repostera Puy Velez o los estrellas Michelin Kisko García, Fernando Villasclaras o Diego Gallegos, entre otros. Por su parte, en la Sala de Catas se profundizará en el maridaje de cerveza (*beer pairing*) o en el arte de los vinos viejos junto con la enóloga Cristina Osuna

Málaga, 5 de febrero de 2023.- Mañana comienza H&T, Salón de Innovación en Hostelería, que se celebra en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga) hasta el próximo 8 de febrero con una amplia propuesta de contenidos, actividades y la mayor oferta expositiva hasta el momento -25.000 m² con más de 380 empresas representadas-. Esta edición, una de las principales citas del canal HORECA se presenta mucho más actualizada e innovadora, conectada a las necesidades del sector para potenciar las oportunidades de negocio sin dejar de lado la creatividad y el talento. A lo largo de las tres jornadas, H&T se nutre de una amplia programación cargada de ponencias, talleres y actividades en las que participan más de 70 profesionales de referencia que darán a conocer las principales técnicas culinarias, pero también para mostrar las últimas tendencias en materia de innovación, digitalización y estrategias empresariales. Entre ellos destacan 28 chefs de prestigio y estrellas Michelin, así como 14 sumilleres, enólogos y profesionales del mundo del vino. Será este mismo lunes cuando el reconocido chef Alberto Chicote abrirá el programa en el nuevo espacio Main Stage para hablar sobre cómo aplicar la sostenibilidad en los restaurantes a través de recursos al alcance de los profesionales y conseguir así la excelencia.

Así, durante la primera jornada de H&T, el Main Stage abordará el posicionamiento digital del sector, la captación y fidelización del talento en hostelería, la franquicia como motor para desarrollar un concepto o la digitalización hotelera. Para ello, estarán presentes profesionales de nivel como Toni Mascaró, CEO de eMascaró; Juan Diego Salinas, director fundador de Metahotel; Thierry Rousset, consultor ejecutivo de QSR Consultant, o Rubén Benarroch, CEO de Solofoodies, entre otros.

En el apartado de actividades gastronómicas, el espacio Kitchen Lab -patrocinado por Carranza Hostelería- renueva su formato para apostar por el desarrollo de demostraciones y ponencias de carácter práctico en el que ponentes y visitantes interactúen para desarrollar la creatividad y la innovación. El primer día reunirá a nombres de referencia en el mundo de los fogones con estrellas Michelin como Fernando Villasclaras del Restaurante El Lago; Kisko García, del Restaurante El Choco; o Paolo Brufani, campeón de España en pizza clásica en la edición 2017/2018.



Junto a este espacio, el Aula Makro brindará sesiones formativas con talleres y cursos establecidos para profesionales de la hostelería de la mano de destacados chefs del panorama nacional, como Diego Gallegos, chef del restaurante Sollo con una estrella verde y una estrella Michelin; la repostera de Moulin Chocolat, Puy Velez; o José Ángel del Castillo, chef del restaurante SONDERus, entre otros.

El vino también será parte importante durante el primer día de H&T con un lugar concreto dedicado a la enología. La Sala de Catas contará con la presencia de Cristina Osuna, enóloga en bodegas Toro Albalá y presidenta de la Asociación de Sumilleres de Córdoba, que hablará sobre el arte de crear vinos que desafíen el paso del tiempo; y también tendrá lugar la cata final de los Premios Mejores Vinos de H&T 2023 con la asistencia de algunos de los sumilleres de mayor relevancia del territorio nacional, tal es el caso de Custodio López Zamorra, Andrea Alonso, Silvia García, David Camino y Juanmi Rubio.

Será en esta Sala de Catas donde la cerveza se abre camino para ahondar en el concepto de *beer pairing*. Juan Miguel López-Gil, experto en maridaje molecular del Grupo Mahou-San Miguel, mostrará cómo beber cerveza puede ir en armonía con la comida. Por su parte, en colaboración con Makro España, Iñigo Lavado, Rubén Palomares y Aurelio Molina hablarán sobre la diversidad en maridaje.

Además, mañana tiene lugar la jornada 'La dimensión social de la hostelería' organizada por la Facultad de Turismo de la Universidad de Málaga (UMA). Asimismo, Aehcos celebra su séptimo foro bajo el título 'Employer branding, atracción y retención de talento'.

Todos los espacios que forman parte de H&T ayudarán a crear un ecosistema propio alrededor de la gastronomía, el sector hotelero y turístico ayudando a los participantes del evento a crear oportunidades de negocio, ampliar sus conocimientos, desarrollar el I+D+i en los equipamientos de hostelería o la personalización de la industria turística a través de la gestión de datos.

Más de 380 empresas representadas

La zona expositiva de H&T está conformada por más de 380 empresas especializadas del sector hostelero, hotelero y turístico no solo del territorio nacional, sino procedentes de países como Portugal, Italia, Francia o Alemania. Repartido en los más de 25.000 m², el salón H&T dispondrá por primera vez de tres pabellones que permitirán la sectorización de los espacios, convirtiéndose en el mayor evento organizado por FYCMA en sus 20 años en cuanto a volumen se refiere.

El salón permanecerá abierto en las instalaciones de FYCMA mañana lunes y el martes 7 de 10.00 a 19.00 horas, y el miércoles 8 de 10.00 a 16.30 horas.

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, y al Área de Turismo del Ayuntamiento de Málaga; así como a la Diputación Provincial de Málaga a través de Turismo y Planificación Costa del Sol y 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. 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](#).