



EL ACLAMADO COCINERO CON ESTRELLAS MICHELIN JORDI CRUZ, PROTAGONISTA DE LA SEGUNDA JORNADA DEL SALÓN H&T EN FYCMA

La inteligencia artificial aplicada a la hostelería y al turismo, la gastronomía al servicio de la biodiversidad, la innovación turística y el producto local han centrado la segunda jornada de la agenda de H&T 2024. Jordi Cruz, reconocido chef estrellas Michelin, ha protagonizado sendas intervenciones tanto en el programa del propio salón como en el IV Foro Nacional de Hostelería para abordar su cocina creativa, evolutiva y tradicional

Junto a ello, se han celebrado el Encuentro Sectorial de Empresarios de Playas (Aeplayas), el Foro de la Asociación Española de Directores de Hotel (AEDH) y la jornada 'Historia de Sabor a Málaga'

El salón continúa mañana en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga), organizador, y entra en su recta final con un programa repleto de destacadas personalidades para exponer temas como las nuevas tendencias en la experiencia del comensal, la internacionalización de la cocina, el tratamiento de productos a través de distintas técnicas culinarias, así como los grandes vinos de España y el mundo. Además, se darán a conocer los galardonados de los 'H&T Awards', Mejores Vinos H&T y el Concurso Provincial Cocina Joven Chef Sabor a Málaga

Málaga, 6 de febrero de 2024.- H&T, Salón de Innovación en Hostelería, que ha celebrado hoy su segunda jornada y que estos días se convierte en el epicentro profesional más importante del sector en España, ha tenido como figura destacada al cocinero con estrellas Michelin Jordi Cruz, quien ha tenido dos intervenciones; una para dialogar sobre cómo cambiar el mundo a través de la gastronomía con el secretario general de Hostelería de España, Emilio Gallego, dentro del marco del IV Foro Nacional de Hostelería, y, otra, en el propio programa del salón donde ha realizado una demostración de la cocina más destacada de ABaC Restaurant junto a su jefe de Cocina, Paolo Romano.

Al respecto, el chef ha mostrado algunas de las recetas más singulares y creativas de su restaurante, a través de las que ha realizado un recorrido por la combinación de diferentes texturas, productos y sabores explosivos para todos los sentidos. Desde unos macarrones elaborados con agua de calamar -*maccheroni ai calamari*-, hasta su secuencia ibérica -con base de fideos de agua de melón y el torrezno más fino del mundo-, el huevo ahumado o un exquisito helado cocinado a partir de azúcar quemada de crema catalana. Son algunos de los platos con los que Jordi Cruz y Paolo Romano han deleitado a los numerosos visitantes que han acudido a su cita en el marco de H&T. Una oportunidad única para descubrir los secretos de su cocina estrella Michelin.

La inteligencia artificial aplicada a la hostelería y al turismo, la gastronomía al servicio de la biodiversidad, la innovación turística en la tecnología, *startups* y datos, y el producto de cercanía, han completado las temáticas abordadas y que generan gran demanda entre el sector, ya que permiten desarrollar estrategias para garantizar negocio y sentar las bases para el futuro, la competitividad y desarrollo del canal Horeca.

H&T 2024, aglutinador de las principales voces y expertos de la industria ha congregado, como en ediciones anteriores, encuentros sectoriales referentes en España, caso del Encuentro Sectorial de Empresarios de Playas organizado por Aeplayas, subsector clave dentro del canal Horeca; el Foro de la Asociación Española de Directores de Hotel (AEDH), que ha tratado a la inteligencia artificial como aliada, y el encuentro 'Historia de Sabor a Málaga', posicionando al producto local malagueño en el eje de la estrategia gastronómica. Estos contenidos se ofertan junto el amplio catálogo expositivo de las más de 400 empresas y entidades representadas que realizan demostraciones y presentaciones de accesorios de cocina sostenible, mobiliario, menaje, maquinaria y tecnología para la actualización de los negocios y establecimientos.

La experiencia del comensal, las técnicas gastronómicas y los nuevos talentos



Mañana, último día de celebración de H&T, por el espacio Kitchen Lab -que cuenta con Carranza Hostelería como partner de equipamiento- pasará María Isabel Montañez, profesora titular del Grado en Ciencias Gastronómicas y Gestión Hotelera de la Facultad de Turismo de la Universidad de Málaga (UMA), quien profundizará en el mundo del queso y la ciencia que de él se desprende. En el Main Stage, el ambiente de los restaurantes y la experiencia del comensal como nuevas tendencias se analizarán de la mano de Paco Lago, CEO y diseño de Paco Lago Interioriza. Junto a ello, Margarita Carrillo, cocinera y embajadora culinaria de México, tratará la internacionalización a través de un recorrido gastronómico por Latinoamérica.

El Aula Makro celebrará unas jornadas formativas inmersas en técnicas, conceptos y recetario tradicional. La pasta fresca y sus funciones con el cocinero Francesco Tagliaferro de Cukyò; el nuevo concepto La Milla con Luis Miguel Menor del afamado Restaurante La Milla; avanzar al pasado con el chef Tue García, del Restaurante 12 Tapas - Bib Gourmand Michelin-; los mojos tradicionales de Canarias con Braulio Simancas del Restaurante Silbo Gomero -- Bib Gourmand Michelin- y el taller de técnica de maduración de pescados con el cocinero malagueño Carlos Navarro de Kabanoki cierran el ciclo práctico de este aula.

Los grandes vinos del mundo de España, Francia, Chile, Argentina y Sudáfrica llegarán a la Sala de Catas con una actividad conducida por una de las grandes personalidades del mundo vinícola internacional, Almudena Alberca MW.

Asimismo, la entrega de los H&T Awards, el Premio a los Mejores Vinos de H&T y el X Concurso Provincial de Cocina Joven Chef Sabor a Málaga pondrán el broche de oro a una edición que se anticipa histórica a razón del volumen de profesionales asistentes hasta el momento.

El salón permanecerá abierto en las instalaciones de FYCMA mañana miércoles 8 de 10.00 a 16.30 horas.

H&T está organizado por FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga), del Ayuntamiento de Málaga. Fondos Europeos: Ministerio de Hacienda. Junta de Andalucía.

Tiene como promotores institucionales 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. Por su parte, participan como Silver Partners Nespresso Profesional, Cervezas San Miguel y Solán de Cabras. Además, Foodtic y Gastrocampus de Innovación impulsado por la Universidad de Málaga a través de la Facultad de Turismo son Bronze Partners.

Toda la información del salón se puede consultar en www.salonhyt.com, y en los perfiles de [Facebook](#), [Instagram](#), [X](#) y [LinkedIn](#).