

TOÑO PÉREZ, CHEF CON TRES ESTRELLAS MICHELIN Y PROPIETARIO DE ATRIO, GRAN PROTAGONISTA DE H&T 2026

H&T, Salón de Innovación en Hostelería, contará con la participación del cocinero extremeño Toño Pérez, referente de la alta cocina española, en la clausura del VI Foro Nacional de Hostelería el próximo 3 de febrero, en concreto, en una conferencia magistral titulada 'Cambiando el mundo desde la gastronomía'

Málaga, 26 de diciembre de 2025. - Toño Pérez, chef con tres Estrellas Michelin y propietario del restaurante Atrio, en Cáceres, será uno de los grandes protagonistas de la edición de 2026 de H&T, Salón de Innovación en Hostelería, que se celebrará los días 2, 3 y 4 de febrero en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga) del Ayuntamiento de Málaga.

El cocinero extremeño, referente de la alta cocina española, intervendrá como ponente estrella en la clausura del VI Foro Nacional de Hostelería, que se celebrará el martes 3 de febrero en el Main Stage, el espacio de H&T diseñado para que expertos de renombre internacional comparten las últimas tendencias, investigaciones y soluciones para la industria. En concreto, el restaurador ofrecerá una conferencia magistral titulada 'Cambiando el mundo desde la gastronomía'.

La cocina de Toño Pérez, chef artístico y creativo que combina sensibilidad y rigor con las raíces de una tierra de sabores intensos, es conocida por su sencillez y su sabor, que busca homenajear a los excepcionales productos típicos de Extremadura, su tierra natal, como el jamón, la torta del Casar, el cordero, el pimentón, la caza y el aceite. Junto a José Polo, propietario también de Atrio y responsable de su bodega -una de las mejores del mundo-, abrió dicho restaurante en 1986, un ilusionante proyecto plenamente consolidado como un auténtico emblema de la gastronomía extremeña y española.

Main Stage y Kitchen Lab

Además del Foro Nacional de Hostelería, el Main Stage acogerá un amplio ciclo de conferencias sobre sostenibilidad, digitalización, inteligencia artificial, experiencia del cliente, recursos humanos, talento e internacionalización. Cabe recordar que todas estas temáticas están alineadas con la apuesta de Andalucía Nexus, el Hub de Innovación Tecnológica para el Turismo de la Junta de Andalucía.

De igual forma, será en este espacio donde tendrá lugar la celebración de la VII edición de los H&T Awards, una iniciativa orientada a reconocer el talento, la innovación y las soluciones más disruptivas dentro del canal HORECA, la industria turística, el equipamiento, los servicios y la gastronomía. Creados tanto para grandes empresas, pymes, micro-pymes, emprendedores, startups como spin-offs, estos premios ofrecen visibilidad sectorial, acceso a la feria y un premio en metálico para los proyectos ganadores.

En cuanto a Kitchen Lab, cabe mencionar que contará con la participación de Carranza Hostelería como partner de equipamiento, y ya se conocen algunas de las temáticas que articularán las demostraciones culinarias en vivo a cargo de un potente trío de chefs reconocidos por la excelencia de su cocina y sus creaciones. Este espacio de H&T debutará con el chef Hugo Muñoz, del restaurante Ugo Chan de Madrid, galardonado con una Estrella Michelin y dos Soles Repsol. Su demostración lleva el título de "El alma de la cocina nipón en Madrid". Participará también el chef Víctor Gutiérrez, al frente del restaurante Víctor Gutiérrez de Salamanca, con una Estrella Michelin y dos Soles Repsol, en el encuentro "La cocina peruana- única estrella peruana en España", así como el chef Benito Gómez, del restaurante Bardal de Ronda (Málaga), laureado con dos Estrellas Michelin y dos Soles Repsol.

Además, en este espacio tendrá lugar una nueva edición del Concurso Provincial Cocina Joven Chef Sabor a Málaga, creados con el objetivo de apoyar a las escuelas de hostelería, así como promover la cultura gastronómica del tejido agroalimentario malagueño.

Sala de Catas

Los amantes del vino podrán disfrutar de una completa programación de catas y conferencias que recorrerán los territorios vitivinícolas más emblemáticos de España y Europa, de la mano de grandes expertos y bodegueros en la Sala de Catas, un espacio exclusivo dedicado al vino y la enología. Estas jornadas ofrecen a profesionales y aficionados una oportunidad única de acercarse a la riqueza y diversidad del mundo del vino y la cerveza, explorando regiones emblemáticas y aprendiendo de la mano de expertos que compartirán sus conocimientos, experiencias y secretos de cada producto.

La programación abrirá con la Cata Final de los Premios H&T 2026, una actividad a puerta cerrada en la que el restaurant manager y head sommelier del Restaurante Esperis Roca, Carles Aymerich; el brand ambassador de Aguirrebeña Compañía Vitivinícola, Antonio Carlos Miñán; el presidente honorífico de la Asociación de Sumilleres de Madrid, Custodio López Zamarra; el CEO de Seiton Business Consulting, Juan Miguel Rubio, y el presidente de la Unión de Asociaciones Españolas de Sumilleres (UAES), Rafael Bellido, se reunirán para evaluar los mejores vinos del certamen.

En paralelo arrancará un itinerario enológico en el que los asistentes podrán profundizar, entre otras temáticas, en las denominaciones de origen históricas, los tipos de uva, la capacidad de guarda, los Grandes Reservas, la expresión del terroir, la elaboración de espumosos, las variedades de cerveza y la tradición de las denominaciones históricas, así como descubrir las claves que convierten a algunas regiones en referentes mundiales de la producción de vino tanto dentro como fuera de las fronteras españolas, como es el caso de Jerez o la región francesa de Borgoña.

Este espacio permitirá aprender de la mano de expertos y profesionales del sector, conocer técnicas de cata, maridaje y conservación, y compartir experiencias que acercan a los participantes a la esencia de cada producto, ofreciendo una experiencia sensorial y formativa completa. A los sumilleres ya confirmados Fritz Michael Wöhr (Vins Alemanys), Paco Berciano (Vinoteca El Lagar y Alma Vinos únicos) y Peter Sisseck (Dominio de Pingus), se suman otras voces expertas de Mahou-San Miguel en Málaga, Makro, Bodegas Perica, Bodegas Hacienda Monasterio y Bodegas Montecastro, DIVA Bordeaux, Ebrocork y Gramona.

H&T está organizado por FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga), del Ayuntamiento de Málaga. La Consejería de Turismo y Andalucía Exterior de la Junta de Andalucía es Premium Partner. Tiene como promotores institucionales al 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 Málaga-Costa del Sol (Aeplayas), la Asociación de Hosteleros de Málaga (Mahos) y la Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (Aehcos). Por su parte, participan como Golden Partners Cajamar, Makro y Nespresso Professional. Cervezas San Miguel y Solán de Cabras son Silver Partners. Además, Gastrocampus de Innovación impulsado por la Universidad de Málaga a través de la Facultad de Turismo es Bronze Partner.

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