

H&T abre mañana sus puertas con Eduard Xatruch como protagonista de una jornada repleta de innovación en equipamiento y alta gastronomía

H&T, Salón de Innovación en Hostelería, abre las puertas de su vigesimoctava edición mañana en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga) hasta el 4 de febrero. La programación contará con la ponencia magistral en el Main Stage de Eduard Xatruch, chef con tres Estrellas Michelin al frente del restaurante Disfrutar

Las áreas Kitchen Lab y Aula Makro serán el epicentro de la cocina en vivo para mostrar técnicas culinarias de vanguardia a un público profesional con cocineros con estrellas Michelin y soles Repsol como Hugo Muñoz (Ugo Chan), Cristina Cánovas y Diego Aguilar (Palodú) o Toño Rodríguez (La Era de los Nogales)

Por su parte, la Sala de Catas iniciará su programación con la Cata Final de los Premios H&T 2026 y las primeras degustaciones de Grandes Reservas, vinos de Borgoña y una exclusiva selección de cervezas

H&T consolida su liderazgo como cita referente para los sectores hostelero, hotelero y turístico, con la presencia de más de 600 empresas y entidades representadas (un centenar más que en 2025), tres pabellones al 100% de ocupación y una representación de 15 países

Málaga, 1 de febrero de 2026. - H&T, Salón de Innovación en Hostelería, abre mañana las puertas de su vigesimoctava edición en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga), del Ayuntamiento de Málaga, que se prolongará hasta el 4 febrero, con un amplio y diverso programa que profundizará en los desafíos más actuales de la industria hostelera, hotelera y turística, como la aplicación de la inteligencia artificial, la digitalización, la sostenibilidad, el emprendimiento o la gestión del talento. Para ello, contará con la participación de más de 70 ponentes, de los que más de una treintena son destacados chefs reconocidos con Estrella Michelin y Soles Repsol, además de sumilleres, expertos en enología, perfiles de consultoría o gestores públicos.

El gran protagonista de la jornada inaugural será el chef con tres Estrellas Michelin Eduard Xatruch, del restaurante Disfrutar, que inaugurará el espacio Main Stage con una ponencia magistral. El cocinero catalán abrió en 2014 el restaurante Disfrutar, en Barcelona, junto a los chefs Oriol Castro y Mateu Casañas, un trío de maestros culinarios cuyas trayectorias profesionales se unieron a finales de los noventa en el icónico elBulli, donde trabajaron mano a mano con los hermanos Adriá. Xatruch, junto a sus dos socios, también está al frente de Compartir Cadaqués, abierto en 2012, y Compartir Barcelona, inaugurado en 2022, además de crear un servicio de consultoría que permite conservar la independencia de sus propias marcas, así como ofrecer asesoramiento y su visión del mundo de la gastronomía, con la excelencia y el trato al cliente como ejes vertebradores de sus proyectos.

De manera previa a la intervención de Xatruch tendrá lugar la inauguración oficial de H&T, que contará con la presencia del alcalde de Málaga, Francisco de la Torre; el consejero de Turismo y Andalucía Exterior de la Junta de Andalucía, Arturo Bernal; el presidente de la Diputación Provincial de Málaga, Francisco Salado; el presidente de la Cámara de Comercio de Málaga, José Carlos Escribano; y el presidente del Comité Organizador de H&T 2026 y de la Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (Aehcos), José Luque. También estarán presentes los vicepresidentes del Comité Organizador de H&T, Javier Frutos, presidente de la Asociación

de Hoteleros de Málaga (Mahos), y Manuel Villafaina, presidente de la Asociación de Empresarios de Playa de la Costa del Sol (Aeplayas).

A continuación, comenzará el bloque temático sobre sostenibilidad, en el que intervendrán el gerente de Alimentos y Bebidas de HB INT'L – Caja Colombiana de Subsidio Familiar (Colombia), Guillermo Herrera, y el responsable de Estudios de la Dirección General de Control de Riesgos del Grupo Cooperativo Cajamar, David Uclés Aguilera. La programación proseguirá con un bloque centrado en la digitalización y la inteligencia artificial, que se iniciará con la intervención del Worldwide Public Sector Industry Advisor y Tourism Lead de Microsoft, Alejandro Mullor, y concluirá con el Hotel General Manager y consultor hotelero en FMK – Hotel D'talks, Fabien Drogue, y la directora gerente de Get in Touch, Francesca Monina, con una reflexión sobre el papel de la inteligencia artificial en la toma de decisiones empresariales.

El espacio Kitchen Lab acogerá las demostraciones de cocina en vivo, en el que intervendrán los chefs Hugo Muñoz (Ugo Chan), que mostrará su visión de la cocina japonesa; Cristina Cánovas y Diego Aguilar (Palodú) traerán la innovación a la cocina típica malagueña; Toño Rodríguez (La Era de los Nogales) combinará la tradición y la vanguardia en la alta cocina; de técnicas de fritura hablarán Rosa Macías junto al gerente Francisco Martín (FM); el finalista de Masterchef Celebrity 10, Miguel Torres Gómez, compartirá su experiencia en el fútbol de élite y la alta gastronomía; Cristina Jiménez (Faralá) se debatirá entre la técnica y la emoción para conseguir una cocina con sentido y, por último, la experta en pan Elisabete Ferreira (Pão de Gimonde) mostrará como la elaboración artesanal puede ser una expresión de la historia y la identidad de un territorio. También tendrá lugar la 2ª edición del Concurso Be Baker de Europastry, este año dedicado a los bocadillos de autor.

En el espacio formativo Aula Makro, con talleres y sesiones formativas dirigidas a profesionales, los asistentes podrán disfrutar de demostraciones y técnicas culinarias de alto nivel. En la primera jornada se impartirán sesiones sobre el dominio de las brasas, las texturas o los sabores del mundo, con la participación de chefs expertos como Carlos Maldonado (Raíces), Iván Sancho (KEA Basque Fine Food), Alvar Hinojal (Alquimia Laboratorio), Sergio Hernández y Roberto Hernández (Latasia).

En la Sala de Catas, los asistentes podrán disfrutar de un recorrido sensorial guiado por expertos en vinos y cervezas, que compartirán su conocimiento y experiencia sobre productos de alta calidad y su maridaje. El primer día comenzará con la cata final de los Premios Mejores Vinos H&T 2026 así como una selección de variadas degustaciones en las que intervendrán el presidente de la Unión Española de Sumilleres, Rafael Bellido; el fundador de Seiton Business Consulting, Juan Miguel Rubio Márquez; el Head Sommelier de Changueiro Bar de Vinos, Antonio Carlos Miñán; el Head Sommelier y catador de Los Patios de Beatas, Salvador Santos; el Jefe de Sala y Sommelier del Restaurant Esperit Roca, Carles Aymerich; el Jefe de Calidad y Medio Ambiente de Mahou San Miguel, Jose María Villero Salas; el Director Comercial de Alma Vinos Únicos, Nacho Jiménez; y el Director General y el Director Técnico de Bodegas Perica, Mario Entrena García y Rafael García.

El salón crece

H&T celebra su vigesimoctava edición con la participación de más de 600 empresas y entidades especializadas de los ámbitos de equipamiento y servicios, y de gastronomía, esto es, un centenar más que en la pasada edición, lo que refleja el creciente interés que genera el salón entre los colectivos profesionales de la industria hostelera, hotelera y turística. En línea con esa tendencia, la cita da también un salto en cuanto a dimensión, alcanzando los 29.500 metros

cuadrados, lo que supone un crecimiento de 1.000 metros cuadrados más que en 2025, distribuidos entre la zona expositiva y el resto de espacios destinados a actividades y contenido.

Pese al incremento de espacios se ha vuelto a alcanzar una ocupación del 100% en los tres pabellones -los dos pabellones de FYCMA y la sala polivalente del recinto- en los que se presentarán las últimas soluciones en equipamiento, servicios y gastronomía. Asimismo, hay una lista de espera integrada por medio centenar de empresas interesadas en estar presentes en H&T. Por otro lado, el salón contará con una representación de 15 países entre empresas expositoras, delegados, compradores internacionales, expertos y periodistas, a saber Argentina, Colombia, Ecuador, Egipto, Emiratos Árabes Unidos, España, Estados Unidos, Grecia, Holanda, Italia, México, Portugal, Reino Unido, República Checa y Suecia.

Para ello, el salón cuenta con socios estratégicos como la Consejería de Turismo y Andalucía Exterior de la Junta de Andalucía, con la cofinanciación del Programa Feder Andalucía 2021-2027, que impulsa una misión con una delegación internacional formada por 20 compradores interesados en la adquisición de equipamiento tradicional e innovador en el ámbito de los servicios de hostelería y en la compra de gastronomía española para exportación a sus países de origen.

Por otra parte, acudirán 6 periodistas y prescriptores internacionales a través de una iniciativa impulsada por la Cámara de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de la provincia de Málaga cofinanciada con Fondos Feder. Además de acceder a todas las tendencias que se presentarán en H&T, descubrirán de primera mano todo lo que ofrece el destino Málaga. Cabe destacar también que a través de la Cámara y HUB Málaga Export las empresas participantes en H&T podrán acceder a un servicio exclusivo de asesoramiento personalizado para impulsar su internacionalización.

Liderazgo consolidado

En cuanto a la oferta expositiva, H&T consolida su liderazgo acogiendo a marcas líderes en tecnología y diseño de equipamientos que presentarán las soluciones técnicas más innovadoras así como las últimas novedades en cuanto a maquinaria profesional, cocción, frío industrial, climatización o digitalización, entre otros productos. A esto se suman empresas proveedoras de servicios de consultoría, tecnología inteligente, sostenibilidad y apoyo institucional para la modernización del sector.

En cuanto a la oferta gastronómica, H&T vuelve a destacar la selección exclusiva de productos gourmet, denominaciones de origen y marcas promocionales territoriales que representan la excelencia gastronómica de cada territorio, entre las que se incluyen Sabor a Málaga, Sabor Granada, Sabores de la Provincia de Sevilla, Sabores Almería y la DO Priego de Córdoba en el ámbito regional, junto a Burgos Alimenta, Alimentos de Segovia, Alimentos de Palencia y las diputaciones de Cáceres y Badajoz, en el ámbito nacional. A través de formatos participativos como showcookings, degustaciones, catas, demostraciones y clases magistrales se presentará un amplio catálogo de productos premium, con especial atención en aceites, vinos y bodegas, cárnicos y embutidos, pescados y mariscos, quesos, panadería, repostería y helados artesanos, cafés, té y cervezas.

El lunes 2 y el martes 3, el salón estará abierto de 10:00 a 19:00 horas, y el miércoles 4 de 10:00 a 16:30 horas.

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 Partnes. 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](#).