

H&T ARRANCA CON UN MENSAJE UNÁNIME SOBRE EL SECTOR HOSTELERO, HOTELERO Y TURÍSTICO COMO MOTOR DE CRECIMIENTO, INNOVACIÓN Y EMPLEO

La vigesimoctava edición de H&T, Salón de Innovación en Hostelería, ha celebrado hoy su jornada inaugural, destacando la excelencia y el liderazgo del sector hostelero, hotelero y turístico como tractor económico, apoyado en la innovación, la digitalización y la sostenibilidad.

El chef con tres Estrellas Michelin, Eduard Xatruch (Disfrutar), ha abierto la programación temática del Main Stage con una ponencia magistral sobre la alta cocina, mientras que las demostraciones en vivo de Kitchen Lab han comenzado con destacados cocineros como Hugo Muñoz (Ugo Chan), Cristina Cánovas y Diego Aguilar (Palodú). También se ha celebrado la cata final de los Premios Mejores Vinos H&T 2026.

Mañana tendrá lugar el VI Foro Nacional de Hostelería organizado por la Federación de Empresarios de Hostelería de Andalucía y la Confederación Empresarial de Hostelería de España, entre otros encuentros sectoriales, como el de la Asociación de Empresarios de Playa de la Costa del Sol (Aeplayas) y el de la Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (Aehcos), que se celebrará el miércoles 4.

H&T 2026 acoge a más de 600 empresas y entidades especializadas en tres pabellones interconectados en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga).

Málaga, 2 de febrero de 2026.- El 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, Industria y Navegación de Málaga, José Carlos Escribano; el presidente del Comité Organizador de H&T 2026 y de la Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (Aehcos), José Luque; el vicepresidente del Comité Organizador y presidente de la Asociación de Hosteleros de Málaga (Mahos) y Hostelería de Andalucía, Javier Frutos, y el vicepresidente del Comité Organizador y presidente de la Asociación de Empresarios de Playa de la Costa del Sol (Aeplayas) y de las federaciones andaluza y nacional, Manuel Villafaina, han participado hoy en el acto inaugural de la vigesimoctava edición de H&T, Salón de Innovación en Hostelería, que se celebra en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga), del Ayuntamiento de Málaga, hasta el miércoles 4.

Administraciones públicas y entidades sectoriales han lanzado un mensaje unánime sobre el papel del sector hostelero, hotelero y turístico como tractor económico y motor de crecimiento, innovación y empleo. Este liderazgo se sustenta en la innovación, la digitalización y la sostenibilidad, que constituyen los principales desafíos de la industria, junto con la aplicación de la inteligencia artificial, el emprendimiento y la gestión del talento, ejes sobre los que se articula la programación de la presente edición.

Tras la inauguración, ha tenido lugar la ponencia magistral del chef con tres Estrellas Michelin Eduard Xatruch, del restaurante Disfrutar, encargado de abrir la programación del Main Stage como una de las ponencias más destacadas de H&T 2026. Cabe recordar que 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.

En paralelo, ha arrancado la programación en el resto de espacios, como las demostraciones en vivo de Kitchen Lab, de la mano de destacados cocineros como Hugo Muñoz (Ugo Chan), Cristina Cánovas y Diego Aguilar (Palodú) o Toño Rodríguez (La Era de los Nogales), entre otros. También se ha celebrado la 2ª edición del Concurso Be Baker de Europastry, este año dedicado a los bocadillos de autor. En Aula Makro se han inaugurado los talleres formativos, impartidos hoy por expertos en brasas, texturas o sabores del mundo, 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 ha comenzado el programa de degustaciones y se ha celebrado la cata final de los Premios Mejores Vinos H&T 2026.

VI Foro Nacional de Hostelería

La programación del Main Stage proseguirá mañana con la celebración del VI Foro Nacional de Hostelería, organizado por la Federación de Empresarios de Hostelería de Andalucía y la Confederación Empresarial de Hostelería de España. Aquí intervendrá otro de los grandes protagonistas de H&T, el chef con tres Estrellas Michelin Toño Pérez, propietario del restaurante Atrio.

La cocina de Toño Pérez es conocida por su sencillez y su sabor, además de por rendir homenaje 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. Después de su ponencia continuarán dos bloques temáticos de contenido sobre recursos humanos, talento y experiencia de cliente.

Además del Foro Nacional de Hostelería, se celebrarán otros encuentros sectoriales, como el de la Asociación de Empresarios de Playa de la Costa del Sol (Aeplayas) y ya el miércoles 4 el de la Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (Aehcos).

En Kitchen Lab continuarán los showcookings de la mano de reputados chefs como Benito Gómez (Bardal), Marcos Morán (Casa Gerardo), José Álvarez (La Costa), Lluis Álvarez y Kisko García (Choco), entre otros. Los asistentes asistirán a una reinterpretación de platos clásicos, a la creatividad de la cocina de autor y el uso de productos locales y de temporada, así como a la fusión de sabores.

Los talleres de Aula Makro contarán con la participación de expertos como los chefs Gerard Bellver (Jiribilla), Joao Kather, Miguel de Aguilar (Tetsu), Luis Ojeda (Benares), Lis Ra (Na Num), Sergi Chacón (Catering Sensacions Gastronomy & Emotions) y Alejandro Hernández (Versátil). Las sesiones de esta segunda jornada formativa explorarán la cocina mexicana local, ofrecerán reinterpretaciones del teppanyaki, la fusión de especias de la cocina india con productos españoles, así como demostraciones de fermentaciones tradicionales como el kimchi. También se abordarán aspectos prácticos de la cocina profesional, desde la organización de eventos hasta técnicas específicas, como la maduración del cerdo ibérico.

La programación de la Sala de Catas ofrecerá un recorrido por vinos singulares y territorios emblemáticos como Jerez o Burdeos, combinando tradición, innovación y técnicas de cultivo y crianza. Los asistentes podrán descubrir la riqueza del Fino de Pago de Jerez, con proyectos que integran viñedos ecológicos; aprender sobre estilos, clasificaciones y decisiones de bodega

que definen la calidad de sus vinos y profundizar en el Riesling alemán, uno de los vinos referentes a nivel internacional. Al frente de estas catas estarán los expertos Carlos Del Río (Bodegas Hacienda Monasterio y Bodegas Montecastillo), Miguel Calvo, Violeta Luza (Bodegas San Francisco Javier), Xavier Cantorné (DIVA Bordeaux), Roberto Lorente (The Wine Pilot) y Fritz Michael Wöhr (Vins Alemany SLU).

Más de 600 empresas y entidades

H&T celebra su vigesimocuarta 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 presentan las últimas soluciones en equipamiento, servicios y gastronomía.

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 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](#).