

EL ESTRELLA MICHELIN JORDI CRUZ, NUEVO CHEF CONFIRMADO EN H&T 2024

H&T, Salón de Innovación en Hostelería, contará como gran novedad en su edición 2024 con el chef Jordi Cruz, estrella Michelin y reconocido por su faceta televisiva como jurado del programa MasterChef de TVE. Referente en el panorama gastronómico español por su cocina evolutiva, creativa y tradicional, compartirá su experiencia y trayectoria en el espacio 'Main Stage'

Junto a ello, un elenco de expertos participará en el programa de esta zona, a la que se suman otras como el 'Kitchen Lab', un laboratorio gastronómico con talleres y formaciones de otros chefs estrellas Michelin; la 'Sala de Catas', para aprender con los mejores enólogos; el 'Aula Makro', un espacio destinado a la parte más práctica para profesionales de la hostelería, así como convocatorias profesionales paralelas, jornadas y *workshops* de la mano de empresas y entidades participantes. El salón se celebrará los días 5, 6 y 7 de febrero en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga)

Málaga, 15 de enero de 2024.- El chef Jordi Cruz confirma su participación en H&T, Salón de Innovación en Hostelería, el próximo martes 6 de febrero para abordar su apuesta por una cocina "evolutiva e inquieta, basada en el producto y donde tiene cabida tanto la creatividad como la tradición", tal y como la define él mismo. Así, reconocido con estrellas Michelin y referente del panorama culinario español compartirá su experiencia y trayectoria en el espacio 'Main Stage', donde también mantendrá un diálogo con el presidente de Hostelería España, José Luis Yzuel, en el marco del 'IV Foro Nacional de Hostelería'. H&T tendrá lugar del 5 al 7 de febrero en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga).

Siendo en la actualidad uno de los cocineros españoles con más estrellas Michelin, fue a sus 24 años el chef más joven del país y el segundo del mundo en recibir esta distinción. Unos reconocimientos que se suman a otros tantos premios a una carrera profesional basada en la excelencia, la creatividad y el buen hacer. Al frente de restaurantes como Angle, ABaC Restaurant & Hotel, Ten's Tapas Restaurant y Atempo, bajo el concepto innovador 'bistró-cosmopolita', es autor de seis libros de gastronomía y destaca por su faceta televisiva como jurado del programa MasterChef de TVE. Su innovación y creatividad traspasa el ámbito culinario con un nuevo proyecto empresarial que ha dado vida a la marca 'Kankenami', con productos únicos como el tequila reposado negro. Así, Jordi Cruz será una de las grandes novedades de H&T 2024.

El espacio 'Main Stage', que pondrá el foco en la innovación aplicada a los subsectores vinculados a las industrias hostelera, hotelera y turística, contará con otros referentes como los chefs Hermanos Torres, que harán un recorrido por sus inicios y su apuesta por la sostenibilidad. Junto a ellos, expertos de diversos ámbitos abordarán la inteligencia artificial en el sector gastronómico, la gestión empresarial en el *hospitality*, la gastronomía al servicio de la biodiversidad, la eficiencia energética en el ámbito hotelero o las nuevas tendencias en la experiencia del comensal.

Creatividad gastronómica y mejores vinos

H&T 2024 ofrece un completo y especializado programa de contenidos diseñado para un público profesional en permanente adaptación, que, por otra parte, contará con la zona 'Kitchen Lab', un laboratorio gastronómico con talleres y formaciones exclusivas. Participarán estrellas Michelin como Iván Cerdeño (Restaurante Iván Cerdeño-Cigarral del Ángel), Cristóbal Muñoz (Restaurante Ambivium), Juanlu Fernández (Restaurante LÚ) o Sergio Bastard (Restaurante La Casona del Judío), entre otros cocineros.

Además, una edición más tendrá lugar la 'Sala de Catas' para aprender con los mejores enólogos, caso de Clement Malochet, director de ventas de Chateau d'Esclans; Marcos



Eguren, uno de los enólogos más importantes del sector, o Almudena Alberca, primera española reconocida por la Wine & Spirit Education Trust.

Asimismo, la programación acogerá el 'Aula Makro', un espacio destinado a cursos y talleres para profesionales de la hostelería, así como convocatorias profesionales paralelas, jornadas y *workshops* de la mano de empresas y entidades participantes.

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](#).