

H&T COMIENZA MAÑANA EN FYCMA CON QUIQUE DACOSTA Y MARTÍN BERASATEGUI COMO PROTAGONISTAS GASTRONÓMICOS

H&T, Salón de Innovación en Hostelería, abre las puertas de su vigesimoséptima edición mañana en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga) hasta el 5 de febrero. El cartel de expertos contará con figuras destacadas como el chef estrella Michelin Quique Dacosta y su alta cocina de vanguardia, o Martín Berasategui, que estará en el stand de Cervezas San Miguel

Las áreas 'Kitchen Lab' y 'Aula Makro' serán el epicentro de la cocina en vivo para mostrar técnicas y productos en tendencia a un público profesional con cocineros con estrellas Michelin y soles Repsol como Rodrigo Castelo -Restaurante Ó Balcão-, Mauricio Giovanini -Restaurante Messina- o Diego Gallegos -Restaurante Sollo-, entre otros

Por su parte, los vinos parcelarios y la viticultura italiana, protagonistas en la primera jornada de la 'Sala de Catas'

H&T, principal cita de negocio de la industria de equipamiento y gastronomía para los sectores hostelero, hotelero y turístico, afianza su liderazgo con más 500 empresas y entidades representadas, tres pabellones de actividad y 17 países entre los participantes

Málaga, 2 de febrero de 2025.- H&T, Salón de Innovación en Hostelería, arranca mañana su vigesimoséptima edición, que hasta el 5 de febrero se estará celebrando en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga). El programa de este año está diseñado en base a conceptos y tendencias clave para el futuro de los sectores hostelero, hotelero y turístico, como son la sostenibilidad, la digitalización, la gestión empresarial, la comunicación y la internacionalización. De este modo, a lo largo de las tres jornadas H&T se nutre de una amplia propuesta de ponencias, talleres, cocina en directo y actividades en las que participarán más de 60 expertos que darán a conocer las tendencias, entre ellos una treintena de profesionales de la cocina de referencia nacional e internacional, así como estrellas Michelin y soles de la guía Repsol. Precisamente, Quique Dacosta y su alta cocina de vanguardia será el encargado de inaugurar el espacio 'Main Stage' con una ponencia magistral, y el chef Martín Berasategui estará haciendo una demostración en el stand de Cervezas San Miguel.

Quique Dacosta, con doce restaurantes en todo el mundo que acumulan siete estrellas Michelin, se ha convertido en una de las figuras más destacadas de la cocina internacional. Su capacidad artística aunada a la sensibilidad por el producto crea un ecosistema único donde la excelencia, las texturas y la innovación generan experiencias que trascienden el plato.

Cabe mencionar que, de manera previa a la intervención de Dacosta, tendrá lugar la inauguración oficial del salón 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; el presidente del Comité Organizador de H&T 2025 -y a su vez de la Asociación de Hosteleros de Málaga (Mahos) y de la Hostelería de Andalucía-, Javier Frutos; así como los vicepresidentes de dicho Comité, José Luque, presidente de la Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (Aehcos), y Manuel Villafaina, presidente de la Asociación de Empresarios de Playa de la Costa del Sol (Aeplayas).

A continuación, será el turno de Beatriz Robles Martínez, que hablará de sostenibilidad y restauración; Aranzazu Echezarreta, repasará el futuro de la hostelería y el ocio a través de la innovación, y David Acosta Riego, por su parte, abordará el liderazgo creativo al servicio del negocio.

En espacio 'Kitchen Lab' se presentarán diferentes conceptos de cocina nacional e internacional, así como técnicas al servicio del producto. Los estrellas Michelin Massimiliano Delle Vedove -Smoke Room by Dani García- deconstruirá el fuego; Mauricio Giovanini hará un recorrido por la trayectoria de su concepto gastronómico en Messina; mientras que David Olivas -Restaurante Back-, viajará por la cocina de ayer y hoy. Por su parte, Diego Gallegos -Restaurante Sollo- trabajará el café y la sostenibilidad junto a Damián Seijas, para dar paso a Rodrigo Castelo -Restaurante Ó Balcão- y su cocina fluvial portuguesa.

Álvaro Garrido Ramírez -Restaurante Mina- y Juan José Carmona -Restaurante Aviva- pondrán en valor el invierno en el cantábrico y el arte de las brasas, respectivamente.

El espacio para los talleres gastronómico del 'Aula Makro' será inaugurado por el estrella Michelin Carlos Maldonado – Restaurantes Raíces- y su menú degustación 'hechos de barro'. Isidro López - Restaurante Tiemar- hará un viaje culinario por Andalucía y el mundo; mientras que el chef Adrián Bosch -Restaurante San Hô- partirá de Canarias para recorrer otros lejanos lugares a través la soja, las maduraciones y envejecimientos. Iván Surinder -Restaurante Tandoor- mostrará cómo es su cocina india en Barcelona; Ricardo Vélez de Vélez Ventures pondrá la parte dulce con sus *petit four deluxe*, y Carlos Navarro, administrador de Kabanoki, sacará el máximo partido al umami, el quinto sabor.

La 'Sala de Catas' albergará en su primer día la cata final del Premio Mejores Vinos H&T 2025, además de un programa centrado en vinos y la diversidad de cervezas. José María Villero impartirá una ponencia cata para explorar los diferentes sabores de San Miguel. Los vinos parcelarios, fruto del trabajo exhaustivo del enólogo que busca aquellas parcelas que sobresalen por la calidad organoléptica, será un tema que tratará la reconocida bodega Aalto de la mano de Eduardo Ferrín y Antonio Moral. Conocer los vinos italianos desde los referenciados a los desconocidos con Blas Cerón, cerrará el primer día de programa.

Más de 500 empresas y 17 países representados

H&T se ha consolidado como la cita de referencia de la industria de equipamiento y gastronomía para los sectores hostelero, hotelero y turístico, consolidando su posición con más de 500 empresas y entidades representadas. La oferta congregada se caracteriza por su heterogeneidad y amplitud, contando desde empresas fabricantes hasta distribuidoras procedentes de toda España y de otros países como Italia, Portugal, Reino Unido, Holanda o Francia. El catálogo de servicios especializados va desde soluciones para el ahorro y la eficiencia energética, hasta herramientas para mejorar la experiencia de usuarios en hoteles y restaurantes. Las empresas harán demostraciones y presentarán accesorios de cocina sostenible, mobiliario, menaje, maquinaria y tecnología para la actualización de los establecimientos.

Junto a la industria de equipamiento, el salón se complementa con una oferta agroalimentaria de primer nivel que se sustenta principalmente en el producto autóctono regional. Estarán presentes marcas promocionales como Sabor a Málaga, Sabor Granada, Sabores Almería y Sabores de la Provincia de Sevilla apostando por la sostenibilidad, la calidad y el kilómetro cero. Dentro del ámbito nacional participan, además, marcas como Burgos Alimenta, Alimentos de Segovia, Alimentos de Palencia y las diputaciones de Cáceres y Badajoz, que encuentran en H&T la oportunidad de visibilizar de manera internacional sus sectores agroalimentarios.

Por su parte, 17 países estarán representados en H&T entre empresas expositoras, compradores, periodistas y expertos. Cabe destacar en este apartado a la Empresa Pública para la Gestión del Turismo y del Deporte de Andalucía, que impulsa una misión internacional que atraerá a 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. Además, las pymes turísticas andaluzas encontrarán en su stand actividades para el asesoramiento en internacionalización, inversión y sostenibilidad en el 'Aula Andalucía'.

Asimismo, acudirán 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 y el Área de Turismo del Ayuntamiento de Málaga. También 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.

El salón permanecerá abierto en las instalaciones de FYCMA mañana lunes 3 y martes 4 de 10:00 a 19:00 horas y el miércoles 5 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 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](#).