



Te encuentras en Inicio /



El salón malagueño H&T cierra edición con la visita de 7.200 profesionales

05-04-2013

H&T, *Salón del equipamiento, alimentación y servicios para hostelería y turismo*, cerró el pasado 19 de marzo sus puertas en el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (Fycma), tras recibir la visita de 7.200 profesionales del sector, que durante tres días han tenido la oportunidad de conocer las últimas tendencias y novedades en cuestión de equipamiento y servicios, alimentos y bebidas, y soluciones tecnológicas.

H&T ha albergado una zona expositiva de 8.000 metros cuadrados que ha contado con la participación de 78 expositores y más de 150 marcas y empresas de referencia, tales como Mercamálaga, Hojiblanca, Pedro y López, Winterhalter, Macrun, Famadesa, Irinox, o Rational, entre otras. Además, expositores y visitantes han podido mantener encuentros bilaterales en el *Networking area*; dar a conocer sus productos más innovadores en la zona del *speaker corner*, así como participar en un programa específico de reuniones profesionales con un grupo de compradores marroquíes en la denominada zona de encuentro hispano-marroquí, donde han tenido lugar unas 60 citas.

La concejala de Economía, Hacienda y Personal del Ayuntamiento de Málaga, **María del Mar Martín Rojo**, ha recalcado la importancia de un salón como H&T para el sector turístico, uno de los pilares fundamentales en los que se asienta la economía malagueña. *“El ayuntamiento apuesta por el turismo, por lo que una feria de estas características es de vital importancia para renovar el impulso en ese sector”* ha añadido Martín Rojo, al tiempo que ha destacado el esfuerzo de Fycma en la realización de ferias propias.

Unión entre turismo y gastronomía

En esta nueva convocatoria el evento de referencia del sector servicios en la comunidad andaluza se ha reforzado con la colaboración y el apoyo de Gastroarte, Grupo Gastronómico de Andalucía, que ha participado por primera vez en el salón con un equipo de más de 30 profesionales del sector agroalimentario y la gastronomía, con el objetivo principal de potenciar la dieta mediterránea como base de nuestra cultura culinaria.

Así, Fycma se ha convertido en la sede del *I Foro Gastroarte*, un encuentro en el que reconocidos cocineros de relevancia nacional e internacional -entre ellos 8 estrellas Michelin- han puesto en común sus creaciones gastronómicas teniendo como base los productos andaluces. Los visitantes al evento han podido disfrutar de las ponencias y recetas de chefs tales como **Dani García, José Carlos García, Kisko García, Rodrigo de la Calle, Diego del Río, Marcos Morán, Ángel García o Celia Jiménez**, entre otros, quienes han ofrecido clases magistrales de cocina coincidiendo con el eje temático del día: Mar, Huerto y Campo.