

## EDUARD XATRUCH, CON TRES ESTRELLAS MICHELIN, LLEVARÁ A H&T SU VISIÓN MÁS INNOVADORA DE LA ALTA COCINA

**H&T, Salón de Innovación en Hostelería, confirma una nueva ponencia magistral en el Main Stage a cargo del chef catalán con tres Estrellas Michelin Eduard Xatruch, del restaurante Disfrutar, reconocido como el Mejor del Mundo en 2024 por The World's 50 Best Restaurant**

*Málaga, 24 de enero de 2026.* - El chef Eduard Xatruch, con tres Estrellas Michelin y copropietario del restaurante Disfrutar, reconocido como el Mejor del Mundo en 2024 según The World's 50 Best Restaurant, llevará su visión más innovadora de la alta cocina a H&T, Salón de Innovación en Hostelería, que se celebrará los días 2, 3 y 4 de febrero en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga), del Ayuntamiento de Málaga.

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.

Eduard Xatruch ofrecerá una ponencia magistral en el Main Stage, el epicentro del conocimiento de H&T, donde expertos de renombre compartirán sus reflexiones sobre las últimas tendencias y soluciones para las industrias hostelera, hotelera y turística. Su participación se une a la intervención, en el marco del VI Foro Nacional de Hostelería, del chef extremeño Toño Pérez, también reconocido con tres Estrellas Michelin, y ya confirmado como otra de las intervenciones estelares de la vigésimo octava edición este gran encuentro de la cocina española e internacional. En esta ocasión, los paneles temáticos estarán muy enfocados a la inteligencia artificial, la digitalización y la experiencia del cliente, el emprendimiento, la gestión y la captación de talento, temáticas alineadas con la apuesta de Andalucía Nexus, el Hub de Innovación Tecnológica para el Turismo de la Junta de Andalucía.

### Aula Makro

En paralelo a la programación del Main Stage, Kitchen Lab y la Sala de Catas, H&T refuerza su compromiso con la formación y la profesionalización del sector de la hostelería, a través de una ambiciosa agenda de talleres y cursos impartidos por grandes expertos en Aula Makro.

Estas sesiones explorarán temas como la innovación en la cocina tradicional, la integración de nuevas tecnologías como la inteligencia artificial, el trabajo con productos locales de alta calidad o el descubrimiento de sabores de distintas culturas como la mexicana, la japonesa, la coreana y la india. Además, los ponentes compartirán su visión sobre la gestión de restaurantes de alta cocina o la organización de eventos gastronómicos.

Entre las voces expertas más destacadas se encuentran Diego Aguilar y Cristina Cánovas, los chefs y propietarios del restaurante malagueño Palodú, recientemente galardonado con una Estrella Michelin, además de los chefs con una Estrella Michelin Carlos Maldonado, del restaurante Raíces (Toledo), Alvar Hinojal, del restaurante Alquimia Laboratorio (Valladolid), Toño Rodríguez, del restaurante La Era de los Nogales (Huesca), Alejandro Hernández, del restaurante Versátil (Cáceres) y Manuel Franco, del restaurante Casa Manolo Franco (Madrid), entre otros cocineros de renombre.



## VII H&T Awards

Por otro lado, H&T volverá a reconocer el talento y la innovación dentro del canal HORECA, la industria turística, equipamiento, servicios y gastronomía a través de los VII H&T Awards, unos galardones que premian las mejores iniciativas de grandes empresas, pymes, micropymes, emprendedores, spin-offs y startups. Los ganadores recibirán un premio en metálico de 1.000 euros además de beneficiarse de diversas acciones de branding.

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](http://www.salonhyt.com), y en los perfiles de [Facebook](#), [Instagram](#), [X](#) y [Linkedin](#).