



## Sustentabilidad hotelera y excelencia gastronómica, protagonistas de la segunda jornada de Hotelga 2026

**Buenos Aires, agosto 2026 – La exposición referente para la gastronomía y la hotelería en Argentina continúa con una agenda en La Rural Predio Ferial. En la jornada de este jueves se hizo un recorrido federal e internacional por la coyuntura y las proyecciones para los próximos años de ambas industrias.**

Por segundo día consecutivo, profesionales, empresarios, emprendedores e instituciones recorrieron los pasillos de Hotelga 2026 imprimiendo el clima de negocios, experiencia y camaradería que caracterizan a los sectores de gastronomía y hotelería. Además de visitar los stands de los expositores, participaron de una variada y “ecléctica” agenda de actividades, como la catalogaron ayer en la inauguración.

Sin dudas, lo más esperado del día fue la Gran Final del Concurso de Hotelería Sustentable. Organizado por Hoteles más Verdes con el respaldo de la Asociación de Hoteles de Turismo de la República Argentina (AHT), la Asociación Industrial Hotelera del Paraguay (AIHPY), la Asociación de Hoteles y Restaurantes del Uruguay (AHRU) y Hoteleros de Chile, agrupación gremial, el evento volvió a destacar a los alojamientos turísticos que implementan prácticas sustentables, así como a las ideas más creativas e innovadoras, muchas de ellas desarrolladas por estudiantes universitarios y terciarios vinculados al turismo.

El concurso tiene como objetivo reconocer y promover las prácticas y modelos de gestión más destacados que fomenten un equilibrio entre la actividad turística, la protección del medioambiente, el impulso a la economía local y el desarrollo del destino, así como la inclusión y la diversidad sociocultural en el ámbito hotelero. En esta ocasión los premiados fueron:

- **Categoría “Acciones que crean historia”:** “Aguasol: sustentabilidad con futuro” – “Aguasol Hotel Termal”. - Uruguay.
- **Categoría “Ideas Innovadoras”:** “GreenAlchemy Hotel: Los residuos también cuentan historias” – Universidad Americana / Alicia Bareiro. - Paraguay.
- **Categoría: “Idea más Inspiradora para el Público”:** “Baterías Térmicas de Arena para Hotelería Sustentable” – Instituto de Formación Técnica Superior N.º 222 / Karim Coria, Cintia Carmona y Bruno Malcotti. - Argentina.
- **Categoría: “Historia más inspiradora para el público”:** “Aguasol: sustentabilidad con futuro” – Aguasol Hotel Termal. - Uruguay.

"Estamos muy orgullosos de haber realizado una nueva Gran Final del Concurso de Hotelería Sustentable en Hotelga. Vemos que cada vez crece más el interés regional por estas prácticas, que ayudan a mejorar no solamente al sector, sino la vida de todos los seres humanos. Además, ver a las nuevas generaciones participar con tanto

compromiso nos motiva a seguir hacia adelante y profundizar cada vez más las acciones desde Hoteles más Verdes", afirmó Daniela Finocchiaro, gerente del programa Hoteles más Verdes.

También se realizó el *Conversatorio sobre actualidad y desafíos para el turismo y la hotelería de LATAM*, un foro de asociaciones hoteleras de Argentina, Chile, Colombia, Paraguay, Perú y Uruguay. Participaron: José Andrés Duarte, Presidente Ejecutivo de COTELCO Colombia; Liliana Picasso, Vicepresidenta I de AHORA Perú; Freddy Gamarra, Gerente General de AHORA Perú, Francisco Rodríguez Cabo, Presidente de AHRU Uruguay, Juan Danieri, Presidente de AIHPY Paraguay; Alberto Pirola, Presidente de Hoteleros de Chile; y Aldo Elías Vicepresidente I de AHT Argentina.

En la apertura, Gabriela Akrabián de AHRCC señaló: "Somos entidades que compartimos problemática, comparamos situaciones legislativas y cómo solucionamos cada temática. Trabajando en conjunto nos dimos cuenta de la importancia de cada encuentro. Así, una charla coloquial terminó siendo una mesa de trabajo. Y eso es lo que venimos haciendo desde el 2023. Hoy van a escuchar el resultado de un grupo de trabajo de asociaciones hoteleras latinoamericanas que van a abordar diferentes temas enfocados desde el punto de vista de cada país".

En paralelo, en el espacio **Buenos Aires Foodie**, se llevó a cabo una agenda de charlas donde se reunieron los principales referentes de la gastronomía nacional e internacional. Comenzó con el anuncio oficial de la nueva nómina de **"Restaurantes Icónicos de Buenos Aires"**, iniciativa impulsada por la AHRCC junto a Visit Buenos Aires y el Ente de Turismo de la Ciudad. Los nuevos establecimientos distinguidos fueron Cervecería López (Villa Ortúzar), Chiquilín (Tribunales), El Globo (Montserrat), Gardiner (Costanera Norte), Piegari Ristorante (Recoleta), Pucará (Caballito), Puerto Cristal (Puerto Madero) y Spiagge di Napoli (Boedo). *"Gran parte de nuestra vida cotidiana y de nuestros mejores momentos, transcurren alrededor de una buena mesa. Esta distinción hoy suma a 8 nuevos restaurantes a una lista que esperamos seguir incrementando y que busca fortalecer el rol de estos lugares en la propuesta turística y cultural de la Ciudad"*, expresó Camilo Suárez, presidente de la AHRCC.

El espacio también reunió a chefs reconocidos por la Guía Michelin para conversar y debatir sobre la evolución de la gastronomía local: Martín Rebaudino (Roux) disertó sobre el oficio del restaurante contemporáneo; Mariano Ramón (Gran Dabbang), Lucas Canga y Clara Corso (Garabato), Jazmín Marturet (MN Santa Inés) y Facundo Kelemen (Mengano) analizaron la calidad y accesibilidad en las propuestas gastronómicas y pusieron en valor el producto y su identidad. Por su parte, Germán Sitz (La Carnicería), Juan Carlino (Gaucha) y Emiliano Yulita (El Mercado), hablaron sobre el lugar que ocupa la carne en la identidad gastronómica del país, y presentaron la primera edición de *Meat & Fire*, junto a Juani Fuoco.

Hacia el cierre, Gabriel Oggero (Crizia) junto a Pedro Barguero (AMLGM) hablaron sobre el potencial del mar como parte de la identidad gastronómica del país. También se dedicó un espacio a las tendencias regionales y la alta cocina, con la visión latinoamericana de James Berckemeyer (Cosme, Lima) y Pedro Chavarría (Demo Magnolia, Santiago de Chile). Gonzalo Aramburu (Aramburu) y Tomás Treschanski (Trescha), debatieron sobre la evolución de la gastronomía de la Ciudad de Buenos Aires, la profesionalización del sector y su lugar en el mapa internacional y la Guía MICHELIN. Ambos coincidieron en que, en los últimos años, se elevó la cocina

porteña debido a la mejora de proveedores, logística y acceso a productos. Esto generó que la gastronomía local gane el radar nacional e internacional. Según Gonzalo Aramburu: *"Todo resulta más fácil cuando las cosas son buenas"*. Asimismo, Tomás Treschanski afirmó: *"En Argentina hay mucha pasión detrás y muchos desafíos, sobre todo con la tensión del día a día en los números. Pero lo disfruto, y por esos momentos lindos que tiene el restaurante se trabaja"*.

## Mañana continúa la agenda de Hotelga 2026

Este viernes se darán a conocer los ganadores de la **Gran Final del Torneo Federal de Chefs**. Los equipos finalistas representan a sus localidades con platos que muestran la identidad, creatividad y riqueza gastronómica del país.

Además, finaliza el **2° Campeonato Mundial de la Pizza y la Empanada**, organizado por la **Asociación de Propietarios de Pizzerías y Casas de Empanadas (APYCE)**. La competencia, que se divide en 12 categorías, se desarrolla durante los tres días del evento y reúne a profesionales de distintos países.

### Si todavía no recorriste la exposición, no te podés perder estos espacios:

- **Hub Tecnológico:** empresas de inteligencia artificial, software, automatización y robótica aplicadas a la hotelería y la gastronomía.
- **Business Lounge:** destinado a reuniones entre proveedores, hoteles y restaurantes.
- **Espacio Vinos de Argentina:** a través de la Secretaría de Turismo, reúne bodegas, sommeliers, etiquetas y enólogos de todo el país para conocer procesos y aprender maridajes.
- **Plaza Cervecera:** con 10 marcas de cerveza artesanal bajo la coordinación de Martín Boan, primer sommelier de cerveza de Argentina.
- **Espacio Vermut:** una nueva propuesta que busca poner en valor al vermut como parte de la experiencia gastronómica y hotelera, generando un punto de conexión entre las marcas y los visitantes de Hotelga.
- **Hotelga ArDesign:** con la curaduría de Marcela Fibbiani de revista 90+10, seis marcas de diseño y producción nacional mostrarán sus propuestas de mobiliario, decoración, textiles, iluminación, accesorios y vajilla: **Pared, Ecléctica, Frags, Manfroni Iluminación, Nuestro Estudio y Curadoras.**

Organizada por **FEHGRA, AHT y Messe Frankfurt Argentina**, la exposición finaliza este viernes 4 de septiembre. Estás a tiempo de recorrerla y participar de las actividades y charlas de la jornada. Mirá el programa del día ingresando acá:

<https://hotelga.ar.messefrankfurt.com/buenos-aires/es/eventos.html>

### Redes sociales:

<https://www.facebook.com/hotelgaferia>

<https://x.com/Hotelgaferia>

[https://www.instagram.com/hotelga\\_feria](https://www.instagram.com/hotelga_feria)

### Hashtags

#Hotelga #Hotelga2026

**Contactos:****Natalia Porta**

Gerente de Comunicación y Prensa

**Carolina Del Pozo**

Jefa de Comunicación y Prensa

**Camila Loch**

Consultora de prensa - Mauro y Asociados

Tel: +54 2324 558730

[cloch@mauroyasociados.com.ar](mailto:cloch@mauroyasociados.com.ar)

**Información sobre FEHGRA**

Desde 1941, la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina representa a toda la actividad del país. Su objetivo es defender los intereses del sector y colaborar en el desarrollo de la gastronomía, la hotelería y el turismo. La entidad agrupa a más de 84.000 empresas, nucleadas en sus Entidades. Son 67.000 establecimientos gastronómicos y 17.000 hoteleros.

Más información en <https://fehgra.org.ar/>

**Información sobre AHT**

La Asociación de Hoteles de Turismo de la República Argentina es una organización sin fines de lucro con amplia trayectoria, reconocimiento y presencia en todo el territorio nacional fundada en febrero de 1977. Agrupa y representa a los hoteles más importantes del país, distinguidos por la calidad de sus instalaciones y la excelencia de los servicios brindados a sus huéspedes. La AHT apoya los intereses del sector hotelero y turístico conjuntamente con el sector público y privado, para fortalecer la competitividad de sus asociados y dar respuesta a sus necesidades.

Más información en <https://www.ahtra.com.ar/>

**Información sobre Messe Frankfurt Argentina**

Es la filial local de Messe Frankfurt GmbH, la empresa líder en organización de exposiciones profesionales del mundo. El objetivo de sus eventos es promover encuentros de negocios reales que estimulen a los mercados regionales, alienten al mercado interno y a su vez insten al desarrollo del polo tecnológico en cada área. Actualmente el portfolio de eventos de Messe Frankfurt Argentina incluye las exposiciones: Automechanika Buenos Aires, BIEL Light + Building Buenos Aires, Emitex, Simatex, Confemaq, ExpoFerretera, Hotelga, Intersec Buenos Aires, Salón Moto, Tecno Fidta y Arminera. Además, realiza numerosos congresos y eventos especiales para terceros, como Argentina Oil & Gas Expo Buenos Aires, Argentina Oil & Gas Expo Patagonia y ExpoEFI, entre otras.

Más información en [www.ar.messefrankfurt.com](http://www.ar.messefrankfurt.com)

**Más información sobre el Grupo Messe Frankfurt**

[www.messefrankfurt.com/background-information](http://www.messefrankfurt.com/background-information)