



## Hotelga 2025: finalizó la segunda jornada, con el federalismo como eje principal

**Buenos Aires, agosto 2025 – La exposición de hotelería y gastronomía es un espacio ideal para que provincias argentinas puedan dar a conocer su potencial. La segunda jornada tuvo una agenda cargada de actividades y conferencias en las que participaron referentes de diferentes provincias, y contó con la presencia del gobernador de Jujuy, Carlos Sadir. Además, la sustentabilidad obtuvo un rol protagónico con la Gran Final del Concurso de Hotelería Sustentable.**

Por segundo día consecutivo, Hotelga 2025 representó un punto de encuentro entre empresarios y profesionales del Norte al Sur de la Argentina. El evento organizado por FEHGRA, AHT y Messe Frankfurt Argentina contó con una agenda cargada de actividades dio cuenta del enorme potencial del sector HORECA a lo largo y ancho de todo el país.

Ejemplo de esto fue el panel **“Programa de incentivos para el sector”**, donde nueve provincias —Jujuy, Tucumán, Entre Ríos, Santa Fe, Mendoza, San Luis, Chubut, Santa Cruz y Corrientes— presentaron sus propuestas y beneficios para fomentar la radicación de proyectos hoteleros y gastronómicos en sus territorios. En el primer bloque, Santa Fe, Entre Ríos, Misiones y Tucumán destacaron beneficios que van desde líneas de crédito con tasas bonificadas y exenciones tributarias por hasta 20 años, hasta la oferta de terrenos en lugares estratégicos como la Selva Iryapú en Iguazú o la Ciudad Sagrada de Quilmes.

En la segunda parte, San Luis, Jujuy, Chubut y Tierra del Fuego presentaron regímenes de promoción que incluyen exenciones totales de impuestos, subsidios equivalentes a planes sociales, regímenes de iniciativa privada y asistencia técnica, junto con la cesión de inmuebles fiscales en destinos turísticos clave. En todos los casos, los gobiernos provinciales coincidieron en señalar al turismo como motor de empleo y desarrollo económico local.

El federalismo no sólo se desplegó en los auditorios del Predio Ferial La Rural de Buenos Aires, sino también en sus pasillos. Stands como el del Norte Grande y de la provincia de Córdoba, y la Ciudad de Buenos Aires reflejaron el talento y la variedad de ofertas que existen en el territorio nacional.

Otra de las actividades destacadas fue el **TASTE CULINARY SUMMIT 2025**. Organizado por AHRCC, reunió a algunos de los mayores referentes de la cocina con expertos de distintos ámbitos, con el propósito de explorar formas de colaboración en la hospitalidad y proyectar el futuro de la actividad. representantes de restaurantes de Mendoza, Tierra del Fuego y otros puntos de la Argentina compartieron su talento y su experiencia con los visitantes del evento.

Uno de los momentos más inspiradores de la jornada transcurrió durante esta actividad, en la disertación de Fernando Polack. Allí, el dueño de Alamesa Restó compartió el día a día de su restaurante, que nació con el objetivo de integrar al

mercado laboral a jóvenes neurodivergentes: “Nuestro proyecto no fue desarrollar un restaurante común, sino uno que hable el idioma de las personas con neurodivergencia”.

Por su parte, la Gran Final del **Concurso de Hotelería Sustentable**, organizado por Hoteles más Verdes con el apoyo de AHT, AIHPY (Asociación Industrial Hotelera del Paraguay), AHRU (Asociación de Hoteles y Restaurantes del Uruguay) y Hoteleros de Chile, superó todas las expectativas. Allí se reconoció a los establecimientos turísticos e ideas innovadoras que mejor integran los principios de sustentabilidad en la cadena de valor hotelera de la región. En palabras de la Coordinadora del programa Hoteles más Verdes, Daniela Finocchiaro, *“El turismo es encuentro y ese encuentro tiene que ser sostenible”*.

En la **categoría Acciones que crean historia**, el ganador fue el proyecto *“Gracias, mi tierra roja”*, del hotel Loi Suites Iguazú, de Puerto Iguazú; mientras que en la **categoría Ideas Innovadoras** el primer puesto lo obtuvo la iniciativa *“La Cocina Raíz como motor de transformación en hoteles sustentables”*, que presentó Nanis Mitjans, de la Universidad Americana, de Paraguay.

Otra de las actividades destacadas fue la presentación sobre **“Hotelería argentina en números: tendencias, rentabilidad y comparativas regionales”** en Hotelga Summit 2025, donde Patricia Boo, directora regional de STR, presentó un panorama detallado del desempeño hotelero en Argentina.

Mañana, la jornada de cierre contará con **La Gran del Torneo Federal de Chefs**, organizado por FEHGRA, donde se definirá cuál es el equipo de cocineros profesionales ganador entre los 22 cocineros que participaron de toda la Argentina compartiendo su talento y poniendo en valor la gastronomía regional. Además, tendrá lugar la conferencia magistral de **Santiago Bilinkis** sobre inteligencia artificial.

Para conocer el cronograma completo ingresá en:

<https://hotelga.ar.messefrankfurt.com/buenos-aires/es.html#programa-actividades>

#### 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 #Hotelga2025

#### 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 hotelería, la gastronomía y el turismo. La entidad agrupa a más



de 84.000 empresas, nucleadas en sus Entidades. Son 17.000 establecimientos hoteleros y 67.000 gastronómicos.

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)