



Reporte Final: con más de 15.600 visitantes, Hotelga 2026 cerró sus puertas y superó todas las expectativas

Buenos Aires, septiembre 2026 – La exposición referente de la hotelería y la gastronomía en Argentina cerró una edición récord: reunió a las principales figuras del sector y superó en un 21 % la concurrencia de su edición 2025. En un espacio colmado de negocios e innovación, el evento ofreció un programa de actividades enfocado en la coyuntura local e internacional de la industria.

Pasillos colmados de visitantes, stands con las últimas novedades en productos y servicios, hornos y cocinas encendidas, auditorios con figuras destacadas de la política, la economía y la industria local e internacional y actividades en paralelo en cada rincón de la exposición.

Así fueron los tres días de Hotelga 2026, organizada por la **Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina (FEHGRA)**, la **Asociación de Hoteles de Turismo de la República Argentina (AHT)** y **Messe Frankfurt Argentina**, que se desarrolló en La Rural Predio Ferial Buenos Aires. Ocupó una superficie 40% más grande en comparación con las ediciones anteriores, y contó con más de 200 marcas expositoras, entre ellas, más de 40 empresas que participaron por primera vez.

Además, distintas provincias y regiones estuvieron presentes con espacios propios: **Ciudad de Buenos Aires, Mendoza, Córdoba y Neuquén**. En sus stands presentaron su oferta de proveedores y proyectos locales para generar nuevas oportunidades de vinculación con el sector.

El presidente de FEHGRA, **Daniel Prieto**, expresó: *"Superamos ampliamente las expectativas con un 21 % más de visitantes. Pero además estamos muy contentos por la calidad de los asistentes, que fueron en un 90% profesionales que, al mismo tiempo, fueron protagonistas de las rondas de negocios. Y a eso hay que agregarle el contenido cultural que hemos sumado este año como "Cerrame la 8", "Buenos Aires Foodie" y los debates de gobernadores y economistas que nos permitieron adquirir mayor visibilidad y transformar a Hotelga en algo mucho más que un espacio para ver proveedores. A partir de ahora la exposición va a ser el punto de encuentro del sector hotelero gastronómico todos los años"*.

Por su parte, la presidente de la AHT, **Gabriela Ferrucci**, indicó: *"Hotelga refleja una industria que no se detiene: que invierte, innova y busca permanentemente nuevas formas de crecer. Esta edición volvió a poner en evidencia la fuerza de un sector que genera oportunidades, empleo y desarrollo, y nos permitió además seguir impulsando ejes estratégicos como la sustentabilidad, con la Gran Final del Concurso de Hotelería Sustentable de Hoteles más Verdes, y la integración regional, a través del encuentro*

con asociaciones hoteleras de Latinoamérica. Queremos seguir impulsando esa transformación y trabajando para que la hotelería argentina sea cada vez más competitiva”.

En tanto, el presidente y CEO de Messe Frankfurt Argentina, **Fernando Gorbarán**, destacó: *“Un año más, renovamos nuestro apoyo a una industria que afronta desafíos y que encuentra en la innovación, el trabajo conjunto y la visión de futuro las claves para seguir transformándose. Hotelga es mucho más que una exposición, durante estos días se compartieron experiencias, conocimientos y proyectos que contribuirán a construir el futuro de la hotelería y la gastronomía”.*

Una edición llena de experiencias, networking y actividades en paralelo

Durante los tres días de la exposición se desarrolló la **Gran Final del Torneo Federal de Chefs**, el certamen que busca promover la cocina argentina y la calidad profesional de los chefs. Los 30 equipos finalistas que se disputaron el primer puesto cocinaron en vivo representando a sus regiones a través de los ingredientes seleccionados y la presentación del plato final. El último día se anunciaron los ganadores en el auditorio principal:

- 1° puesto:** Sarasanegro, Mar del Plata
- 2° puesto:** Hotel Boutique Gualamba, Chaco
- 3° puesto:** Design Suites Hotel, Calafate

Otro momento esperado fue la **Gran Final del Concurso de Hotelería Sustentable**, donde se reconoció a los alojamientos turísticos y a las mejores ideas innovadoras de estudiantes universitarios y terciarios que integran los principios de sustentabilidad en la cadena de valor de la hotelería de Argentina, Paraguay, Uruguay y Chile.

Resultaron ganadores:

- **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 “Historia más inspiradora para el público”:** Aguasol: sustentabilidad con futuro – Aguasol Hotel Termal (Uruguay).
- **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).

Además, por primera vez, **Hotelga fue sede de la 2° edición del Campeonato Mundial de la Pizza y la Empanada**, organizado por la **Asociación de Propietarios de Pizzerías y Casas de Empanadas (APYCE)**, entidad que representa al sector en Argentina. La competencia se dividió en 12 categorías que se disputaron durante los tres días del evento. El ganador del “Campeonato Mundial de la Pizza 2026” obtuvo como premio un viaje a Parma (Italia) para competir en el próximo Campeonato Mundial de la Pizza 2027. En tanto, los participantes con el “mejor promedio” en las categorías “Muzzarella” y “Fugazzeta Argentina”, podrán viajar al 6° Campeonato de España de Pizzas Gourmet, que se realizará en Madrid en el año 2027.

Los futuros profesionales también tuvieron su protagonismo: 1.400 estudiantes recorrieron el evento acompañados por distintas instituciones formadoras, con el objetivo de acercar a los jóvenes al corazón de la hotelería y la gastronomía y de conectarlos con los máximos referentes del sector.

Política, economía y coyuntura: toda la actualidad del sector

Hotelga 2026 contó con la presencia de figuras destacadas del ámbito político y económico. El día de la inauguración estuvo presente **Karina Milei, Secretaria General de la Presidencia**, quien recorrió la exposición y dialogó con los referentes de la industria. Además, **Diego Santilli, Jefe de Gabinete de Ministros de la Nación**; **Daniel Scioli, Secretario de Turismo, Ambiente y Deportes de la Nación**; y **Hernán Lombardi, Ministro de Desarrollo Económico de la Ciudad de Buenos Aires** participaron del acto oficial de apertura.

En tanto, dentro de **Hotelga Summit** se desarrollaron diferentes paneles moderados por el periodista **Ramón Indart**: el Foro de Gobernadores, con la participación de **Raúl Jalil** de Catamarca, **Jorge Macri** de CABA, y **Alfredo Cornejo** de Mendoza; un panel sobre perspectivas económicas para la hotelería y la gastronomía con los economistas **Oswaldo Giordano, Antonio Aracre** y **Matías Kulfas**; y un panel sobre coyuntura política y opinión pública con la periodista **Luciana Geuna** y la consultora política y especialista en opinión pública **Mora Jozami**.

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.

Otra de las charlas destacadas del Summit fue “**Liderazgo, trabajo y nuevas generaciones**”, de la mano de **Patricia Jebsen**, reconocida speaker, autora y creadora de contenido que analizó los desafíos del talento en la hospitalidad, con la moderación de **Marcela Vita**, Directora de People & Culture de Four Seasons Buenos Aires y miembro de la Comisión Directiva de AHT, y **Alejandra Rodríguez Díaz**, Gerente General del Gran Hotel Ailen y miembro del Comité Ejecutivo de FEHGRA. A su vez, se realizaron los episodios en vivo de **Cerrame la Ocho** y **Late Check-Out**, los podcasts más escuchados del sector.

En paralelo, en el Auditorio Abierto la consultora **STR** presentó un análisis sobre el desempeño hotelero de Argentina y la región, la demanda futura y los nuevos desarrollos; y **Wyndham Hotels & Resorts** disertó sobre los principales mitos y verdades en torno a las franquicias hoteleras y la fórmula para propietarios y destinos.

Además, las arquitectas **Mariana Tambussi**, miembro de la Sociedad de Arquitectos, y **Sabrina Mandel**, docente de la Universidad de Buenos Aires y fundadora y directora de SMLD Lighting Design Studio, analizaron las últimas **tendencias en iluminación**, teniendo en cuenta la experiencia del huésped y la rentabilidad como motores de los proyectos.

Por su parte, en el auditorio abierto se desarrollaron más de 20 **Conferencias de Expositores**, quienes presentaron nuevos productos, tecnologías y soluciones.

Espacios destacados dentro de Hotelga 2026

En el stand de la Ciudad de Buenos Aires se llevó a cabo **Buenos Aires Foodie**, una iniciativa impulsada por la AHRCC junto a Visit Buenos Aires y el Ente de Turismo de la Ciudad, con una agenda de charlas y actividades que convocaron a los principales referentes de la gastronomía nacional e internacional. Allí se anunció la nueva nómina de “**Restaurantes Icónicos de Buenos Aires**”, que ahora incluye a 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).

Buenos Aires Foodie 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.

A continuación, Gabriel Oggero (Crizia) y Pedro Barguero (AMLGM) hablaron sobre el potencial del mar como parte de la identidad gastronómica del país. También hubo espacio para las tendencias regionales y la alta cocina, con la visión latinoamericana de James Berckemeyer (Cosme, Lima) y Pedro Chavarría (Demo Magnolia, Santiago de Chile). Por último, 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.

Otros espacios destacados dentro de Hotelga 2026:

- **Business Lounge:** se concretaron 250 reuniones entre 19 hoteles y 97 expositores.
- **Hub Tecnológico:** presentó empresas de inteligencia artificial, software, automatización y robótica aplicadas a la hotelería y la gastronomía. Entre ellas: TP Link, Mozoo, iP Hoteles, Interconnect, PVS, Symtron, Tercer Piso, Ars Technologies, We Speak, Bittel Americas y GNA Hotel Solutions Argentina.
- **Espacio Vinos de Argentina:** a través de la Secretaría de Turismo, reunió a bodegas, sommeliers, etiquetas y enólogos de todo el país para conocer procesos y aprender maridajes. Estuvieron presentes las provincias vitivinícolas: Jujuy, Salta, Tucumán, Santiago del Estero, La Rioja, Catamarca, Mendoza, San Luis, Córdoba, Río Negro, Neuquén y Chubut.
- **Plaza Cervecera:** se presentaron 10 marcas de cerveza artesanal bajo la coordinación de Martín Boan, primer sommelier de cerveza de Argentina. Además, se brindaron charlas y capacitaciones a cargo de sommeliers y referentes del sector.
- **Espacio Vermut:** la propuesta buscó 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 mostraron 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, Hotelga 2026 volvió a consolidarse como el gran punto de encuentro de la gastronomía y la hotelería, con una propuesta que combinó experiencias, negocios, capacitación y competencias. La próxima edición será en 2027.

Redes sociales:

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

<https://x.com/Hotelgaferia>

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

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 Fidia 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

Más información sobre el Grupo Messe Frankfurt

www.messefrankfurt.com/background-information