



COMUNICADO

Turismo y Promoción de la Ciudad

www.malaga.eu

Málaga comienza su andadura en Fitur con una agenda cercana al centenar de citas profesionales e institucionales

- Se presenta el Sello de Gastronomía Tradicional, impulsado por la Academia Gastronómica de Málaga para poner en valor la tradición culinaria local

Málaga, 22 de enero de 2025.- La delegación del Ayuntamiento de Málaga en Fitur 2025 ha comenzado su andadura en este miércoles inaugurando su área expositiva propia, situada en el Pabellón 7 de IFEMA y en el pasillo de unión con el Pabellón 5, que ocupa un espacio de 254,5 metros cuadrados que permite albergar las casi cien citas profesionales e institucionales que se han organizado, así como las programadas por las 48 empresas coexpositoras que acompañan a la ciudad en esta 45ª edición de la Feria Internacional de Turismo.

1/3

El expositor propone una experiencia inmersiva en la ciudad a través de hitos arquitectónicos y enclaves genuinos de la ciudad que estarán recreados a lo largo y ancho del expositor. Espacios como la Farola, el Palmeral de las Sorpresas, el Centre Pompidou Málaga o el Corralón de Santa Sofía son la imagen de la ciudad en Fitur 2025.

El área expositiva se compone, a un lado del pasillo, de una zona de atención al público general con información a través de códigos QR, en lugar del tradicional material impreso, así como un área profesional para que las empresas coexpositoras puedan celebrar sus reuniones. Al otro lado del pasillo se desarrollarán las presentaciones; para las de carácter institucional habrá un espacio cejado para favorecer la visibilidad y el aforo y dotado de una pantalla de 3,5 por 2 metros. Por su parte, las presentaciones técnicas se hacen en otro espacio colindante a aquel, y dotado de gradas y una pantalla de 80”.

En este espacio, Málaga celebrará un centenar de actos tanto institucionales como de carácter técnico. En el ámbito institucional se contempla una treintena de presentaciones. Entre ellas, dará a conocer las líneas generales de su nuevo Plan Estratégico de Turismo 2025-2028 que pondrá su foco en el impulso de segmentos turísticos de alto valor. Además, habrá firmas, acuerdos y colaboraciones con aerolíneas





como Qatar Airways, con destinos nacionales e internacionales e instituciones como Mahos, Aehcos o la Academia Gastronómica de Málaga.

Asimismo, en la mañana del jueves 24 de enero se celebrará un encuentro de trabajo con inversores y promotores, para poner en común las oportunidades de inversión de la ciudad de Málaga en materia de turismo, tecnología y sostenibilidad.

Otras presentaciones atenderán segmentos como el *premium* y de lujo, gastronomía, congresos y reuniones, cultura, turismo deportivo, así como otras experiencias auténticas y personalizadas.

En el ámbito técnico, más de 60 reuniones profesionales se atenderán de manera presencial; entre ellas, más de 25 serán con las Oficinas Españolas de Turismo (OET) de Europa, Asia y Oriente Medio, Norteamérica y Latinoamérica. Además, los profesionales del Área se reunirán con turoperadores especializados, plataformas *online* para viajes, aerolíneas y otras compañías de transportes, empresas organizadoras de eventos, así como profesionales relacionados con segmentos como el *premium* y de lujo, el segmento cultural, el de ocio, el de congresos y reuniones u organizadores de experiencias auténticas. También se llevarán a cabo citas con responsables de turismo familiar y turismo accesible.

La agenda institucional contempla, además, firmas, acuerdos y colaboraciones con aerolíneas como Qatar Airways y destinos como Cancún. Otras áreas municipales como las de Cultura, Deporte y Fiestas aprovecharán el expositor de Málaga para dar a conocer eventos y programaciones destacadas que se desarrollarán durante 2025 en la ciudad y que son de singular interés turístico.

2/3

Sello gastronómico

En esta primera jornada, la Academia Gastronómica de Málaga ha presentado su Sello de Gastronomía Tradicional, que cuenta con la colaboración del Ayuntamiento de Málaga y de Mahos. En el acto han estado presentes el concejal de Turismo, Jacobo Florido, el presidente de la Academia Gastronómica de Málaga, Manuel Tornay, y el presidente de Mahos, Javier Frutos. A través de la misma, el Sello pondrá en valor la herencia culinaria de la ciudad reconociendo a los restaurantes que promueven una cocina tradicional y con raíces malagueñas.

Para la consecución de este distintivo se ha formado un comité de expertos gastronómicos y cocineros, como Adolfo Jaime, Fernando Rueda, Javier Hernández o Dani Carnero. Los restaurantes deberán ofrecer en su carta un mínimo de cinco platos de la gastronomía tradicional de Málaga o, al menos uno, elaborado de manera excepcional. De la misma forma, su carta de vinos debe incluir un mínimo de diez caldos de Málaga.

Otros aspectos como la procedencia local de ingredientes y productos o el



conocimiento de los profesionales del establecimiento acerca de la tradición culinaria de Málaga influirán para que el comité otorgue el Sello de Gastronomía Tradicional.

Colaboración con el municipio de Solidaridad, en México

De la misma forma, se ha firmado un protocolo general de actuación entre el Ayuntamiento de Málaga y el Municipio de Solidaridad, del estado mexicano de Quintana Roo. De esta manera, el concejal de turismo, Jacobo Florido, y la presidenta municipal de Solidaridad, Angy Estefanía Mercado Asencio, han acordado mediante esta firma establecer vías de estudio que puedan facilitar la cooperación turística entre ambas entidades. Dicho acuerdo se enmarca en un enfoque de turismo sostenible y resiliente, buscando consolidar ambos destinos tanto en esos aspectos como en lo concerniente a tecnología, innovación y cultura.

De igual manera, el protocolo, de un año de duración, se abre al intercambio de experiencias y buenas prácticas en creación y gestión de marcas de ciudad; al desarrollo de campañas conjuntas para fortalecer la proyección internacional de ambos destinos; a colaborar en iniciativas para promover el turismo responsable y la organización de eventos culturales y turísticos conjuntos; al impulso de proyectos tecnológicos y sostenibles; a participar en programas de intercambio educativo y profesional y a promover actividades culturales que reflejen la riqueza de ambas comunidades, creando puentes de entendimiento y cooperación.

3/3

En otro orden de cosas, los concejales de Turismo de Málaga, Jacobo Florido, y Barcelona, Jordi Valls, han llevado a cabo un encuentro de trabajo en este miércoles, con el objeto de conocer la gestión turística de ambos municipios y compartir sus experiencias.

También en este miércoles, la Federación Española de Hockey ha presentado en el área expositiva de Málaga los próximos partidos de la Pro League que se disputarán en India y Australia en este mes de febrero, y en los que la marca de la ciudad de Málaga está representada como patrocinador principal en las camisetas de la selección española. En paralelo a esos partidos, se llevarán a cabo acciones de promoción del destino, que tendrán por marco las ciudades neozelandesas y australianas de Auckland (3 de febrero) y Sidney (6 de febrero) respectivamente, así como las indias de Calcuta (19 de febrero) y Delhi (21 de febrero). Dichas acciones entroncan con uno de los objetivos prioritarios de Plan Estratégico de Turismo 2025-2028, que busca potenciar la visibilización del destino en mercados remotos internacionales de singular valor añadido para Málaga. En dicho acto han estado presentes el concejal delegado de Turismo, Jacobo Florido, y el CEO de la Real Federación Española de Hockey, Llorenç Arnau.

La mayoría de estas citas pueden seguirse vía *streaming* a través del canal de YouTube del área de Turismo.***Nota embargada hasta la celebración de las distintas presentaciones