



Área de Turismo

EL ÁREA DE TURISMO DE MÁLAGA Y MAHOS EXPLORARÁN SINERGIAS PARA PROMOCIONAR TURÍSTICAMENTE LA CIUDAD A TRAVÉS DE LA GASTRONOMÍA

Ayuntamiento y hosteleros renuevan el protocolo de colaboración en el marco de Fitur

Mahos presenta su quinta edición de la Guía Gastronómica

18/01/2023.- El Área de Turismo del Ayuntamiento de Málaga ha suscrito con la Asociación de Hosteleros de Málaga (Mahos) un protocolo general de colaboración con el objetivo de explorar sinergias para la promoción de la ciudad desde la gastronomía.

El acto, que ha contado con el alcalde de Málaga, Francisco de la Torre, el presidente de Hostelería de España, José Luis Yzuel y el presidente de Mahos, Javier Frutos, se ha llevado a cabo en el expositor que Málaga tiene instalado en la Feria Internacional de Turismo que se celebra en Madrid hasta el 22 de enero.

A través de la firma de renovación de este acuerdo, hosteleros y Área de Turismo buscarán puntos comunes para la promoción turística de la ciudad en materia de gastronomía y hostelería.

En ese sentido, cabe reseñar que el Plan Estratégico de Turismo de Málaga, con horizonte en 2024, tiene establecidas las mesas de segmentos para la potenciación de los mismos y la diversificación de la oferta turística de la ciudad.

Entre estas mesas sectoriales se halla una específica dedicada al turismo gastronómico, que cuenta con los principales empresarios, entidades y protagonistas del sector, entre los que se encuentra la Asociación de Hosteleros de Málaga (Mahos), que hoy ha suscrito el acuerdo de colaboración con el Área de Turismo.

GUÍA GASTRONÓMICA

Por otra parte, la Asociación de Hosteleros de Málaga (Mahos) ha presentado la quinta edición de su Guía Gastronómica, elaborada por la patronal hostelera y que cuenta con el patrocinio del Ayuntamiento de Málaga.



En esta ocasión, la inspiración de dicha guía han sido los productos malagueños, entre los que se pueden destacar el mango, el aguacate, el salchichón de Málaga, la aceituna alorenña, el tomate huevo de toro, la concha fina o el boquerón, entre otros.

El presidente de la patronal hostelera, Javier Frutos, ha destacado que es una tradición ya para Mahos presentar su Guía Gastronómica anual en Fitur, junto con el Ayuntamiento de Málaga, publicación que incluye además el origen de dichos productos, recetas que se pueden elaborar con ellos y también un listado de restaurantes de la capital en los que se pueden degustar.

La Guía Gastronómica de Mahos, patrocinada por el Ayuntamiento de Málaga, se podrá encontrar físicamente en las oficinas de turismo de la ciudad, y también se podrá descargar de la página web de la Asociación de Hosteleros de Málaga (www.mahos.es) para su consulta por parte de visitantes y malagueños.

La versión web y descargable de la quinta Guía Gastronómica es interactiva y contiene enlaces que ubican en un mapa las direcciones de los establecimientos en los que se pueden degustar.