



COMUNICADO

www.malaga.eu

Comercio, Vía Pública y Fomento de la Actividad Empresarial

El Real del Cortijo de Torres contará este año con 98 atracciones y 242 instalaciones de venta de alimentos y juegos recreativos durante la Feria

- En el Centro se han autorizado 37 puestos de venta ambulante
- Unas 1.400 personas trabajarán en las atracciones e instalaciones del Cortijo de Torres y en la venta ambulante durante la Feria de 2025

Málaga, 14 de agosto de 2025.- El Real del Cortijo de Torres contará este año con 98 atracciones en la zona recreativa, de las cuales 53 serán para adultos y 45 para el público infantil. Además, en el recinto ferial se han autorizado 242 instalaciones de ocio y de alimentación. Por su parte, en el Centro Histórico se han autorizado 37 puestos de venta ambulante, por lo que se estima que unas 1.400 personas trabajarán en las atracciones e instalaciones del Cortijo de Torres y en la venta ambulante durante la Feria de 2025.

1/3

En concreto, de las 242 instalaciones de ocio y de alimentación situadas en el Real del Cortijo de Torres, 185 están dedicadas a la venta de productos de alimentación como hamburguesas, pizzas o bocadillos, buñuelos, gofres, patatas asadas, turrón, algodón de azúcar, mazorcas de maíz, chocolaterías, entre otros. Los 57 puestos restantes son espacios dedicados al ocio como son los de juegos variados.

Respecto al número de casetas, el Real contará con un total de 117 y el Centro Histórico con una. Por otro lado, como en años anteriores, la noche del viernes 15 de agosto se ampliará en dos horas como máximo el horario de cierre para los establecimientos hosteleros, coincidiendo con los espectáculos de fuegos artificiales y drones con los que da comienzo la Feria de 2025.

Zona de atracciones: actividades y servicios

En cuanto a las actividades que se van a llevar a cabo en estos espacios, tanto el día 18 como el día 20 (en torno a las 20:30 horas) se celebrarán dos pasacalles infantiles en el espacio concesionado a los feriantes, con objeto de incentivar la presencia del público infantil. Cabe recordar, también, que el domingo día 24, hasta las 2:00 horas de la madrugada del día 25, se celebrará el 'Día del niño', con una reducción en los precios de las atracciones.

Por otro lado, al igual que el año pasado, la Asociación de Empresarios Feriantes de Málaga y Provincia instalará elementos de depósito y recogida de residuos y se realizarán otras actividades para promover la asistencia de público infantil. Además, se instalarán aseos en la zona de atracciones.

Igualmente, desde Servicios Operativos se han realizado tareas de apoyo al montaje de las estancias donde residen los feriantes, que se ha ampliado, y se ha dotado, además, de los servicios necesarios y vallado de seguridad.

Plan de aprovechamiento de venta ambulante

En lo que se refiere a la venta ambulante, el Área de Comercio, Vía Pública y Fomento de la actividad empresarial ha otorgado también 37 autorizaciones para el ejercicio de esta actividad en la Feria del Centro. Todos los vendedores autorizados deben ir provistos de una tarjeta que les identifica como titulares y que tienen que tener expuesta en un lugar visible.

Además, todos ellos salvo los que necesitan máquinas para la elaboración de alimentos (patatas asadas, palomitas, algodón, etc.) tienen la obligación de ejercer la actividad con una instalación cuyo diseño ha sido previamente aprobado por el Ayuntamiento, a fin de homogeneizar la estética de los puestos ambulantes.

Control de inspección de alimentos

2/3

El Ayuntamiento de Málaga, a través del Servicio de Sanidad y Consumo y con la colaboración de la Policía Local, a través del GRUPONA, y la Guardia Civil, a través del SEPRONA, viene desarrollando desde hace años un plan especial de inspección higiénico-sanitario tanto de establecimientos que comercializan o sirven alimentos como de vehículos que lo suministran, ya sea en el recinto ferial o en la Feria del Centro de la ciudad. La participación de ambos cuerpos de seguridad en coordinación con la Inspección de Sanidad ha supuesto una notable mejora de la capacidad de vigilancia incorporando, por ejemplo, la instauración de dispositivos especiales de control en los accesos al Real que permiten comprobar el suministro de alimentos.

Así, este año se actuará de nuevo de forma coordinada y se efectuarán controles de transporte de alimentos con destino al Recinto Ferial e inspecciones de las condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos del Centro y del Recinto Ferial, para prevenir situaciones adversas a la salud y garantizar que la ciudadanía y los visitantes disfruten de forma segura de la Feria de Málaga. Todos los vehículos que acceden al Real son inspeccionados, identificando que tanto los alimentos como el transporte cumplen las condiciones higiénico-sanitarias legalmente establecidas.

Asimismo, se va a mantener la colaboración establecida en ferias anteriores con el departamento de Inspección Pesquera y Acuícola de la Agencia de Gestión Agraria y



Pesquera de Andalucía, cuyos inspectores se incorporaron a los dispositivos para el control de tallas reglamentarias y trazabilidad de productos de la pesca, en cumplimiento del Plan de Inspección Pesquera de Andalucía. Así, para este año está prevista la participación diaria de unos 25 efectivos, entre Inspectores de Sanidad y Consumo del Ayuntamiento de Málaga, de la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía, Guardia Civil y Policía Local.

Por otro lado, se les ha trasladado a los adjudicatarios de las casetas donde se vayan a elaborar o servir alimentos información relativa a los criterios básicos de seguridad alimentaria conforme a la normativa legal vigente y que son de obligado cumplimiento.

Más información sobre la feria de Málaga

en: <https://www.malaga.eu/feria-de-malaga/>

