

# La evolución del Ecoturismo en España, Galicia y la Reserva de Biosfera Mariñas Coruñesas

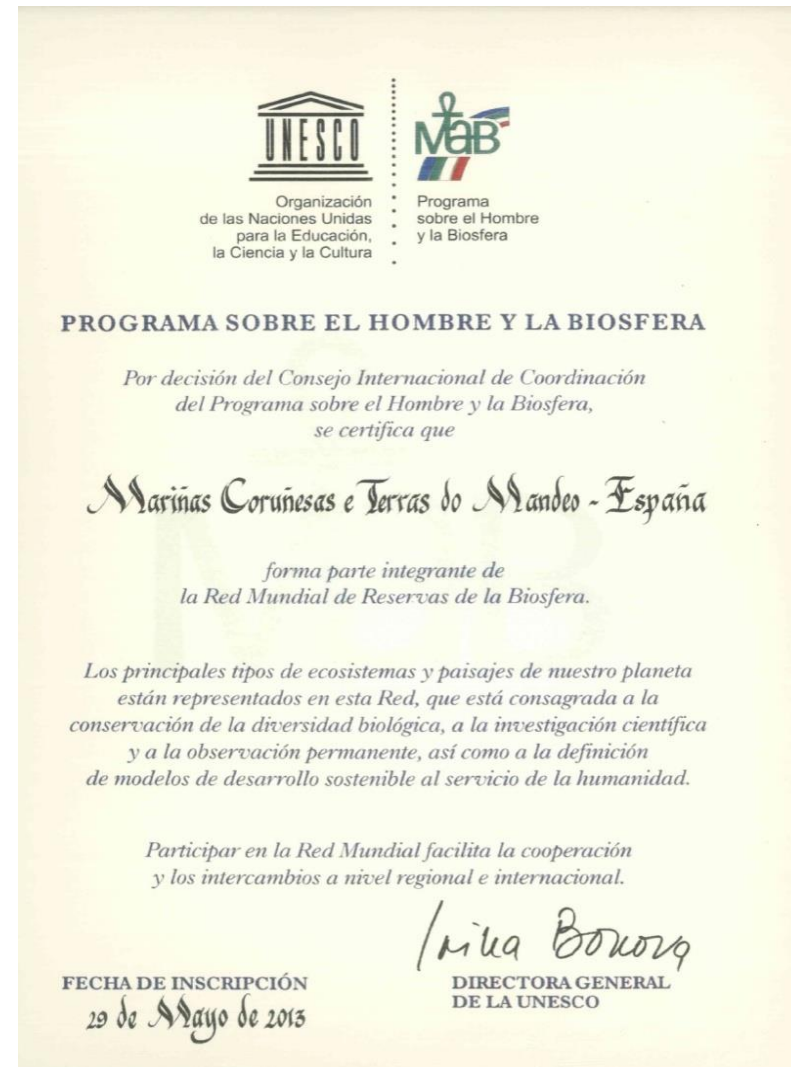
## Un paso más en la Marca de Calidad Reserva de Biosfera Mariñas Coruñesas: Compensando la huella del ecoturismo.

**Diego López Pedreira**  
Técnico de la Reserva de Biosfera Mariñas Coruñesas



# Reserva de Biosfera Mariñas Coruñesas: Compensando la huella del Ecoturismo

Declaración por la UNESCO como Reserva de la Biosfera el 28 de mayo de 2013



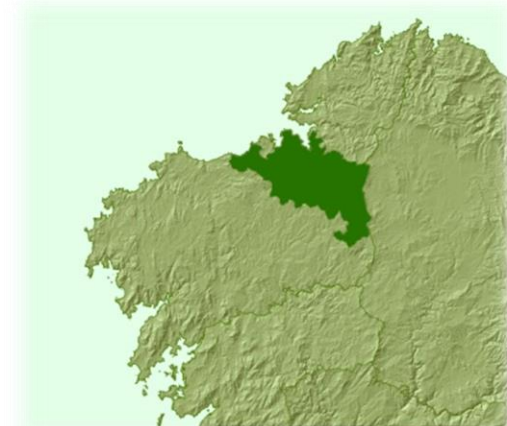
# Reserva de Biosfera Mariñas Coruñesas: Compensando la huella del Ecoturismo



La estrategia y hoja de ruta de la Reserva de Biosfera en materia turística es coherente no sólo con el PROGRAMA MaB y con el propio PLAN DE GESTIÓN, sino que también se trata de aplicar los 17 ODS en cada una de sus actuaciones.



# Reserva de Biosfera Mariñas Coruñesas: Compensando la huella del Ecoturismo



Un Territorio Urbano - Rural

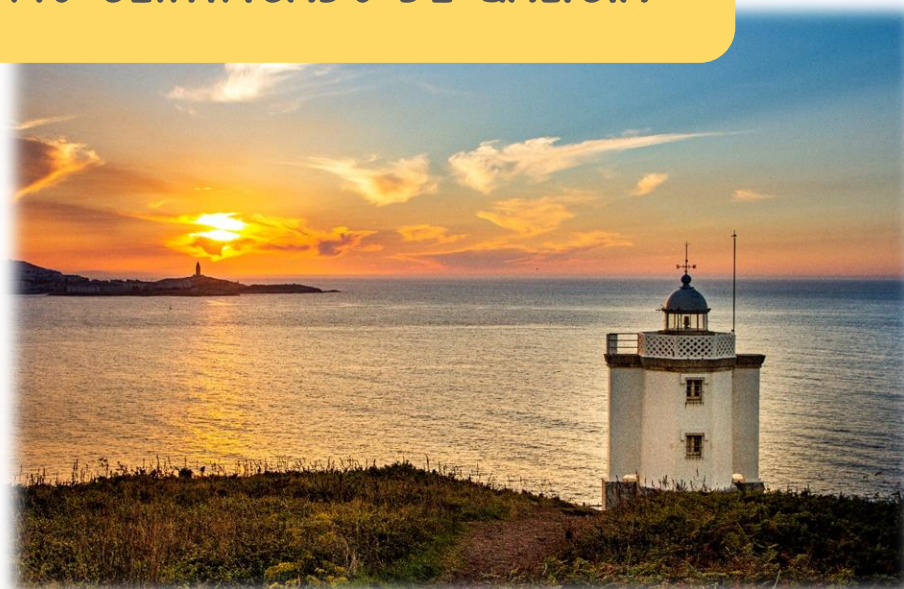
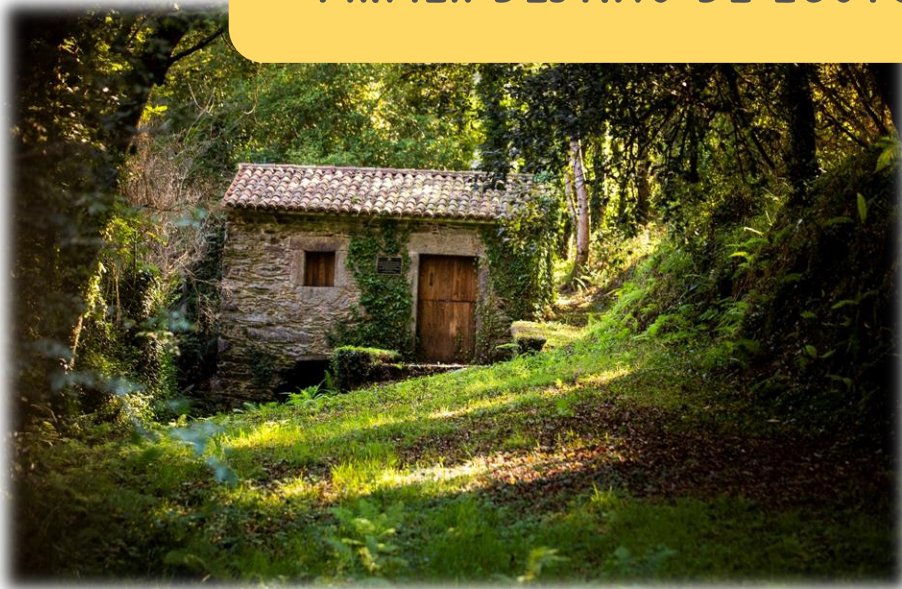
Reserva de la Biosfera + Ciudad de A Coruña



# Reserva de Biosfera Mariñas Coruñesas: Compensando la huella del Ecoturismo



PRIMER DESTINO DE ECOTURISMO CERTIFICADO DE GALICIA





# Reserva de Biosfera Mariñas Coruñesas: Compensando la huella del Ecoturismo



ECOTURISMO PERIURBANO, ES POSIBLE?

# Reserva de Biosfera Mariñas Coruñesas: Compensando la huella del Ecoturismo

- **Plan Alimentario de Mariñas Coruñesas -> Economía Circular.**
- **Bolsa de Tierras -> lucha contra el abandono rural.**
- **Programas de Formación a personas desempleadas.**
- **Búsqueda de nuevas oportunidades en el rural.**
- **Recuperación de variedades autóctonas.**
- **Ayudas del Programa Leader.**
- **Programas: EcoComedores Escolares y Educando en la Biosfera.**
- **Marca de Calidad Agroalimentaria -> 35 empresas adheridas.**





# Reserva de Biosfera Mariñas Coruñesas: Compensando la huella del Ecoturismo

NO NOS PODEMOS  
LIMITAR A UNA  
IMAGEN COMÚN

LA MARCA DE LA  
RESERVA DEBE  
CONTENER MUCHO  
MÁS...

## CALIDAD

CONTROL MEJORA CONTINUA  
ASESORAMIENTO FORMACIÓN

## TERRITORIO

TRADICIÓN PERSONAS ECONOMÍA  
PAISAJE DESARROLLO

## RESPONSABILIDAD

RECURSOS NATURALES  
CIRCUITOS CORTOS  
MEDIOAMBIENTE  
BIODIVERSIDAD





# Reserva de Biosfera Mariñas Coruñesas: Compensando la huella del Ecoturismo

## Año 2019

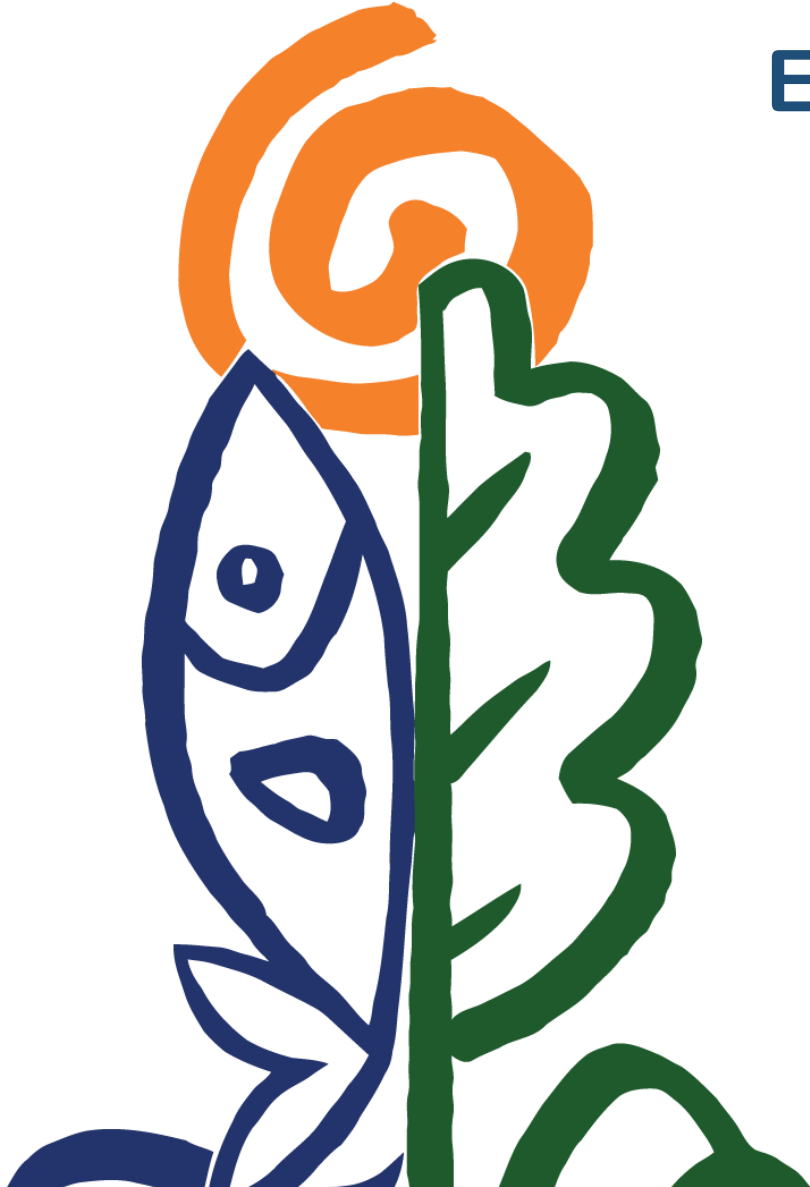
- Entidad Gestora del Geodestino “A Coruña y As Mariñas”
  - Destino de Calidad Turística –SICTED-.
  - Comunidad Slow Food Mariñas Coruñesas.
- Creamos la Asociación de Ecoturismo de la R.B. y la Mesa de Calidad Turística

## Año 2020

- Primer Destino de Ecoturismo certificado de Galicia.

# Reserva de Biosfera Mariñas Coruñesas: Compensando la huella del ecoturismo

El producto local y de temporada,  
elemento clave del producto de  
Ecoturismo





# Reserva de Biosfera Mariñas Coruñesas: Compensando la huella del Ecoturismo

1 ÚNICO PROCESO – 3 CERTIFICACIONES

MARCA DE CALIDAD “BIOSFERA”

CLUB DE ECOTURISMO EN ESPAÑA

SISTEMA INTEGRAL DE CALIDAD TURÍSTICA



## Requisitos de...

- » Instalaciones y servicios
- » Materias primas del territorio
- » Formación, información
- » Mejora continua (cuantificable)
- » Gestión ambiental

# Reserva de Biosfera Mariñas Coruñesas: Compensando la huella del Ecoturismo

## Restaurantes de la Biosfera...



23 ESTABLECIMIENTOS CERTIFICADOS ACTUALMENTE



# Menús de la Biosfera -> Compromiso con el territorio

## Salteado da Biosfera

Carlos Boado - El Caserio de Tíon

Picamos un alho, batamos un chorro de aceite de oliva virxe extra na tixola e engadimos o callo. Collemos a cabaciña de Agrodoyca, cortámola en taquiños e salteámola un pouco. Cortamos o pemento morrón, a cebola chata e o allo porro e batámolos sueltos na tixola. Pemos un pouco de sal e deixámolo que se vaia facendo durante dous minutos. Cando temos todas as verduras case salteadas, engadimos un pouco de viño "Blanco Lexítimo" e deixámolo reducir. Unha vez que evapora todo o alcohol, batamos un pouco de arroz redondo precocido, uns moxillóns de Lorbé e un pouco de polbo da nosa ría.

Consulta o vídeo da receita: [Salteado da Biosfera](#)

- PEMENTO VERMELLO 1/2 unidade
- VIÑO BLANCO LEXITIMO 1 copa
- ALLO 2 dentes
- MEXILLÓN DA RÍA DE LORBE 100 gramos
- CEBOLA CHATA DE MIÑO 1 unidade
- ARROZ BRANCO 500 gramos
- ALLO PORRO 500 gramos
- CABACIÑA DE AGRODOYCA 1 unidade
- POLBO 500 gramos

## Bacallau á betanceira

Lolo Mosteiro - A Artesa da Moza Crecha

Comenzamos picando a cebola chata de Miño en sulfano. Engadimos un pouco máis dunha cullerada de aceite de oliva virxe extra á poto e incorporamos a cebola. Mentres se vai refogando a lume lento, partimos a repolo e picámolo tamén en sulfano. Engadímolo á poto e removemos de cando en vez comprobando que estes sempre hidratado. Limpamos o bacallau e facemos con el unhas migas. Vamos empecendo un pouco de ougo para que a repolo e a cebola se manteñan hidratadas. Unha vez que a verdura está sofregada, incorporamos o bacallau e unha copaño de Branco Lexítimo. Namentres o alcohol se evapora, engadimos o pirixel fresco e, a continuación, o allo laminado. Por último, amasamos un pouco de fariña de millo e dámoslle o derradeiro toque de sal. Unha vez estea todo ligado, a nosa receita está lista.

Consulta o vídeo da receita: [Bacallau á Betanceira](#)

- BACALLAU 200 gramos
- VIÑO BLANCO LEXITIMO 1 copa
- ALLO DESHIDRATADO DE ORBALLO 2 ou 3 follas
- CEBOLA CHATA DE MIÑO 1 unidade
- REPOLO DE BETANZOS 1 unidade
- PIRIXEL 10 gramos
- FARIÑA DE MILLO 1 cullerada
- SAL Ao gusto

## Petiscos de Queixo

Araceli López - Casalo Queixo

Empezamos batendo a crema de queixo, unha mestura de cabra, vaca e ovella suave. Batémolo todo nun prato fondo e deixamos a culler para facer logo a mestura. Cortamos un anaco de queixo Arzúa-Ulloa en taquiños e quítámolle toda a costra, ao que ao ter parafino non lle podemos botar. Cortámolo en triángulos e logo en taquiños pequenos, para que logo ao ir ao forno saia máis fácil de desmeter. Á vez que o imos cortando imosla amasando ao queixo en crema. Miramos o textura destes dous queixos e mesturamos ben para que non queden moitos codificados sueltos e non vaso o queixo en crema polo medio, ao que se achegará ao petisco. Despois, rasamos queixo de ovella curado por embudo, que lle dá un toque máis forte de sabor. Batémolo porque este queixo, ao ser curado, tarda máis en desmeterse que os outros. Miramos que quede todo ben mesturado e deixamos a un lado. Collemos o pan, quítámolle a parte de arriba, o miúdo e o alho no fondo. Despois enchimos o petisco coa mestura de queixos. Tamén lle podemos botar pemento negro cocinado e suasego. Cortamos os codificados do pan ó metade e colocalmos na parte de arriba do petisco. Unha vez feito isto, metémolo no forno uns 5 minutos a 270 °C, e xa temos este ameno receita.

Consulta o vídeo da receita: [Petiscos de Queixo](#)

- BOLOS DE PAN DE BETANZOS 4 unidades
- QUEIXO EN CREMA 300 gramos
- OUREGO DE ORBALLO Ao gusto
- PIRIXEL DE ORBALLO Ao gusto
- ALLO DE ORBALLO Ao gusto
- QUEIXO ARZÚA-ULLOA 100 gramos
- QUEIXO CURADO DE OYELLA 100 gramos

## Rebaliza ao forno

Maria Esther Blanco - Restaurante San Andrés

Primeiro sofrimos a patata Kennebec, cortada máis ou menos con grosor fino. Mentres sofrimos a patata, imos facendo o fondo para o noso peixe ao forno. O primeiro que imos agregar para o salto son os dentes de allo laminados, e cando xa temos un pouco de cor, agregamos a cebola chata de Miño cortada en anacos pequenos. Agora imos palar os pementos de Olor e sabor, cortados en anacos medianos tamén. Engadimos o folla de laureiro e logo o cañón en salto, sempre está ben darlle un pouco de calor para potenciar o cor e o sabor e que nolo achegue á salto do peixe. Cando o salto estea pochado, pero sen chegar a frito, é cando imos engadir o tomate. Cando está xa todo suado, agregamos un pouco de Branco Lexítimo. Agora apagamos a fritada, que xa está lista. Colocamos unha copa de salto no fondo do forno e logo imos poñendo a patata. Colocamos a rebaliza arriba e batamos un pouco de salto por arriba. E, por último, batémolle un pouco de fuma feita con espárragos e cubero de peixe. Co forno pre-queitado, este peixe de rebaliza (de 2,5 quilogramos) tardará que facer uns 20/25 minutos.

Consulta o vídeo da receita: [Rebaliza ao forno](#)

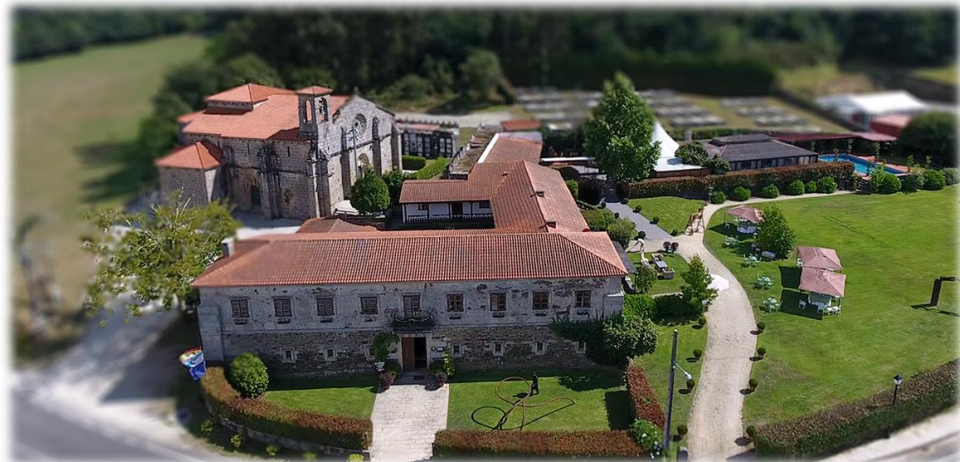
- PEMENTOS BARY DE CORES DE OLOL E SABOR 1 unidade
- CEBOLA CHATA DE MIÑO 2 ou 4 unidades
- AZAFRAN DE ORBALLO Ao gusto
- PEMENTON DOCE DE ORBALLO Ao gusto
- VIÑO BLANCO LEXITIMO 1 copa
- PATAKA KENNEBEC 6 ou 8 unidades
- TOMATE NATURAL DE OLOL Y SABOR 1 unidade
- ROBALIZA SALVAXE 1,5 quilogramos



# Reserva de Biosfera Mariñas Coruñesas: Compensando la huella del Ecoturismo



Alojamientos de la Biosfera...





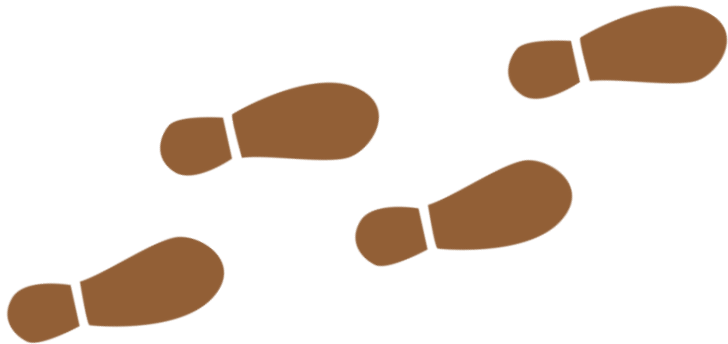
# Experiencias de Ecoturismo



EN COLABORACIÓN CON EMPRESAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS DEL TERRITORIO

# Reserva de Biosfera Mariñas Coruñesas: Compensando la huella del Ecoturismo

- **Producto de Ecoturismo -> Modelo de Bajo impacto.**
- **Descarbonización de la huella turística.**
- **Programa Formativo anual (mejora continua) -> cálculo huella y reducción: Plan de Mejora.**
- **Estrategia de Compensación y modelo de fiscalidad verde.**
- **Bolsa de Proyectos y espacios para su compensación.**





# Reserva de Biosfera Mariñas Coruñesas: Compensando la huella del Ecoturismo

☰ ESPACIOS PARA COMPEN... 🔍 ⋮

Puntos de interés para actuaciones de compensación de CO2 en espacios de la Reserva de Biosfera Mariñas Coruñesas ☆

4 vistas  
Publicado hace 3 días

COMPARTIR

✓ ESPACIOS NATURALES PARA ACCIONES...

- ▾
- 📍 EMBALSE DE BECHE (ABEGONDO)
  - 📍 EMBALSE ABEGONDO-CECEBRE
  - 📍 COSTA DE DEXO
  - 📍 ÁREA RECUPERADA EN MIUDELO (PROYEC...)
- ... 18 más

✓ ESPACIOS DE INTERÉS PATRIMONIAL Y ...

- 📍 MUIÑOS DE CARAÑA
- 📍 PONTE ARANGA



VISOR ESPACIOS COMPENSACIÓN- RB MARIÑAS

# Más información y contacto



[www.marinasetanzos.gal](http://www.marinasetanzos.gal)

[diego.lopez@marinasetanzos.gal](mailto:diego.lopez@marinasetanzos.gal)

## MUCHAS GRACIAS



VI CONGRESO NACIONAL DE  
**ecoturismo**

MARIÑAS CORUÑESAS | 18 al 20  
RESERVA DE BIOSFERA | octubre 2022

