guía de buenas prácticas sobre diversificación en el medio rural: *cómo generar experiencias sostenibles*

guía de buenas prácticas sobre diversificación en el medio rural: *cómo generar experiencias sostenibles*

Conoce las experiencias

FADEMUR

Guía de buenas prácticas sobre diversificación en el medio rural: cómo generar experiencias sostenibles, 2025

Primera edición: Marzo, 2025

Edita

FADEMUR, Federación de Asociaciones de Mujeres Rurales
Agustín de Betancourt, 17, 6º. 28003 Madrid
fademur.es

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE

© De los textos: sus autoras

© Diseño: Ana Robledillo

FADEMUR, 2025
Calle Agustín de Betancourt, 17, 6º. 28003 Madrid
fademur.es

ISBN: 978-84-127161-7-7
Depósito Legal: M-9078-2025

Impresión: Estugraf, Madrid

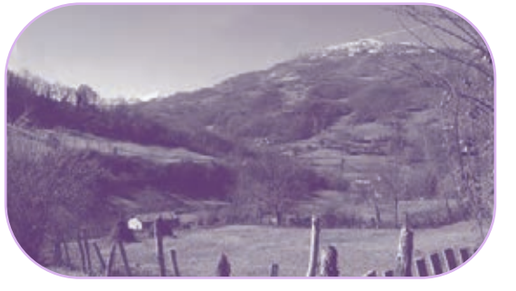
Este libro no puede ser fotocopiado ni reproducido total o parcialmente sin la autorización por escrito de la editorial.

Este proyecto ha contado con la ayuda de:

GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO PARA LA TRANSICIÓN ECOLÓGICA Y EL RETO DEMOGRÁFICO

guía de buenas prácticas sobre diversificación en el medio rural: *cómo generar experiencias sostenibles*



Índice

1 Prólogo
8

2 ODS
12

3 Metodología
16

4 Diagnóstico del territorio rural
22

5 Innovación en destinos rurales
26

6 Diseño de experiencias sostenibles
28

7 Mapa de experiencias sostenibles
36

8 Experiencias sostenibles
40

9 Fichas rellenables
84

1

Prólogo

La Federación de Asociaciones de Mujeres Rurales, FADEMUR, presenta esta *Guía de buenas prácticas sobre diversificación en el medio rural,* ante la creciente demanda turística vinculada a experiencias sostenibles y la exploración de nuevos destinos rurales menos masificados por parte de la ciudadanía.

Esta *Guía* refuerza nuestro compromiso y entusiasmo en la tarea de seguir ayudando a las emprendedoras a identificar nuevas oportunidades de negocio y fuentes de riqueza en sus territorios. Nos referimos a iniciativas agroturísticas, ecoturísticas y de turismo rural, desarrolladas por mujeres que preservan la economía rural y proponen estrategias para diversificar y reducir la estacionalidad de sus negocios.

Los resultados y la viabilidad de las experiencias sostenibles que se presentan aquí demuestran la existencia de mecanismos para superar los obstáculos propios de cada proyecto y, a su vez, ponen de manifiesto la importancia de seguir fortaleciendo las redes de mujeres, como FADEMUR, que actúa como palanca de apoyo, asesoramiento y formación necesaria para transformar los retos con los que nos encontramos en oportunidades de desarrollo. De este modo, las mujeres que ya están emprendiendo o quieren emprender en sus pueblos podrán validar y garantizar el cumplimiento de criterios de sostenibilidad económica, social y medioambiental a la hora de crear nuevas experiencias vinculadas a su territorio.

Las experiencias sostenibles que presentamos en esta guía son proyectos consolidados que producen y comercializan en el sector primario (actividades económicas relacionadas con la transformación de los recursos naturales en productos primarios no elaborados, por ejemplo la agricultura y la ganadería), en el sector servicios (conjunto de actividades humanas relacionadas con la oferta de bienes y servicios a la ciudadanía como el comercio, la cultura, el ocio o el turismo) o en ambos sectores.

Reconocemos y destacamos la relevancia del papel que representan las mujeres en la transmisión de la cultura, las tradiciones y los oficios rurales. Hablamos de mujeres que aportan talento y conocimientos al territorio, revitalizan los diferentes ecosistemas de nuestro país y generan beneficios para la salud física y psicológica de quienes disfrutan de un turismo responsable y respetuoso con la naturaleza.

FADEMUR presenta esta *Guía* con el objetivo de difundir estas buenas prácticas y que sirvan como ejemplo a otras mujeres de otros territorios para permitirles diversificar y continuar con la actividad económica en sus pueblos, fijando población y luchando contra el reto demográfico que tenemos en nuestro país.

Incluimos en esta *Guía* un mapa con las veintiuna propuestas seleccionadas en destinos rurales y hospitalarios para aquellas personas que aprecian la riqueza y los valores del medio rural y buscan vivir momentos memorables para transmitirlos y compartirlos con otras personas.

Por último, desde FADEMUR queremos agradecer a todas las mujeres que han participado y hecho posible la realización de esta Guía, así como al Ministerio de Transición Ecológica y Reto Demográfico, sin cuyo apoyo no habría sido posible llevar a cabo la publicación.

A través de esta lectura, esperamos acercar el potencial del medio rural a todas las personas comprometidas con un mundo rural más vivo y próspero.

Muchas gracias,

Junta Directiva de FADEMUR

El 25 de septiembre de 2015, 193 países se comprometieron a aunar fuerzas en la erradicación de la pobreza y desigualdad, la promoción de la sostenibilidad y biodiversidad, el fomento de un crecimiento económico responsable que no deje a nadie atrás y la creación de alianzas multinivel.

FADEMUR tiene un fuerte compromiso con la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)[1], sobre todo en el medio rural en el cual promueve medidas para informar, sensibilizar y lograr las distintas metas de los ODS que visibilizan la situación y el papel de las mujeres, así como su importancia para alcanzar la verdadera igualdad de género. En esta línea de trabajo, FADEMUR impulsa proyectos de emprendimiento que están relacionados y contribuyen de manera activa a lograr un mundo más justo y sostenible.

La *Guía de experiencias sostenibles* recoge trece de los diecisiete ODS, identificados por las emprendedoras como palancas de desarrollo en el diseño y la comercialización de sus productos ecoturísticos. Entre ellos, se reconoce y destaca la importancia del ODS 5 Igualdad de Género, transversal al resto de objetivos y latente en el empeño de todas las mujeres que generan riqueza en el medio rural, participan en la sociedad civil desde el cumplimiento de este y promueven alianzas estratégicas con otras emprendedoras.

Acto seguido, se detalla una breve descripción de los ODS citados con anterioridad:

• ODS 3 SALUD Y BIENESTAR. Garantizar una vida saludable para toda la ciudadanía, asegurando el acceso a sistemas de salud, así como prestando atención a factores ambientales para la promoción de estilos de vida saludables.

• ODS 4 EDUCACIÓN DE CALIDAD. Contribuir a la adquisición de conocimientos teóricos y prácticos necesarios para promover el desarrollo sostenible, estilos de vida sostenibles, los derechos humanos, la igualdad de género y la cultura rural.

• ODS 5 IGUALDAD DE GÉNERO. Lograr la igualdad entre los géneros y empoderar a todas las mujeres que dinamizan el tejido empresarial del ámbito rural, superan obstáculos de

[1] La Agenda para el Desarrollo Sostenible. Disponible en: https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/development-agenda/

emprendimiento y crean oportunidades desde los sectores primario y servicios.

• ODS 7 ENERGÍA ASEQUIBLE Y NO CONTAMINANTE. Incrementar el uso de energía renovables y tomar medidas acordes a la mejora de la eficiencia energética.

• ODS 8 TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO. Promover el crecimiento económico inclusivo y sostenible, el empleo y el trabajo decente para todos y todas.

• ODS 9 INDUSTRIA, INNOVACIÓN E INFRAESTRUCTURA. Construir infraestructuras resilientes, promover la industrialización sostenible y fomentar la innovación.

• ODS 10 REDUCCIÓN DE LAS DESIGUALDADES. Reducir la desigualdad en y entre países promoviendo la inclusión social, económica y política de todas las personas con independencia de su sexo, edad, origen o cualquier otra condición.

• ODS 11 CIUDADES Y COMUNIDADES SOSTENIBLES. Contribuir al desarrollo territorial atendiendo a criterios de sostenibilidad ambiental y social.

• ODS 12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES. Adoptar procesos productivos y de transformación que incorporen la cercanía y circularidad, minimizando la generación de residuos y el agotamiento de recursos.

• ODS 13 ACCIÓN POR EL CLIMA. Desarrollar acciones de sensibilización e implementación de estrategias que permitan una mayor adaptación a los riesgos asociados con el cambio climático y los desastres naturales relacionados, así como a su mitigación.

• ODS 15 VIDA DE ECOSISTEMAS TERRESTRES. Adoptar técnicas de conservación y restauración del suelo, así como otras prácticas que favorezcan la preservación de la biodiversidad y el atesoramiento de especies autóctonas.

• ODS 16 PAZ, JUSTICIA E INSTITUCIONES SÓLIDAS. Impulsar la participación de las mujeres en la esfera social, política y económica para reducir las desigualdades e injusticias y poner fin a las formas de violencia y explotación.

• ODS 17 ALIANZAS PARA LOGRAR LOS OBJETIVOS. Fortalecer alianzas eficaces en las esferas pública, público-privada y de la sociedad civil.

3 | Metodología

La presente *Guía* se dirige a mujeres promotoras, gestoras y empresarias que quieren implementar y ampliar en sus negocios experiencias turísticas rurales sostenibles que favorezcan entre otros objetivos la transición ecológica. Planteamos una metodología sencilla para que puedan generar sus propias experiencias, basándonos en los siguientes pasos para su desarrollo: el diagnóstico del territorio rural, la aplicación del modelo de innovación y la utilización de una herramienta sencilla, útil y práctica que, en siete pasos, permita diseñar nuevos productos turísticos sostenibles.

La metodología parte de la conceptualización de *experiencias sostenibles*, por lo que es necesario realizar una identificación, análisis y presentación de las veintiuna propuestas ecoturísticas de esta *Guía*. Todas son ejemplos de buenas prácticas innovadoras para aquellas emprendedoras que quieran desarrollar nuevas oportunidades de negocio, diversificar y ampliar el mapa rural de experiencias sostenibles.

A. Conceptualización de experiencias sostenibles.
Se entiende como experiencias sostenibles, en el ámbito del agroturismo, el ecoturismo y el turismo rural, aquellos productos y servicios innovadores que impactan de manera positiva en la economía, la sociedad y el medioambiente rural y, a su vez, contribuyen a la creación de nuevos modelos de turismo en cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible.

B. Análisis de las experiencias turísticas sostenibles.
Para la elaboración de la Guía se han analizado detalladamente las diferentes

experiencias a fin de encontrar un equilibrio entre el crecimiento económico, social y medioambiental que garantice que se enmarcan en los tres pilares fundamentales de la **Estrategia de Turismo Sostenible España 2030:**

— **Sostenibilidad económica:** desarrolla modelos de crecimiento económico, productivos y competitivos que favorecen el empleo de calidad, la igualdad de oportunidades y la cohesión social y que, además, garantizan el respeto ambiental y el buen uso de los recursos naturales.

— **Sostenibilidad social:** fomenta relaciones entre los individuos y el uso colectivo de lo común vinculado con el crecimiento económico y el respeto ambiental con bienestar social (creación de empleo, protección de la salud y la seguridad de las personas, reducción de las desigualdades, exclusión social y pobreza, entre otros).

— **Sostenibilidad medioambiental:** verifica la correcta utilización de los recursos naturales que permiten satisfacer las necesidades de las generaciones presentes sin comprometer las posibilidades de las generaciones futuras.

Además de la sostenibilidad, en el análisis del diseño y la ejecución de las experiencias se han tenido en cuenta:

— El Componente 14 del Plan de Modernización y Competitividad del sector turístico, para unificar un mismo objetivo[2]: transformar y modernizar el sector turístico en España aumentando su competitividad y resiliencia.

— Los principios del Código Ético Mundial para el Turismo[3], cuya misión

es ayudar a maximizar los beneficios del sector reduciendo al mínimo el posible impacto negativo de este en el medio ambiente, el patrimonio cultural y las sociedades del planeta.

— La implicación de las emprendedoras con los ODS y la transversalización del ODS 5 Igualdad de Género en todos los apartados que componen la guía.

También se ha prestado atención a los retos territoriales particulares de los municipios en los que se desarrollan las experiencias, la mayoría de ellos (dieciséis de veintiuno) elegidos en municipios de menos de cinco mil habitantes, que aglutinan la problemática que encontramos en el medio rural: despoblación y envejecimiento; falta de servicios, infraestructuras y formación; altas tasas de masculinización, dificultades de comunicación terrestre y digital, etc.

Los productos y servicios de las veintiuna experiencias que presentamos a continuación manifiestan valores positivos comunes de respeto y conciencia hacia sus comunidades, interés por el trabajo colaborativo, ya sea a través del cooperativismo, el tejido asociativo o el trabajo en red y, aspecto muy importante, la motivación necesaria para incentivar el intercambio cultural y el fortalecimiento de los ODS.

Todos los elementos analizados dan como resultado un conjunto de ejemplos de buenas prácticas que se convierten en motores para la transición ecológica, el reto demográfico y la economía circular. Pretendemos que sean propuestas inspiradoras para otras mujeres rurales que quieran generar nuevos ingresos o rentas complementarias, atraer un

turismo de calidad a los entornos rurales, aprovechar los recursos naturales endógenos, causar un impacto mínimo en el medioambiente, fijar población al medio y fomentar actitudes responsables y respetuosas con la naturaleza.

C. Análisis de actividad.
Una vez analizados y establecidos los criterios de selección de las experiencias, FADEMUR desarrolló una ficha en la que se recogieron los criterios de evaluación: nombre de la titular del proyecto, nombre de las experiencias sostenibles, ubicación, sectores principales, propuesta de valor y reconocimientos, canales de comercialización, redes, implementación de ODS, precio, capital invertido, y alianzas públicas y privadas generadas.

Los equipos técnicos regionales de FADEMUR realizaron una búsqueda exhaustiva para identificar casos de éxito en diecinueve provincias españolas: A Coruña, Albacete, Asturias, Ávila, Badajoz, Barcelona, Castellón, Granada, Guadalajara, Huelva, Huesca, La Rioja, Las Palmas, Murcia, Salamanca, Tarragona, Valencia, Bizkaia y Zaragoza, pertenecientes a trece comunidades autónomas: Andalucía, Aragón, Canarias, Castilla-La Mancha, Castilla y León, Cataluña, Comunidad Valenciana, Extremadura, Galicia, La Rioja, País Vasco, Principado de Asturias y Región de Murcia.

D. Posteriormente, se establecieron los contactos y entrevistas con cada una de las mujeres que desarrollan las experiencias sostenibles para cumplimentar de manera conjunta toda la información requerida en los distintos apartados de la ficha.

E. Para la estructuración y elaboración de la *Guía* de experiencias sostenibles se han tomado tenido en cuenta las siguientes publicaciones: *Catálogo de buenas prácticas y ODS en el medio rural para mujeres emprendedoras*[4], publicado por FADEMUR con la colaboración del Ministerio para la Transición Ecológica y Reto Demográfico (2024); la *Guía de implantación del modelo de innovación sostenible de experiencias agroturísticas para gestores de destinos*[5] y la *Guía para la creación de experiencias agroturísticas para empresas turísticas y promotores agropecuarios odel sector primario*[6], ambas publicaciones del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo y la Secretaria Secretaría de estado Estado de Turismo, SEGITTUR (2024).

[2] Componente 14 del Plan de modernización y competitividad del sector turístico del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia. Disponible en: https://planderecuperacion.gob.es/politicas-y-componentes/componente-14-plan-de-modernizacion-y-competitividad-del-sector-turistico

[3] Código Ético Mundial para el Turismo, 1999. Disponible en: https://www.unwto.org/es/codigo-etico-mundial-para-el-turismo

[4] Catálogo de buenas prácticas y ODS en el medio rural para mujeres emprendedoras, FADEMUR. Disponible en: https://fademur.es/fademur/wp-content/uploads/2024/06/catalogo-buenas-practicas-2024.pdf

[5] Guía de implantación del modelo de innovación sostenible de experiencias agroturísticas para gestores de destinos. Disponible en: https://www.segittur.es/wp-content/uploads/2024/10/Guia-implantacion-Modelo-Innovacion-Sostenible-Experiencias-Agroturisticas.pdf

[6] Guía para la creación de experiencias agroturísticas para gestores de destinos y la Guía para la creación de experiencias agroturísticas para empresas turísticas y promotores agropecuarios o sector primario. Disponible en: https://www.segittur.es/ods-y-sostenibilidad/proyectos-sostenibilidad/guia-de-creacion-de-experiencias-agroturisticas-para-empresas-turisticas-y-promotores-agropecuarios-o-sector-primario/ [última consulta: 26-03-2025].

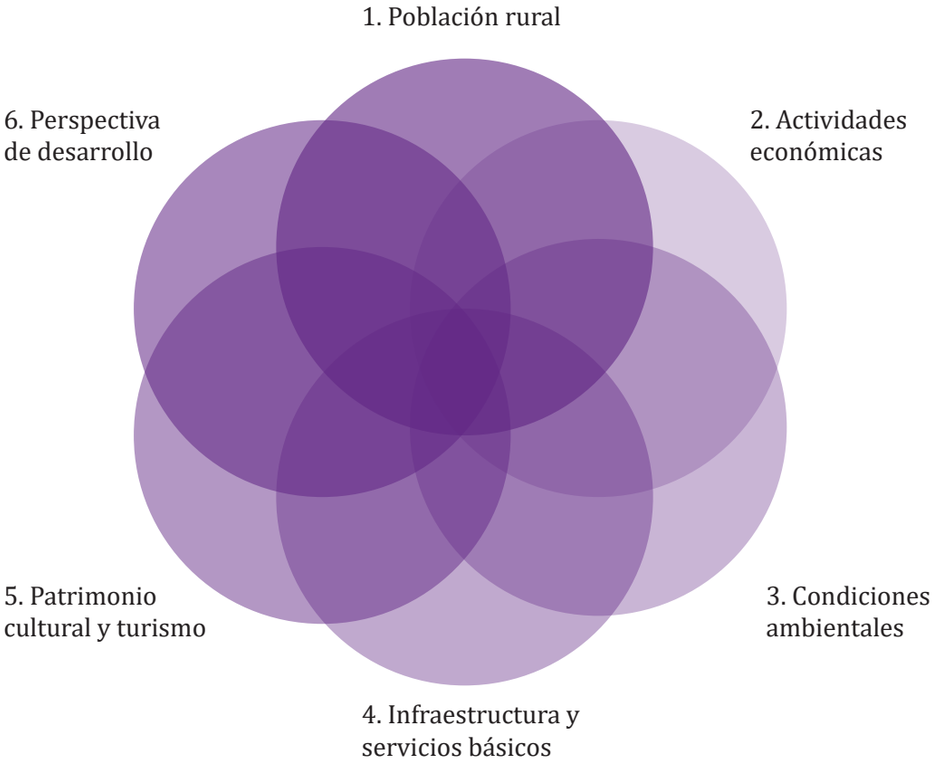
4 | Diagnóstico del territorio rural

El diagnóstico y conocimiento previo del territorio es fundamental antes de comenzar con el diseño de experiencias sostenibles. Las promotoras, gestoras y empresarias de productos ecoturísticos deben realizar un diagnóstico del territorio rural en el que se encuentran para el diseño adecuado de sus experiencias.

Para ello, al tratarse de zonas de baja o menor densidad demográfica (la mayoría, municipios de menos de cinco mil habitantes) se han de tener en cuenta los aspectos clave referentes a población rural, actividades económicas, condiciones ambientales, infraestructura y servicios básicos, patrimonio cultural y turismo y perspectivas de desarrollo (fig.1).

La siguiente tabla plantea a las emprendedoras un primer ejercicio práctico de gran utilidad a la hora desarrollar los seis aspectos clave, analizar los datos e identificar, con el mayor detalle posible, la información que permitirá obtener un amplio conocimiento acerca del territorio rural (tabla 1).

(fig.1)



(tabla 1)

ASPECTOS CLAVE	DATOS	PRÁCTICA
Población rural. 1.	Distribución por edades, género, nivel educativo, tasa de empleo, etc. Acceso a servicios básicos como agua potable y saneamiento.	
Actividades económicas. 2.	Agricultura, ganadería, pesca, silvicultura, turismo rural, etc. La infraestructura y servicios para apoyar estas actividades.	
Condiciones ambientales. 3.	La calidad del aire, agua y tierra. El impacto ambiental de las actividades humanas.	
Infraestructura y servicios básicos. 4.	Accesos, señalización, carreteras, puentes, aparcamientos, sistemas de transporte públicos, escuelas, hospitales y centros de salud. La disponibilidad de servicios básicos como agua, electricidad y saneamiento.	
Patrimonio cultural y turismo. 5.	El patrimonio cultural y los recursos turísticos de la zona rural. Lugares históricos, tradiciones y costumbres, artesanía y gastronomía.	
Perspectiva de desarrollo. 6.	Oportunidades de empleo y posibilidades de mejora de la calidad de vida de la población.	

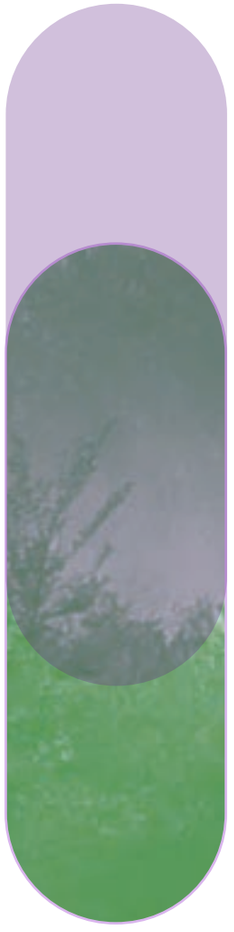
5 | Innovación en destinos rurales

La innovación y la diversificación son ejes fundamentales a la hora de generar nuevos productos que ayuden a las emprendedoras a ser más eficientes a lo largo del tiempo, así como a consolidar sus experiencias. Se debe poner de relieve lo importante que es destacar la propuesta de valor en las experiencias, desestacionalizar la actividad turística y fortalecer la resiliencia de las explotaciones del sector primario, que son las que inciden positivamente en la calidad de vida de los destinos rurales.

Se ha utilizado el Modelo de Innovación Sostenible de Experiencias Agroturísticas, MISEA, para permitir a las promotoras, gestoras y empresas turísticas contar con diversas herramientas y directrices, junto con un plan de impulso dividido en siete pasos, que podrán utilizarse de manera o bien simultánea, o bien secuencial, con el propósito de facilitar o acelerar la creación e innovación de experiencias rurales y aumentar la competitividad.

PLANOS MISEA	APUNTES
Interés del mercado.	Tipología de turistas actuales y potenciales. Preferencias y comportamientos de los turistas. Permanente observación y conocimiento de los visitantes.
Identificación de la información diferencia.	Recursos naturales y culturales, empresas y actores relacionados con el sector primario que pueden atraer la demanda turística.
Construcción y perfeccionamiento de experiencias agroturísticas.	Conocimientos del sector turístico necesarios para crear experiencias viables y rentables. Capacitación y asistencia técnica. Visitas de familiarización y ejemplificación a casos de éxito con los que se pueden formar alianzas.
Políticas de apoyo.	Colaboraciones públicas y privadas para el desarrollo de las experiencias. Marco normativo y requisitos legales exigidos para el desarrollo de actividades turísticas vinculadas al sector primario.
Tracción del sector turístico.	Integración en la propuesta turística de destino: productos turísticos ya establecidos; canales propios de promoción y venta; inclusión en experiencias generadas por terceros.
Comunicación, promoción y comercialización.	Impulso de las experiencias, optimización de los resultados de las empresas y aumento del nivel de interés y participación.
Mejora continua.	Sistema de recogida de información para el seguimiento, perfeccionamiento y mejora de las experiencias.

6 | Diseño de experiencias sostenibles



Para el diseño, creación e implementación de experiencias sostenibles hay que tener en cuenta las siguientes consideraciones objetivas durante todo el proceso:

— El cumplimiento con la regulación (normativa autonómica relativa a los usos del suelo y el medioambiente).
— La seguridad de los visitantes durante toda la experiencia (seguros de accidente y responsabilidad civil).
— La rentabilidad de las experiencias (número mínimo de personas por actividad y precio por persona).
— Informar con precisión (horarios, disponibilidad de fechas, duración, servicios incluidos, recomendaciones, flexibilidad, etc.).
— Incrementar la demanda, agregar valor a los productos e impulsar la venta directa y *online*.
— Identificar nuevas oportunidades de negocio mediante colaboraciones y ventas cruzadas.

Asimismo, las experiencias propuestas deben aportar valores añadidos para:
— Establecer vínculos que ayuden a fidelizar a los clientes.
— Crear un ambiente de hospitalidad y empatía.
— Generar emociones y sensaciones a los visitantes que puedan compartir y recomendar a otras personas.

Los siguientes siete pasos pretenden servir de herramienta a las promotoras, gestoras y empresarias del sector turístico, en el proceso de construcción, implementación y evaluación de prototipos de productos ecoturísticos vinculados al sector primario, servicios o la combinación de ambos.

Una vez obtenido el primer prototipo, se recomienda testarlo con amigos, familiares u otras personas que realicen cuestionarios de evaluación, valoración y opinión para aportar la información previa y necesaria para el proceso de rectificación de errores y mejorar las experiencias sostenibles.

1

VISITANTES

En primer lugar, hay que plantear a qué tipo de cliente se puede y se quiere recibir. Utilizar criterios de segmentación de los visitantes por edades, grupo de viaje (individual, parejas, familias o grupos de amigos) y estilo de vida (deportista, ecologista, aventurero, cultural, fotográfico, de lujo, negocios, gastronómico, animalista, etc.) facilita la tarea de identificar el tipo de público que realizará la experiencia.

Conocer bien a los clientes mejora el proceso de captación tanto de las personas que provienen de entornos más lejanos como de las que viven en entornos más próximos. Estas últimas, además de los ingresos de las experiencias, pueden considerarse clientes en potencia a la hora de comercializar, comprar y consumir de manera habitual los productos agroalimentarios de las productoras, lo que favorece e incrementa la economía circular del entorno rural.

Todos los tipos de visitantes que se reciben inciden sobre las experiencias. La clave reside en identificarlos correctamente y adaptar las experiencias a sus expectativas y necesidades particulares. En el caso de los grupos, las experiencias sostenibles variarán en función de que sean: escolares; adultos profesionales y estudiantes del sector primario, prejubilados o jubilados; grupos de empresas; familias con niños; parejas o adultos sin hijos, etc.

2

ENTORNO

En segundo lugar, el entorno rural es una ventaja para las promotoras, gestoras y empresarias turísticas que vinculan las experiencias sostenibles a los paisajes propios de sus destinos y a los recursos naturales de los que disponen.

Se ha de garantizar los accesos a los espacios e infraestructuras, así como la seguridad de todas las personas, sobre todo la de aquellas que tengan limitaciones temporales o permanentes de movilidad. Los espacios deben estar correctamente señalizados, interpretados e iluminados, y disponer de zonas de aparcamiento, recepción, descanso y aseo.

3

COMPETENCIA

En tercer lugar, antes de diseñar las experiencias se recomienda identificar y analizar la competencia existente a fin de mejorar las propuestas, diferenciarlas y favorecer la innovación.

Conocer las características de los principales competidores directos (aquellos que comercializan el mismo producto para el mismo tipo de cliente) o indirectos (los que le venden el mismo producto a un tipo de cliente diferente): quiénes son, dónde están ubicados, qué tipo de experiencias realizan, cómo las realizan, qué horarios ofrecen, cuáles son sus precios, qué información publican en las redes sociales, etc., da como resultado la adquisición de una ventaja competitiva con respecto a ellos.

4

GUION

En cuarto lugar, una vez recopilada la información sobre los visitantes y el entorno, es el momento de decidir a quién o a quiénes se van a dirigir las experiencias. Es decir, segmentar correctamente para adaptar la construcción de los relatos memorables vinculados con el paisaje, la sostenibilidad y la creación de emociones que conecten a las personas con el territorio.

La relación entre la escenografía natural y las emprendedoras es en sí un relato único a través del cual se pueden trasmitir los valores de las actividades propias del campo como agricultura, ganadería, horticultura, oleicultura, viticultura, cerería, artesanía o gastronomía, entre otras.

Los relatos a viva voz, escritos, digitales o audiovisuales vinculados al agroturismo, ecoturismo o turismo rural son herramientas poderosas para la comunicación de las experiencias de turismo de naturaleza, ecológico, micológico, enológico, ecuestre, arqueológico, ornitológico, etc. Deben trasmitir mensajes interesantes, entretenidos, educativos y culturales que enriquezcan la propuesta de valor e impacten de manera positiva en los visitantes. De este modo, se logrará la conexión entre las experiencias inmersivas y los relatos memorables que los visitantes podrán contar y recomendar a otras personas.

5

ALIANZAS Y COLABORACIONES

En quinto lugar, el capital humano es fundamental para las alianzas entre las promotoras, gestoras y empresarias de sector turístico. Un equipo comprometido con las experiencias garantiza la obtención de resultados más sostenibles.

Las colaboraciones con familiares, amigos y empresas cercanas pueden ser positivas en el fortalecimiento de la economía circular y familiar, siempre y cuando se mantengan los estándares de calidad, al elegir a aquellos que estén más cualificados para el desempeño de las experiencias.

Las alianzas con empresas de turismo y agencias de viajes tienen un alcance mayor y pueden atraer nuevos clientes, ampliar y mejorar el desarrollo turístico de los destinos rurales.

6

PROMOCIÓN

En sexto lugar es importante elegir correctamente los canales y soportes de comunicación más afines a las experiencias para alcanzar más visibilidad, notoriedad y seguidores que puedan interactuar a través de las redes.

Se recomienda crear folletos sencillos, descriptivos e informativos para promocionar las experiencias con precios orientativos («desde» o «a partir de») que puedan adaptarse a la fluctuación del mercado y seguir siendo útiles para la promoción de los productos y servicios.

Además, las campañas promocionales de las experiencias han de trasmitir su esencia y conectar con los clientes antes de llegar a los destinos rurales. Las agencias de viaje y empresas turísticas pueden convertirse en grandes aliadas y atraer clientes más exclusivos y sensibilizados con las experiencias sostenibles.

7

EVALUACIÓN

En séptimo lugar, la evaluación se considera uno de los pasos más importantes en el diseño de las experiencias. El objetivo principal es mejorar todos aquellos aspectos que aumenten el grado la satisfacción de los visitantes en conexión con el entorno natural. Es imprescindible que las promotoras, gestoras y empresarias del turismo rural establezcan puntos de contacto con los clientes, conozcan su percepción en todas las etapas de las experiencias y realicen encuestas de satisfacción mixtas para comprender los datos cuantitativos (precisos y medibles numéricamente, por ejemplo, del 0 al 10) y cualitativos (la realidad subjetiva y las opiniones particulares; por ejemplo, qué aporta la experiencia).

(tabla 2)

Por último, una vez abordados los siete pasos para la creación de productos ecoturísticos, la siguiente tabla (tabla 2) propone un ejercicio práctico para acompañar a las emprendedoras en el proceso de reflexión, análisis y diseño de experiencias sostenibles inclusivas, transformadoras y memorables.

	1. VISITANTES	2. ENTORNO	3. COMPETENCIA	4. GUION	5. ALIANZAS Y COLABORACIONES	6. PROMOCIÓN	7. EVALUACIÓN
CUESTIONES	Tipo de visitante que se espera recibir.	Atractivos y recursos locales Situación actual del destino.	Oferta turística de experiencias existente.	Crear relatos memorables.	Identificar posibles colaboraciones.	Cómo, cuándo y a través de qué medios.	Diseñar un sistema de evaluación, actualización y mejora.
DISEÑO							

7 | Mapa de experiencias sostenibles

Dentro de esta *Guía de buenas prácticas sobre diversificación en el medio rural* mostramos el mapa en el que se ubican las veintiuna experiencias sostenibles, dirigidas a quienes aprecian la riqueza y los valores del medio rural y buscan vivir momentos únicos que podrán transmitir y compartir con otras personas.

Se trata de una oportunidad de conocer proyectos turísticos innovadores liderados por mujeres que están transformando el turismo rural, creando experiencias auténticas y que inspiran para crear otras experiencias sostenibles y en consonancia con el entorno.

Ponemos en valor el papel que representan las mujeres en la transmisión de la cultura, las tradiciones y los oficios rurales. Así, en este mapa se encuentran los proyectos que aportan talento y conocimientos al territorio, revitalizan los diferentes ecosistemas de nuestro país y promueven hábitos saludables (a nivel físico y mental) de quienes disfrutan de un turismo comprometido y respetuoso con la naturaleza.

Estas veintiuna experiencias son un testimonio del talento femenino que revitaliza nuestros ecosistemas y promueven un turismo responsable. Explorar el territorio y recorrerlo a partir de cada una de las paradas que proponemos, es visitar destinos acogedores, donde se podrán vivir momentos memorables y apreciar la riqueza del medio rural.

1
Saborea la tradición
Alba M. Santiago Madera
Santa Marta de los Barros, Badajoz

2
Casa rural Lastoetxe
Ana Iturbe Mach
Meñaka, Bizkaia

3
La Jaira de Ana
Anabel Calderín Castro
Agüimes, Las Palmas

4
El mundo de las abejas
Azpe García Banet.
Artosilla, Huesca

5
Ecohotel El Descansillo
Carmen Briongos Iturrioz
Escalera, Guadalajara

6
Casa rural Territorio Asha
Grisel.la Carretero Hornero y May González Hidalgo
Leciñena, Zaragoza

7
Priordei
Laia Ciuraneta Martí
La Palma del Ebro, Tarragona

8
Apicultor por un día
Laura Butragueño Robles
Pedro Bernardo, Ávila

9
Desde el ojo del caballo
Lidia Cañizares Quesada
Tocón de Quentar, Granada

10
Olivarero por un día
Loli Sánchez Egido Ahigal de los Aceiteros, Salamanca

11
Guardaviñas: come, bebe, vive
Luisa Diez Balanza
Huércanos, La Rioja

12
Al compás de nuestros cultivos
Mª Amparo Martínez Sarrión
Alcublas, Valencia

13
Nature Space Jabugo
María Molina Menchaca
El Quejigo, Huelva

14
Masía de la Mezquita
Maribel Edo Orenga
Culla, Castellón

15
Hotel Restaurante Villa de Ábalos
Merche Ruiz Tejada
Ábalos, La Rioja

16
Finca Ecoturística la Floración
Pilar Hortúa Cruz
Cieza, Murcia

17
Descubre una granja autosuficiente
Raquel García Rodríguez
Oza-Cesuras, A Coruña

18
Ibérico extremadamente natural
Raquel Pérez Vidal
Jerez de los Caballeros, Badajoz

19
La Magia de la Tinaja
Rocío Torres Caro
Villarrobledo, Albacete

20
Cal Tuta Aula Rural
Roser Barons Riu
Cardona, Barcelona

21
Ca Mamina
Tatiana Álvarez Capita
Premoño, Oviedo

Experiencias sostenibles

Esta *Guía* recoge veintiuna experiencias sostenibles, propuestas ecoturísticas, que son un ejemplo de buenas prácticas innovadoras para quienes quieran emprender y desarrollar nuevas oportunidades de negocio, diversificar y ampliar el mapa rural de experiencias sostenibles.

Con las fichas que presentamos se pretende facilitar un repaso por cada una de las experiencias propuestas en las que se puede acceder de forma rápida a la información más interesante de cada una de ellas.

En éstas, se puede encontrar la ubicación de la experiencia, una breve biografía de la emprendedora rural responsable del proyecto, una descripción de la actividad, el precio de la misma, así como apuntes sobre algunos aspectos que ponen en valor la iniciativa, entre otros datos.

Además, el desarrollo de estas experiencias ha servido para crear sinergias en el entorno, fomentando un desarrollo comunitario en el territorio. Así, en las fichas se puede encontrar los puntos de comercialización donde adquirir productos o servicios cercanos con los que completar la actividad como alojamientos, visitas a centros de interés o lugares donde degustar productos locales.

Saborea la tradición

Alba María Santiago Madera

Santa Marta de los Barros, Badajoz
4.125 habitantes

EXPERIENCIA SOSTENIBLE

Agroalimentario · Ganadería · Gastronomía · Quesería

Alba María, maestra quesera, mantiene la tradición y el modelo productivo familiar basado en la ganadería caprina de la raza murciano-granadina. Desde Tierra de Barros, una comarca próspera y fértil al oeste de la Vía de la Plata extremeña, dirige la quesería y la nueva tienda-bar de productos gourmet. El proceso de modernización, sumado a la inversión en tecnología, energías renovables y formación, ha dado como resultado productos de máxima calidad: yogures y quesos pasteurizados de pasta dura y pasta blanda.

Saborea la tradición es una propuesta sostenible que ofrece realizar diferentes actividades, como pastorear libremente con las cabras autóctonas, hacer queso, torta o yogurt en la quesería y degustar, en la tienda-bar, una variedad de quesos, productos gourmet y platos típicos propios de Extremadura.

www.queseriasantiagomadera.com

ODS

EXPERIENCIA

Tres espacios para tres auténticas experiencias:

Granja de cabras: dar de comer a las cabras, ordeñarlas o amamantar a los cabritillos.

Fábrica de quesos: conocer los diferentes tipos de queso y el proceso de su elaboración en la quesería.

Tienda-bar: participar en el taller de quesos, acompañados con pan de pueblo y maridarlos con diferentes vinos de la tierra.

PRECIO EXPERIENCIA

Visita a la granja para darles de comer a las cabras, ordeñarlas y amamantar a los cabritos: desde 20 €/persona.

Visita a la fábrica + taller de elaboración de quesos: desde 25 €/persona (mínimo 10 personas).

Cata de quesos maridada con vino: desde 20 €/persona.

Degustación de quesos + comida típica extremeña: desde 30 €/persona.

CAPITAL INVERTIDO

12.000 €

Adecuación de las instalaciones para la realización de las experiencias

PROPUESTA DE VALOR Y RECONOCIMIENTOS

Los quesos Santiago Madera han logrado, entre otros, importantes premios nacionales en la Feria Nacional del Queso de Trujillo, Feria del Queso Ibérico de Acehúche, Premio Origen de Ibercaja, etc., o internacionales como World Cheese Award.

Emoción: relacionarse directamente con las cabras en la granja y vivir la naturaleza extremeña.

Aprendizaje: conocer los aspectos fundamentales de la producción artesana de quesos.

Placer: degustar quesos naturales llenos de sabores auténticos.

CANALES DE COMERCIALIZACIÓN

Venta directa en tienda-bar.
Canales cortos de comercialización en la zona.
Promoción en ferias.
Venta de experiencias turísticas

ALIANZAS

Hoteles y restaurantes de la zona.
Museo Etnográfico y Geológico Minero de Santa Marta.
Ayuntamiento de Santa Marta.
Agencia Viajes El Mundo.
Residencia ancianos de Santa Marta.

Casa rural Lastoetxe

Ana Iturbe Mach

Meñaka. Bizkaia
737 habitantes

EXPERIENCIA SOSTENIBLE

Alojamiento · Ecoturismo · Gastronomía · Turismo regenerativo

En el año 2022, Ana abrió las puertas de la casa rural Lastoetxe (casa de paja) en un antiguo caserío en Andikoetxe del siglo XVI. Se trata de una bioconstrucción, fiel a los principios de la arquitectura sostenible, realizada con materiales naturales con base en una estructura de madera y muros de fardos de paja y adobe. La sostenibilidad turística y medioambiental caracteriza este espacio social, cultural y ecológico.

El kontrarítmo, sello de identidad de la casa, conecta a los visitantes con un modelo de turismo vivencial y regenerativo, al mismo tiempo que ofrece una gran variedad de experiencias: catas de txakolí, cervezas artesanas y sidras; talleres culinarios de talo (torta de maíz txakinarto) y actividades de trabajo comunal (auzolan), en las que se puede aprender y compartir la auténtica cultura vasca.

www.lastoetxe.es

ODS

EXPERIENCIA

Lastoetxe sesions: talleres gastronómicos y culturales con un punto enogastronómico que permiten realizar maridajes, catas a ciegas, catas literarias, catas musicales, espectáculos de show cooking o vermuteo de kilómetro cero.

Talleres culinarios de talo (torta de maíz txakinarto) para degustar con txistorras, morcillas, verduras, quesos y otros productos locales acompañados de vinos, sidras, cervezas artesanas o txakolí, con una gran variedad de denominaciones por descubrir.

Actividades colaborativas de restauración arquitectónica en el antiguo horno de piedra: limpieza, cimentación, estructura, cubierta, cerramiento, aislamiento e impermeabilización, carpintería...

PRECIO EXPERIENCIA

Desde 25 € por persona (mínimo: 2 personas).

Catas gastronómicas: degustación de txakolí, vinos y sidras acompañados de pinchos de producto local.

Los precios varían en función del tipo de taller.

CAPITAL INVERTIDO

800.000 €

La casa rural Lastoetxe supuso una inversión aproximada de 800.000 € (650.000 € de capital privado y 150.000 € de Fondos Europeos y ayudas del Gobierno Vasco).

PROPUESTA DE VALOR Y RECONOCIMIENTOS

La casa rural Lastoetxe es un proyecto vivo que posibilita que los visitantes amplíen conocimientos en torno a:

Distintas fases de la restauración arquitectónica y rehabilitación completa del horno tradicional, respetando su diseño y materiales originales.

Plantación del semillero para la recuperación de la variedad de maíz txakinarto.

Cultura vasca a través de actividades comunitarias y educativas.

Productos locales que se ofrecen en los talleres y que benefician a los productores de la región.

Cuentan con el Sello Código Ético del Turismo de Euskadi, Queer Destinations, libre de discriminación, y espacio Pet Friendly.

.

CANALES DE COMERCIALIZACIÓN

Web y redes sociales.
Portales de turismo.

ALIANZAS

Ayuntamiento de Meñaka
FADEMUR.
Jata Ondo, Agencia de desarrollo local de Uribe.
Landa XXI.
Productores de la zona.

La Jaira de Ana

Anabel Calderín Castro

Agüimes. Las Palmas
33.179 habitantes

EXPERIENCIA SOSTENIBLE

Ganadería · Gastronomía · Quesería · Granja escuela

Anabel continúa el proyecto ganadero familiar que se inició en el año 2002 y que hoy se ha convertido en todo un referente agropecuario en la isla de Gran Canaria. La Jaira de Ana visibiliza la importancia del sector primario, fomenta la producción de leche de cabra autóctona majorera y apuesta por nuevos proyectos como Los Quesitos de Anabel.

En la granja escuela los animales viven en libertad (cabras, burros majoreros, conejos, gallinas, perros autóctonos, ovejas canarias...) y generan vínculos afectivos sanos con los visitantes. A través de experiencias sostenibles, participativas e inclusivas se ponen en práctica actividades de ocio y tiempo libre igualitario, responsable y familiar, que aportan valor al sector primario, a los productos locales y a la cultura canaria.

www.lajairadeana.com

ODS 4 · 5 · 10

EXPERIENCIA

Un día en la granja: conocer la alimentación de los animales de la granja, los corrales, el huerto e invernadero y el trabajo diario de una manera vivencial y participativa.

Degustación y cata de productos locales: quesos, gofios, aceite de oliva, aceitunas o almogrote.

Apadrina/amadrina una jaira: cuidados, alimentación y atención veterinaria de una cabra.

Taller de ordeño: fundamento e historia del ordeño de las cabras, práctica de ordeño, proceso y tratamiento de la leche.

Taller de queso: observación de la recolecta de la leche de cabra, transformación y técnicas para elaborar el queso.

PRECIO EXPERIENCIA

A partir de 15 € por persona y 13,50 € por niñas y niños.
Posibilidad de complementar con taller de queso, taller de ordeño y degustación guiada, entre otros.

CAPITAL INVERTIDO

250.000 €

El acondicionamiento de las instalaciones utilizadas para las visitas (invernaderos, nave y quesería) ha supuesto una inversión aproximada de 250.000 €.
Se han aprovechado recursos naturales (piedras y madera) y además se han reutilizado equipamientos de segunda mano para fortalecer el modelo de economía circular.

PROPUESTA DE VALOR Y RECONOCIMIENTOS

Un espacio libre de violencia en un entorno natural en el que poder participar de talleres terapéuticos, sociales y lúdicos para vivir experiencias sanas y edificantes y conocer la cultura y sociedad canaria en torno a los siguientes ejes:

- Defensa y potenciación de lo local. Soberanía alimentaria. Educación y cultura.
- Bienestar animal, Desarrollo de proyectos sociales. Cuidado del medio ambiente.

La Jaira de Ana fue finalista en 2021 de los Premios de inspiración agraria y rural de la Red Europea de la PAC (EU CAP Network) y en 2024 fue el proyecto piloto del actual proyecto Harimaguadas.

CANALES DE COMERCIALIZACIÓN

Página web.
Redes sociales y grupos de difusión.
Ferias y mercados.
Centros de formación, divulgación y educativos.
Ruta del Vino de Gran Canaria.

ALIANZAS

AIDER Gran Canaria.
Asociación de Queseros de Gran Canaria, ASOQUEGRAN.
Cátedra de Agroturismo y Enoturismo del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria de la Universidad de La Laguna.
FADEMUR Canarias.

El mundo de las abejas

Azpe García Banet

Artosilla. Huesca
15 habitantes

EXPERIENCIA SOSTENIBLE

Apicultura · Cerería · Ecoturismo · Educación ambiental

Azpe, miembro de A Redolada Sociedad Cooperativa, compagina la producción de miel y los proyectos de educación ambiental. En el año 2013, comenzaron a repoblar el valle de la Guarguera con la abeja autóctona negra ibérica, de la subespecie Apis mellifera iberica. Hoy en día, garantizan una producción limitada de diferentes tipos de mieles ecológicas de montaña, polen y tintura de propóleo que comercializan a través de la venta directa.

El Aula Apícola en Artosilla, una ecoaldea del Prepirineo aragonés que se ha convertido en un centro de experimentación y difusión de prácticas sostenibles, plantea una nueva forma de hacer turismo a través de la apicultura tradicional para ofrecer visitas, talleres y actividades de educación ambiental que muestran la vida y el trabajo de las abejas.

www.a-redolada.com

ODS 5 · 12 · 15

EXPERIENCIA

El Aula Apícola: el mundo de las abejas desde dos puntos de vista diferentes, del apicultor, etnografía y producción, y el de las abejas, biología y ecología.

Desde la colmena: quiénes son las abejas, cómo viven, cómo se organizan, cómo se comunican, cuáles son los peligros y amenazas que sufren y su importante papel en la naturaleza.

Talleres inmersivos: la flora apícola, la importancia de la cera, la extracción de miel y catas.

Actividades de sensibilización ambiental: aves, ríos, bosques, compostaje, gestión de residuos, consumo responsable...

PRECIO EXPERIENCIA

Visitas guiadas: desde 10 € por persona (a partir de 16 años) y 6 € por niño (a partir de 6 años).
Talleres manipulativos + recuerdo de la experiencia: desde 15 € por persona (a partir de 16 años) y 10 € por niño (a partir de 6 años).
Niños hasta 5 años: gratis.

CAPITAL INVERTIDO

110.000 €

Capital invertido en la experiencia
En el conjunto del proyecto se han invertido unos 110.000 € destinados a la explotación apícola, la rehabilitación del edificio y la adaptación al Aula Apícola, obrador, almacén y taller para la realización de las experiencias.

PROPUESTA DE VALOR Y RECONOCIMIENTOS

Comunidad sostenible, basada en el modelo de las ecoaldeas, que atiende los aspectos ambientales, económicos y sociales de la sostenibilidad.
Producción ecológica, economía circular y consumo local.
Formas de vida perdurables y técnicas de construcción tradicional y bioconstrucción.
Descubrimiento o redescubrimiento del medio natural para apreciar y valorar el mundo de las abejas, su entorno y su historia.
Diseño de más de 85 acciones sobre el conocimiento del territorio (bosques, ríos o aves) y el tránsito hacia una sociedad más sostenible.

CANALES DE COMERCIALIZACIÓN

Página web y redes sociales.
Casas rurales de la zona.
Oficinas de turismo de la zona.
Carteles en puntos de interés de la comarca.
Difusión de las actividades en ferias agroalimentarias.

ALIANZAS

Asociación de Educadores Ambientales de Aragón, AEDUCAA; Asociación de Empresarios Pirineos Alto Gállego, AEPAG; Asociación Artiborain; Asociación de Apicultores Bresca y Asociación Guarguera Viva. El Camino ESS. FADEMUR Aragón. Justicia Alimentaria. Red de Museos Apícolas.

Ecohotel El Descansillo

Carmen Briongos Iturrioz

Escalera. Guadalajara
10 habitantes

EXPERIENCIA SOSTENIBLE

Alojamiento · Agroturismo · Horticultura · Restauración

Carmen, llena de buenos recuerdos de infancia del pueblo de su madre, decidió regresar al medio rural hace ya más de tres décadas. En Escalera, una pequeña localidad del Parque Natural del Alto Tajo, abrió las puertas de *El Descansillo*, un proyecto familiar comprometido con el turismo sostenible que ha encontrado el equilibrio entre lo moderno y lo antiguo, lo natural y lo funcional.

Lejos del ruido están el descanso y la cocina de autora, con platos tradicionales llenos de aromas, colores y sabores provenientes del huerto de los sentidos y el obrador de mermeladas. Un sinfín de propuestas acompañadas de historia y literatura para los apasionados de la Edad Media hispánica, que pueden obtener el sello oficial del salvoconducto del Camino del Cid.

www.eldescansillo.com

ODS

EXPERIENCIA

Rodeado de sabinas centenarias, el ecohotel *El Descansillo* cuenta con luminosas habitaciones para relajarse y disfrutar de una panorámica inmejorable en el interior del Parque Natural del Alto Tajo.

Cocina de autora, creativa e innovadora, de uso exclusivo para los clientes, ofrece desayunos, comidas y cenas elaborados con productos de proximidad.

Un refugio para desconectar de la ciudad, conocer las ochenta variedades de tomates en el huerto ecológico de los sentidos, descubrir el obrador de mermeladas artesanales o recibir el salvoconducto del Camino del Cid.

PRECIO EXPERIENCIA

Precios actualizados en la web: eldescansillo.com.
Ofertas para puentes, fines de semanas o estancias largas.

CAPITAL INVERTIDO

200.000 €

El Descansillo fue construido en su mayor parte por los propietarios que empezaron, casi de la nada, con muchas ganas y la colaboración de familia y amigos.
El impulso de ayudas públicas y de recursos propios sumó una inversión y mejoras por un valor aproximado de 200.000 €.

PROPUESTA DE VALOR Y RECONOCIMIENTOS

Alimentación saludable: comida auténtica y ecológica, fiel a la filosofía *Slow Food* (de kilómetro cero), premiada con un Solete Repsol.

Compromiso con el medio ambiente: firmantes de la Carta de Turismo Sostenible del Parque Natural del Alto Tajo y socios y colaboradores del Geoparque Molina-Alto Tajo.

Oferta turística que permite combinar el descanso y la tranquilidad con una variedad de actividades ecoturísticas: observación de aves, cabras montesas y ciervos; rutas de senderismo; zonas de baño natural; miradores astronómicos; micoturismo, etc.

CANALES DE COMERCIALIZACIÓN

Páginas de terceros e instituciones: Geoparque Molina-Alto Tajo, Parque Natural del Alto Tajo; Ecoturismo Red Natura 2000 Castilla-La Mancha; Soletes Repsol; Rewilding Spain, Camino del Cid; EUROPARC, etc.
Las mermeladas se comercializan directamente en El Descansillo.

ALIANZAS

Asociaciones: Micorriza, Mujeres Emprendedoras, Mujeres en Gastronomía, Soy Ecoturista. Carta Europea Turismo Sostenible.
FADEMUR Castilla-La Mancha.
Grupo de Consumo Ecomola.
Red Natura 2000.
Slow Food, Alianza de Cocineros.

Casa rural Territorio Asha

Grisel.la Carretero Hornero y
May González Hidalgo

Leciñena. Zaragoza
1.300 habitantes

EXPERIENCIA SOSTENIBLE

Alojamiento · Turismo · Gastronomía · Crecimiento personal

En el año 2021, Grisel.la y May decidieron cambiar su vida urbanita en Barcelona para transformar una antigua finca ecuestre de la sierra de Alcubierre, en la que hoy es la casa rural *Territorio Asha*. Manteniendo los principios de sostenibilidad, diversidad, respeto y desarrollo la casa ofrece instalaciones confortables que se mimetizan con la singularidad del paisaje desértico más vivo de Europa: Los Monegros.

Un territorio sin límites para realizar rutas y actividades culturales, deportivas, gastronómicas, artísticas y educativas. *Territorio Asha* ofrece sugerentes formaciones, talleres, jornadas temáticas, concentraciones colaborativas o coworking. Experiencias grupales ideales para conocer la historia, ponerse en forma al aire libre, crear proyectos artísticos, saborear la deliciosa gastronomía y ampliar conocimientos que fomentan el aprovechamiento del tiempo libre y el desarrollo personal.

www.territorioasha.com

ODS 3 SALUD Y BIENESTAR · 5 IGUALDAD DE GÉNERO · 7 ENERGÍA ASEQUIBLE Y NO CONTAMINANTE

EXPERIENCIA

Seis experiencias grupales:

En forma: deporte y naturaleza.

Por los pelos: diversión junto a tu perro, para aprender los principios básicos para su educación.

El territorio que se come: saborear la deliciosa gastronomía de Los Monegros.

Descon: desconectar de todo, para conectar con uno mismo.

Diversión: pasar unos días de pura risa y diversión.

Renacimiento en el desierto, un viaje transformador: un vasto y silencioso espacio donde el tiempo parece detenerse en Los Monegros. Un oasis de introspección y crecimiento personal.

PRECIO EXPERIENCIA

Precios actualizados en la web: www.territorioasha.com.

Ofertas especiales para estancias entre semana y temporada baja (verano).

CAPITAL INVERTIDO

275.000 €

La casa, construida en 2004, es un espacio pionero de turismo rural en la zona y ha sido remodelada con una inversión privada de unos 275.000 €.

PROPUESTA DE VALOR Y RECONOCIMIENTOS

Los cuatro pilares de *Territorio Asha*:
Sostenibilidad: proporcionar un espacio amable con la naturaleza, sostenible y ecológico.
Diversidad: dar la bienvenida a todos los modelos de familias y personas.
Respeto: tratar al mundo y a sus habitantes como quieres que te traten a ti garantiza el respeto por la naturaleza, los animales, las personas y el medio ambiente.
Desarrollo: fomentar el desarrollo tanto territorial como humano a través de la oferta formativa.
Primer premio Revuelta Rural, Rural Talent. 2022, Sariñena.

CANALES DE COMERCIALIZACIÓN

Web propia.

ALIANZAS

CEDER Monegros.
Empresas comarcales.
FADEMUR Aragón.
FARATUR. Turismo Rural de Aragón.
Monegros Empresarial.
Tierra de Oportunidades de CaixaBank.

Priordei

Laia Ciuraneta Martí

La Palma d'Ebre. Tarragona
335 habitantes

EXPERIENCIA SOSTENIBLE

Oleicultura · Ecoturismo · Gastronomía · Agricultura ecológica

Después de realizar varias estancias formativas en Francia, Italia y Bruselas, Laia tomó las riendas para convertirse en la décima generación de la familia Ciuraneta presente en el sector oleico desde el año 1789. En la Ribera d'Ebre, siglos de tradición y dedicación han transformado el proceso productivo del aceite de oliva virgen extra Priordei hasta mejorar su calidad y convertirlo en un instrumento de desarrollo rural y de estabilización de la población en el territorio.

En la sierra del Montsant, con más de veinticinco mil olivos centenarios y algunos olivos milenarios, Priordei persiste, innova y explora. A través de un recorrido agrícola, histórico y gastronómico se conocen las distintas especies y etapas del olivo, el proceso productivo familiar de un aceite de excelencia y la cultura mediterránea.

www.priordei.com

ODS 3 SALUD Y BIENESTAR · 5 IGUALDAD DE GÉNERO · 15 VIDA DE ECOSISTEMAS TERRESTRES

EXPERIENCIA

El espacio cata, adaptado a cada época del año, propone:

Cata de aceites: diversos aceites de edición limitada reconocidos con numerosos premios gastronómicos catalanes, nacionales e internacionales.

Desayuno mediterráneo: productos de proximidad y cata de aceites.

Olivicultor por un día: visita guiada para conocer los olivos centenarios y milenarios, desayuno mediterráneo y cata de aceites.

Desde finales de octubre hasta enero se realiza la experiencia cosecha para coger las aceitunas y descubrir todos los secretos del ciclo del olivo.

PRECIO EXPERIENCIA

Cata de aceite: a partir de 30 € por persona.
Desayuno mediterráneo entre olivos y cata de aceite: a partir de 50 € por persona.
Olivicultor por un día: a partir de 90 € por persona.

CAPITAL INVERTIDO

150.000 €

150.000 € (0,5 % pública y 99,5 % privada).
Reforma de la cabaña de piedra seca, antigua casita de herramientas. Construcción del espacio catas, dos módulos conectados en forma de L. Acometidas de agua y luz en la finca rústica.

PROPUESTA DE VALOR Y RECONOCIMIENTOS

Inmersión sostenible olivarera para conocer la cultura del aceite y sus matices.

Certificada con la Carta Europea de Turismo Sostenible (CETS) y la de la Reserva de la Biosfera Terres de l'Ebre.

Premiada internacionalmente con la medalla de plata por AOVE Infusionado con Trufa Blanca, certamen Olive Japan 2015; Best newcomer brand or business: Highly Commended en la feria Gulfood, Emiratos Árabes Unidos, 2012; Medalla de Oro y de Plata en NYIOOC, 2024 y 2023; Grand Prestige Gold TerraOlivo IOOC, 2024 y Gold Award DUBAIOOC, 2023. Y a nivel nacional: Mejores AOVE de Cataluña por Frutado Verde Intenso, Monovarietal y Aceites elaborados en proyectos de recuperación de variedades autóctonas, 2024.

CANALES DE COMERCIALIZACIÓN

Formulario de contacto en la página web.
Promoción de experiencias, colaboraciones con hoteles locales y participación en eventos turísticos y gastronómicos nacionales e internacionales.

ALIANZAS

Diputación de Tarragona.
FADEMUR Cataluña.
Gran Hotel Mas d'en Bruno.
Priorat Enoturisme.
Turisme Priorat.

Apicultor por un día

Laura Butragueño Robles

Pedro Bernardo. Ávila
758 habitantes

EXPERIENCIA SOSTENIBLE

Apicultura · Ecoturismo · Cerería · Agroalimentario

En el año 2019 se pone en marcha el Santuario Apícola Arkoni, con el objetivo de proteger la abeja autóctona negra y recuperar la apicultura tradicional y familiar. Desde entonces, Laura produce miel cien por cien natural y otros productos de máxima calidad y kilómetro cero como tintura de propóleo, jabones, cremas o bálsamos labiales.

Apicultor por un día es una experiencia transformadora e inmersiva en plena naturaleza del Balcón del Tiétar. Comienza con una interesante charla divulgativa sobre la acción polinizadora de las abejas y su impacto positivo en la preservación de la biodiversidad. Después, en el colmenar, se descubren los secretos de la colmena y su sociedad, se extrae la miel aplicando el antiguo método tradicional de prensado y se degustan las irresistibles y deliciosas mieles

www.mielesarkoni.com

ODS 5 · 12 · 15

EXPERIENCIA

El colmenar ofrece vivir una experiencia única y transformadora para sentir la esencia de ser apicultores por un día y hacer los trabajos propios de cada temporada.

Bien equipados y con los sentidos conectados, se abren las colmenas que permiten escucha el zumbido de las abejas en plena naturaleza. Después comienza la recolecta de los cuadros de miel y la extracción en crudo de un producto cien por cien natural. Gracias al antiguo método de prensado, sin pasteurizar ni mezclar, se distinguen la textura, el color y los aromas propios de la miel artesanal.

PRECIO EXPERIENCIA

Desde 35 € por persona y 25 € por niños.
Personaliza la experiencia:
Taller de velas.
Recolectar plantas medicinales y hacer jabones de miel.
Brunch en la naturaleza: degustación de mieles y productos típicos de la provincia de kilómetro cero.

CAPITAL INVERTIDO

17.000 €

En el año 2019 tomaron el relevo del último apicultor profesional del pueblo para continuar su labor en las colmenas.

En el año 2022 rehabilitaron una finca abandonada para realización de los talleres y un invernadero que alberga las colmenas de observación.

PROPUESTA DE VALOR Y RECONOCIMIENTOS

Alejarse del ruido y adentrarse en el paisaje natural abulense es parte de la esencia que Arkoni transmite en cada experiencia inmersiva de apiturismo.
Sentirse parte de un proyecto que ayuda a la conservación de las abejas y transforma positivamente el planeta a mejor.
Disfrutar de las sensaciones, los sabores y los aromas de la miel recién recolectada.
Vivir una experiencia rural sostenible que aporta hábitos saludables y tiempo de calidad.
Reconocimiento a la Calidad Plata, Ávila Auténtica, 2021 y Beca Oro Santuario Aula Apícola Arkoni, Pepsico, 2024.

CANALES DE COMERCIALIZACIÓN

Web.
Redes sociales.
Casas y hoteles rurales de la zona.
Experiencias Ávila Auténtica,
Diputación de Ávila.

ALIANZAS

Casas rurales, restaurantes, tiendas y cooperativas de la zona.
Conferencias y catas para empresas.
Diputación de Ávila.
FADEMUR Castilla y León.
Talleres educativos para colegios y AMPAS.
Team building para empresas.

Desde el ojo del caballo

Lidia Cañizares Quesada

Tocón de Quentar. Granada
83 habitantes

EXPERIENCIA SOSTENIBLE

Ganadería · Ecoturismo · Formación · Razas autóctonas

Desde el año 2020, tras años de experiencia en el sector de la ganadería equina y muy consciente de las mejoras que requiere el mundo del caballo, Lidia impulsa el centro de equitación natural Mountain Horse Ranch. Se trata de un proyecto de recuperación de razas en peligro de extinción, como es el caballo marismeño, que refuerza la importancia y el valor que adquieren tanto en el trabajo del campo como en la ganadería extensiva.

Desde el ojo del caballo permite a los amantes del mundo equino conocer los lugares más recónditos de Sierra Nevada y participar de una amplia variedad de experiencias enfocadas al manejo del caballo semisalvaje y doméstico. Una oportunidad única para interactuar con los caballos a través de la confianza y el respeto mutuo.

www.mountainhorseranch.com

ODS 3 SALUD Y BIENESTAR · 5 IGUALDAD DE GÉNERO · 15 VIDA DE ECOSISTEMAS TERRESTRES

EXPERIENCIA

Clases: equitación y lazo.

Pupilajes en semilibertad: alimentación a base de pienso y forraje y paja para camas.

Traslado de ganado.

Rutas y excursiones: de media jornada, día completo o varios días por distintos lugares de Sierra Nevada.

Curso Horsemanship: equitación natural; doma de potros.

Eventos y novedades: recreación histórica cowboy; experiencias del cowboy; fiesta cowboy y yincanas.

Trabajos de cuero a medida: bridas, bolsitos, alforjas, etc.

PRECIO EXPERIENCIA

A partir de 40 € por persona.
Se personalizan las experiencias individuales o grupales en función de los diferentes niveles y las prioridades de trabajo con vacas y caballos.

CAPITAL INVERTIDO

100.000 €

El proyecto parte de una inversión inicial de unos 100.000 €.

PROPUESTA DE VALOR Y RECONOCIMIENTOS

Trasladar a las personas la importancia del uso de las razas autóctonas para la preservación del medioambiente y la sostenibilidad.
Participar en la recuperación de razas de caballos en peligro de extinción como la marismeña que destaca por su gran capacidad física y de aprendizaje.
Empatizar con el comportamiento equino desde el respeto y la confianza.
Crear un binomio perfecto entre el caballo y la persona, que permite mejorar el autoconocimiento y el desarrollo emocional y físico.
Aprender la doma sin resistencia, dolor o estrés hacia los equinos.

CANALES DE COMERCIALIZACIÓN

Web.
Medios de comunicación y redes sociales.

ALIANZAS

Asociación Nacional de Criadores de Ganado Marismeño.
Aula Ambiental Huétor-Vega.
Ayuntamiento de Quéntar.
FADEMUR Andalucía.
Restaurantes: El Pastor, Tocón de Quentar; Cocina Salvaje, Beas de Granada.

Olivarero por un día

Loli Sánchez Egido

Ahigal de los Aceiteros, Salamanca
101 habitantes

EXPERIENCIA SOSTENIBLE

Oleicultura · Ecoturismo · Gastronomía · Agricultura ecológica

Ahigal de los Aceiteros atesora desde el año 2010 la primera almazara ecológica de Castilla y León. Está equipada con la más moderna tecnología al servicio de los procesos de aceites de máxima calidad. Loli, productora de olivar ecológico, preserva la variedad autóctona Zorzal de Arribes, única en el mundo, que desde la Edad Media se cultiva y adapta al ecosistema y microclima mediterráneo propio de la meseta Central.

En pleno Parque Natural de Arribes del Duero, *Olivarero por un día*, es una experiencia oleoturística sostenible e innovadora que aporta conocimientos y sensaciones memorables vinculadas a cada una de las etapas del olivo. El ecosistema transfronterizo propio de la Raya hispano-lusa rescata las raíces de la recuperación y la conservación de la cultura olivarera.

www.arribera.es

ODS 3 SALUD Y BIENESTAR · 5 IGUALDAD DE GÉNERO · 11 CIUDADES Y COMUNIDADES SOSTENIBLES

EXPERIENCIA

Visita guiada por las instalaciones de la almazara en la que se explica el uso de las distintas maquinarias y el proceso de producción de los aceites de certificación ecológica.

Cata de diferentes aceites que revela los atributos positivos de los zumos de aceituna autóctona Zorzal de Arribes en cuanto a sabor, aroma, textura y color.

Obsequio de un recuerdo de la experiencia.

La posibilidad de realizar diferentes paseos y rutas entre los olivares centenarios en bancales escalonados donde aún se recolecta mediante el sistema tradicional de vareo.

PRECIO EXPERIENCIA

Desde 15 € por persona a partir de los 14 años, y gratis los niños menores de 14 años.
Visita a las instalaciones donde se elabora el producto. Degustación de los distintos aceites.
Obsequio de un recuerdo de la experiencia.

CAPITAL INVERTIDO

400.000 €

La construcción de la almazara ecológica, equipada con la más moderna tecnología, supuso una inversión de unos 400.000 €, 50 % de financiación pública de Fondos Europeos y 50 % de financiación privada.

PROPUESTA DE VALOR Y RECONOCIMIENTOS

Descubrir los secretos del preciado oro líquido y sentirse parte de un proyecto que ayuda a la conservación y recuperación de los olivares centenarios y los métodos tradicionales.

Por su trabajo y dedicación han recibido: Medalla de Oro. Aceite Abade ecológico, Aceiteros del Águeda. CINVE 2015; Medalla de Plata. Aceite Abade ecológico, Aceiteros del Águeda. CINVE 2016; Los 10 mejores AOVE del Mundo 2018. Abade ecológico, por su composición saludable en bio-fenoles y oleocanthal, y el reconocimiento a su labor profesional y compromiso con la Excelencia del Instituto por la Excelencia Profesional, 2018.

CANALES DE COMERCIALIZACIÓN

Venta directa en la tienda física y online a través de la página web y las redes sociales.
Restaurantes y tiendas gourmet.

ALIANZAS

Camping La Hojita, Lumbrales.
Casa del Parque El Torreón de Sobradillo. Arribes del Duero Sobradillo.
FADEMUR Castilla y León.
Hotel Mesa del Conde, San Felices de los Gallegos.
Hotel rural Posada de los Aceiteros, Ahigal de los Aceiteros.

Guardaviñas: come, bebe, vive

Luisa Díez Balanza

Huércanos. La Rioja
858 habitantes

EXPERIENCIA SOSTENIBLE

Viticultura · Ecoturismo · Gastronomía · Agricultura ecológica

Criada entre viñas, Luisa representa la amalgama de valores que su familia ha transmitido, generación tras generación, para mantener la máxima calidad de la viticultura riojana. Todo ello desde un lugar muy especial y estratégico: el guardaviñas. Se trata de una pequeña construcción centenaria de piedras con escaso aporte de argamasa, sin puerta, para que cualquiera que lo necesitase pudiera hacer uso de ella, guarecerse ante las inclemencias del tiempo o vigilar las cosechas.

En honor a esta construcción, con una perspectiva tradicional y sostenible, Guardaviñas: come, bebe, vive plantea un producto enoturístico muy diferente que incluye paseos entre viñedos, charlas, talleres de conservas y múltiples opciones gastronómicas. Maridar buenos vinos de La Rioja con tapas y productos de la tierra garantiza, siempre, un buen sabor de boca.

@guardavinasexperiencias

ODS

EXPERIENCIA

Pasear entre viñedos y elegir entre una gran variedad de experiencias:

Tareas de la viña, adaptadas a la época del año, que enseñan los rasgos principales de la parra.

Análisis de productos de la tierra, con un recorrido por las diferentes variedades de vid y los productos de la huerta.

Talleres, cursos y charlas adaptados a las singularidades y curiosidades de todas las personas.

Catas de vinos riojanos con maridaje de tapas al compás de la música en directo.

Elaboración de conservas como antaño: mermeladas, tomate, pimientos asados, olivas...

PRECIO EXPERIENCIA

Paseo entre viñedos + almuerzo (una copa de vino o mosto + degustación de embutidos y quesos riojanos): desde 12 € por persona.
Cata + maridaje (cuatro copas de vino + tapas): desde 22 € por persona.
Taller de campo y labores de temporada + almuerzo: desde 30 € por persona*.
Taller gastronómico: desde 50 € por persona*.
* Mínimo: 8 personas.

CAPITAL INVERTIDO

5.000 €

Adquisición de herramientas para el campo y demás enseres para catas y maridajes, mobiliario y material audiovisual: unos 5.000 €

PROPUESTA DE VALOR Y RECONOCIMIENTOS

La conexión del paisaje, los vinos de La Rioja que reflejan el carácter de su tierra y el acogedor guardaviñas completan una vivencia única en la que se obtiene:
Conocimiento, en primera persona, de los viñedos y las tradiciones de la zona.
Aprendizaje en las catas de diferentes tipos de vino de la región maridados con productos de la tierra.
Desconexión de la vida urbana en un entorno único.
Cultura que recorre las diferentes etapas de la vid, el uso de herramientas y métodos a lo largo de la historia.

CANALES DE COMERCIALIZACIÓN

Venta directa de vinos en El Guardaviñas.
Redes sociales, radio y prensa local.
Difusión vía WhatsApp.

ALIANZAS

Ayuntamientos de la zona.
Bodegas y cooperativa: Cooperativa San Pedro Apóstol, Bodegas Riojanas, Bodejas Ojuel, etc.
Fábrica de embutidos Martínez Somalo.
FADEMUR La Rioja.
Lapajarocleta.es.
Nutricionistas: @sergioreto21

Al compás de nuestros cultivos

M.ª Amparo Martínez Sarrión

Alcublas. Valencia
605 habitantes

EXPERIENCIA SOSTENIBLE

Citricultura · Ecoturismo · Agricultura · Turismo de aventura

Con mucho entusiasmo y pasión por la naturaleza, Amparo inició hace tres años su emprendimiento agrícola para ofrecer productos frescos de calidad y difundir las prácticas del campo que se realizan en cada estación. Una perfecta combinación entre lo sostenible y lo colaborativo que aporta múltiples beneficios a quienes participan en este proyecto de mejora y preservación de la naturaleza valenciana.

Al compás de nuestros cultivos permite aprender sobre el ciclo de la tierra, plantar y cosechar frutales mediterráneos: cítricos, almendros y olivos, o explorar parajes y cultivos desconocidos en las Rutas de Aventura y Movilidad. Una fórmula todoterreno para disfrutar sobre los patines eléctricos Segway X2 de montaña, que se adaptan sin dificultad a todas las edades y necesidades especiales.

www.naranjaspomelosdelturia.com

ODS

EXPERIENCIA

Inmersión total en el campo, entre cultivos de frutales mediterráneos, donde se combinan la agricultura, la naturaleza y el turismo vivencial para plantar árboles, cosechar, recolectar y conocer las prácticas agrícolas de cada estación.

Rutas de aventura en patines eléctricos Segway X2, los girópodos que permiten explorar la naturaleza y divertirse con las subidas, bajadas y curvas con total seguridad y facilidad.

Esmorzaret (almuerzo valenciano) para degustar los productos frescos de temporada y disfrutar de las delicias rurales en la autenticidad del campo valenciano.

PRECIO EXPERIENCIA

Ruta en Alcublas entre cultivos: desde 20 € por persona (mínimo: 10 personas*).
Visita de cítricos y almendros, cosecha (en temporada) y esmorzaret valenciano con degustación de productos locales: desde 45 € por persona (mínimo: 10 personas*).
Ruta en Segway (1 hora) y esmorzaret: desde 70 € por persona.
* Se adaptan precios a grupos más reducidos.

CAPITAL INVERTIDO

22.500 €

Compra de los Segway X2 de montaña: unos 20.000 €.
Adecuación de la sala de degustación: unos 2.500 €.

PROPUESTA DE VALOR Y RECONOCIMIENTOS

Rutas de aventura adaptadas a las necesidades del entorno, en vehículos propios o patines eléctricos Segway X2 de montaña, y a las necesidades especiales de los visitantes.
Una experiencia inclusiva y auténtica para quienes buscan conectar con la naturaleza.
Reconocimiento al Proyecto Origen de M.ª Amparo Martínez y Javier Morales, en el DEMO DAY. CEEI. 2024. Además, ganadora de la Beca Fundación Pepsico al Proyecto «El Origen», 2024.
Paisajes desde los restaurados molinos de Alcublas, senderos por los ventisqueros o neveros, que permiten observar las diferentes siembras.

CANALES DE COMERCIALIZACIÓN

Naranjaspomelosdelturia.com
Venta directa.

ALIANZAS

Casa rural El Mirador de la Torre.
FADEMUR Comunidad Valenciana.
Mentoring Rural, CEEI.
Proyecto Saborigen, Comunidad Valenciana.
Talentum Rural.

Nature Space Jabugo

María Molina Menchaca

El Quejigo. Huelva
7 habitantes

EXPERIENCIA SOSTENIBLE

Alojamiento · Ecoturismo · Gastronomía · Educación ambiental

María asumió la gestión de la finca por herencia familiar en el año 2010 y se convirtió en joven agricultora de ganado vacuno en extensivo. Hoy en día mantiene una ganadería bovina ecológica 4.0 que ha sabido adaptarse a los procesos de digitalización e innovación mediante el uso de herramientas tecnológicas, collares digitales y drones al servicio del bienestar animal y el equilibrio ambiental.

Nature Space Jabugo, en pleno Parque Natural de Sierra de Aracena y Picos de Aroche, es un modelo de agroturismo completo, innovador y sostenible. Dispone de varias casas rehabilitadas, antiguas majadas donde se recogían el ganado y los pastores, además de una amplia oferta de actividades ecosostenibles que fomentan las tradiciones rurales, el turismo responsable y la conservación del ecosistema de la dehesa ecológica.

www.naturespacejabugo.com

ODS

EXPERIENCIA

Nature Space Jabugo ofrece diversas rutas interpretadas del ecosistema único de la dehesa, el cerdo ibérico, el corcho, la micología, observación de aves, fotografía de naturaleza o astronomía guiadas por monitores especializados en la interpretación del espacio natural y la exploración de la dehesa ecológica:
Ecorruta visita a la dehesa, interpretación y aprovechamiento de la dehesa.
Ecorruta teatralizada por un actor que nos traslada al pasado en una granja ecológica en equilibrio con la vida silvestre.
Gastrovisita con degustación de productos ibéricos de Jabugo con denominación de origen protegido.
Alojamiento rural en las tradicionales casas rehabilitadas.

PRECIO EXPERIENCIA

Ecorruta visita a la dehesa: a partir de 45 € por persona.
Ecorruta teatralizada: a partir de 15 € por persona, dirigida a grupos y centros educativos.
Gastrovisita con degustación de productos ibéricos con DOP Jabugo: desde 65 € por persona.
El precio NSJ incluye el recorrido guiado y un mapa del espacio natural.

CAPITAL INVERTIDO

308.000 €

Inversión inicial de 300.000 €, 20 % financiación pública y 80 % privada, para la rehabilitación de las casas y puesta en marcha de la explotación.
Para el desarrollo de los contenidos educativos y las ecorrutas unos 8.000 €.

PROPUESTA DE VALOR Y RECONOCIMIENTOS

Promoción de la conservación del ecosistema de la dehesa ecológica, refuerzo del conocimiento sobre las prácticas sostenibles, y dinamización de la economía rural a través de un ecoturismo responsable y la generación de empleo.

Ha recibido el primer premio a las Mujeres Innovadoras en la Agricultura, Diputación de Huelva, 2022. Cuenta con las certificaciones del Club de Ecoturismo; Club Rusticae; FSC; CAAE; Reserva Starlight, Biosphere, Instituto de Turismo Responsable 2024 y el distintivo de calidad marca Parque Natural de Andalucía.

CANALES DE COMERCIALIZACIÓN

Web de Nature Space Jabugo y redes sociales propias.
Plataformas de ecoturismo.
Colaboraciones con agencias de viajes especializadas en turismo sostenible.
Promoción en ferias y congresos nacionales e internacionales de ecoturismo.

ALIANZAS

Asociación de Empresas Turísticas de la Sierra de Aracena y Picos de Aroche.
Club de Ecoturismo.
FADEMUR Andalucía.
Federación Onubense de Empresarios – Huelva, FOE.
Grupo de Desarrollo de Sierra de Aracena y Picos de Aroche, GDRSAYPA.

Masía de la Mezquita – Esencia Original

Maribel Edo Orenga

Culla. Castellón
480 habitantes

EXPERIENCIA SOSTENIBLE

Agricultura · Ecoturismo · Gastronomía · Patrimonio histórico

Hace seis años, Maribel heredó una masía antigua en la comarca del Alt Maestrat. Regresó a su pueblo y comenzó el proyecto de devolverle la vida a la Masía de la Mezquita y recuperar los campos de almendros. El reto fue apasionante y permitió poner en valor todos los recursos rurales sostenibles: activar la cosecha de almendras, explorar las construcciones de piedra seca y saber más sobre el modo de vida de los habitantes de otras masías que guardan el territorio, las tradiciones y el patrimonio histórico.

El recorrido muestra los cultivos de almendros, el ciclo de la vida de la almendra y la visita a la antigua masía, y finaliza con la degustación de una gran variedad de sabores de las almendras: naturales, tostadas, garrapiñadas, con chocolate y aromatizadas con romero.

@masdelamezquita

ODS

EXPERIENCIA

Visitar la Masía de la Mezquita nos traslada al pasado y nos envuelve en una experiencia vital de observación del corral, las distintas estancias y los utensilios y aperos que se utilizaban antiguamente.

Un conjunto de actividades que comparten la letra C se combinan y crean las siguientes experiencias:

Visita 3C = campos de almendros + construcciones de piedra seca + casa antigua.

Visita 4C = campos + construcciones + casa + cata.

Visita 5C = campos + construcciones + casa + cata + cesta de productos de proximidad.

PRECIO EXPERIENCIA

Visita 3C: desde 14 € por persona; niños de 5 a 15 años: 5 €; menores de 5 años: gratis.
Visita 4C: desde 20 € por persona; niños de 5 a 15 años: 10 €; menores de 5 años: 3 €.
Visita 5C: precio en función de los productos seleccionados.

CAPITAL INVERTIDO

7.000 €

Se realizó una inversión de unos 7.000 € en acondicionamiento de la casa, publicidad, seguro, tasas, envases para las almendras, etc.

PROPUESTA DE VALOR Y RECONOCIMIENTOS

Apreciar en los campos de almendros las labores del campo, el esfuerzo de quienes cultivan en la montaña y el proceso de formación de la almendra.

Conocer el modo de vida en las masías del Alt Maestrat de hace más de doscientos años, potenciar el producto local y salvaguardar la esencia de los pueblos de interior.

Pertenece a Castelló Ruta de Sabor, 2023. Ha sido finalista en los premios Excelencia a la innovación en diversificación de la actividad económica en el medio rural, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 2024, y en la XI edición de los Premis Globalis, 2024.

.

CANALES DE COMERCIALIZACIÓN

Turismo Comunitat Valenciana.
Creaturisme, Cultural y Natural-Rural.
Castelló Ruta de Sabor.
Alt Maestrat Human Land.
Oficinas de Turismo
Folletos y carteles. Comercios locales.
La comercialización de las almendras es de venta directa.

ALIANZAS

Casas rurales de la comarca: Constanza de Culla; Hotel Aldea Roqueta; Masía Riu dels Arbres y Casa Rural Mensin.
Comercios, mercados y ferias comarcales.
FADEMUR Comunidad Valenciana.
Oficinas de Turismo.

Villa de Ábalos

Merche Ruiz Tejada

Ábalos. La Rioja
250 habitantes

EXPERIENCIA SOSTENIBLE

Enoturismo · Ecoturismo · Gastronomía · Hotelería

Desde muy joven, Merche compatibilizó los estudios con el trabajo en las viñas y la hostelería. En el año 2000, junto a su familia, adquirió una casa solariega de finales del siglo XVII construida en el centro de Ábalos. Después de una rehabilitación integral, en la que preservaron la piedra, madera y forja original, dieron paso al actual *Hotel Restaurante Villa de Ábalos*.

La Cocina de Merche es una experiencia gastronómica llena de sabores, tradiciones e innovación para compartir en el restaurante o el gastrobar y marinar con una cuidada selección vinos riojanos. Una amplia oferta enoturística a la que se suman momentos memorables, visitas, catas y actividades ligadas a la cultura del vino tan propia y característica de Rioja Alta.

www.hotelvilladeabalos.com

ODS

EXPERIENCIA

Descanso y sostenibilidad en el *Hotel Villa de Ábalos*, una casa solariega del siglo XVII con historia.

Experiencia gastronómica y enoturística en *La Cocina de Merche*, llena de sensaciones en el restaurante o el gastrobar, donde degustar marinados, escabechados, salsas, asados y productos de la huerta.

Enoturismo y visitas a bodegas centenarias para conocer y catar una gran variedad de vinos elaborados con sus propias uvas o participar en diversas actividades y eventos entre las viñas de Rioja Alta.

PRECIO EXPERIENCIA

Los precios de todas las opciones están publicados en la web: alojamiento, restaurante y programas enoturísticos.

CAPITAL INVERTIDO

1.300.000 €

Capital invertido en la experiencia
Las obras de rehabilitación y adquisición de inmueble inicial ascendieron a 1.200.000 €.
Las mejoras y ampliaciones supusieron unos 100.000 €.

PROPUESTA DE VALOR Y RECONOCIMIENTOS

Alojarse y descansar en una casa solariega riojana para apreciar los detalles arquitectónicos en sus tres pisos y descubrir la distribución original y el reacondicionamiento actual de los diferentes espacios: bodega, almacén, cuadras para animales, huerta...

Sentirse como en casa, poder realizar múltiples actividades enoturísticas y cuidar el paladar con sabores propios de la tierra que lucen en platos cocinados sin prisa, postres caseros y grandes vinos de La Rioja.

El *Hotel Villa de Ábalos* cuenta con el Premio Jóvenes Empresarios, el Premio Best Of al Turismo Vitivinícola en las categorías de Actividades de Ocio y Mejor Alojamiento y la mención especial al Mejor Producto de Turismo Activo FITUR, y ha sido finalista en el Concurso de Pinchos de La Rioja.

CANALES DE COMERCIALIZACIÓN

www.hotelvilladeabalos.com.
Agencias de viaje.
Ruta del Vino de Rioja Alta y La Rioja Turismo.

ALIANZAS

Asociación de Sumilleres de La Rioja.
Ayuntamiento de Ábalos.
Euro-Toques.
FADEMUR La Rioja.
La Rioja Turismo.
Mancomunidad de la Sonsierra.
Ruta del Vino de Rioja Alta.

Finca Ecoturística la Floración

Pilar Hortúa Cruz

Cieza. Murcia
35.000 habitantes

EXPERIENCIA SOSTENIBLE

Agroturismo · Ecoturismo · Artesanía · Agricultura

Con el sueño de vivir en armonía con la naturaleza, Pilar, decidió instalarse en Murcia donde fusionó sus raíces campesinas colombianas con sus conocimientos de ingeniera industrial y turismo sostenible para crear un refugio ecoturístico, la Finca la Floración. Es un lugar de encuentro con familia y amigos para hacer degustaciones gastronómicas en el corazón de la huerta de Cieza, junto a una vía verde y al Camino de la Vera Cruz.

Los visitantes pueden conocer el Centro de Interpretación del Melocotón, explorar las diferentes rutas ecoturísticas o realizar talleres de pintura y artesanía. Un compromiso con la sostenibilidad turística y alimentaria que permite disfrutar de la auténtica vida en el campo y de los productos frescos, ecológicos y kilómetro cero, propios de la huerta murciana.

www.fincalafloracion.com

ODS

EXPERIENCIA

Finca la Floración ofrece la oportunidad de conocer todo el proceso productivo del melocotón de Cieza, desde sus orígenes, cultivo, recolección hasta saborear la variedad de productos frescos y artesanales.
Descubre el otoño: almuerzo + centro de interpretación del melocotón + ruta guiada.
Experiencia de recolección: almuerzo + centro de interpretación + recolección + 1 kg de melocotones.
Ruta cicloturista: ruta ecoturística con guía y paradas explicativas + arroz en brasa + centro de interpretación.
Taller de joyería: materiales + picoteo + taller de 1 hora (incluye pieza elaborada).

PRECIO EXPERIENCIA

Descubre el otoño: a partir de 12 € por persona, 6 € los niños menores de 10 años y gratis los niños menores de 5 años.
Experiencia de recolección: a partir de 12 € por persona, 6 € los niños menores de 10 años.
Ruta cicloturista: a partir de 25 € por persona, 14 € los niños menores de 10 años.
Taller de joyería: a partir de 20 € por persona y 15 € los niños menores de 10 años.

CAPITAL INVERTIDO

4.000 €

Inversión para la página web, adecuación del centro de interpretación, materiales y publicidad.

PROPUESTA DE VALOR Y RECONOCIMIENTOS

En Finca la Floración, cada visitante descubre el alma del melocotón: orígenes, cuidado del cultivo, recolección y el sabor genuino de los productos artesanales. En este refugio natural, la tradición y la naturaleza se entrelazan para ofrecer una conexión auténtica con el entorno.

Desde los campos hasta los talleres creativos, los visitantes encuentran un espacio de serenidad donde el valor de la tierra y el trabajo artesanal se viven en cada detalle, brindando una experiencia memorable y única.

Finalista en FiturNext 2025 por su compromiso con la sostenibilidad turística y alimentaria.

CANALES DE COMERCIALIZACIÓN

Página web y venta directa en la tienda de la finca.
Oficina de Turismo de Cieza.
Comercios locales.

ALIANZAS

Agromarketing Experiencias Turísticas.
FADEMUR Murcia.
Mercados y ferias comarcales.
Mermeladas La Atalaya.
Oficina de Turismo de Cieza.
Restaurante Jardines de Villanueva.

Descubre una granja autosuficiente

Raquel García Rodríguez

Oza-Cesuras. A Coruña
5.000 habitantes

EXPERIENCIA SOSTENIBLE

Agricultura · Ecoturismo · Ganadería · Granja escuela

En el año 2022 se creó la cooperativa familiar de trabajo asociado Labrecos, un modelo gallego de producción circular, sostenible y regenerativo que procura una tierra rica en materia orgánica. La huerta ecológica certificada se nutre de abonos naturales provenientes de la ganadería, a la que alimentan con forrajes y excedentes alimenticios de gran aporte nutricional.

Raquel abre las puertas de un modelo de granja autosuficiente para compartir los conocimientos de una familia gallega que ha sabido obtener los mejores resultados gracias a la agricultura regenerativa y los aportes del pastoreo holístico. Esta exitosa y sostenible estrategia favorece la venta directa, en un radio de 50 kilómetros, a familias, restaurantes y comedores escolares y, a su vez, difundir los beneficios de la agroganadería regenerativa.

www.labrecos.com

ODS 5 · 12 · 13

EXPERIENCIA

Labrecos representa un modelo de producción ecológica muy variada de frutales, verduras y carne de ovino y vacuno que trasmite, en cada experiencia, la importancia de:

La conservación de la biodiversidad: producir alimentos sin pesticidas y diferenciar entre insectos dañinos y otros insectos beneficiosos para el ecosistema, el equilibrio natural y el control de plagas.

La apreciación de todos los sentidos: escuchar los sonidos naturales, tocar la tierra, aprender sobre plantas medicinales, degustar algún producto directo del campo u oler los diferentes cultivos y floraciones de las plantas aromáticas.

PRECIO EXPERIENCIA

A partir de 20 € por persona y 10 € por cada niño.
Posibilidad de complementar con visita arqueológica guiada, actividades para niños, catas, talleres medicinales, entre una gran variedad de opciones.

CAPITAL INVERTIDO 150.000 €

Las instalaciones utilizadas para las visitas tienen un coste aproximado de 150.000 €: invernaderos, nave para actividades y acondicionamiento del lugar.
Se han aprovechado todos los recursos existentes fieles al modelo de economía circular.

PROPUESTA DE VALOR Y RECONOCIMIENTOS

Formar parte de la familia de Labrecos en un proyecto que busca transformar el sector de la alimentación fomentando que más consumidores y más granjas apuesten por modelos sostenibles.
Brindar a los más jóvenes la conexión con el entorno rural y la soberanía alimentaria.
Disfrutar de las cosas sencillas y buenas del campo dando de comer a los animales o participando en la huerta. Desconectar de las rutinas y descubrir, o redescubrir, otras diferentes, auténticas y propias de la vida en el campo.
Recibieron el Premio Sostenibles por Naturaleza en la categoría Sostenibilidad Social, Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos (UPA), 2023.

CANALES DE COMERCIALIZACIÓN

Redes sociales.
Ferias y mercados.
Grupos de difusión.
Centros de formación, divulgación y educativos.

ALIANZAS

CEIDA, Centro de Extensión Universitaria y Divulgación Ambiental de Galicia.
FADEMUR Galicia.
GDR Reserva de la Biosfera Mariñas Coruñesas e Terras del Mandeo.
Hotel La Rectoral de Cines.
Nuria Calo, turismo arqueológico.

Ibérico extremadamente natural

Raquel Pérez Vidal

Jerez de los Caballeros. Badajoz
9.147 habitantes

EXPERIENCIA SOSTENIBLE

Agroalimentario · Ecoturismo · Gastronomía · Turismo del jamón

Raquel, perteneciente a la cuarta generación de una familia artesana, dirige con orgullo Jamones y Embutidos Jierrito Alejo, la fábrica más antigua de productos ibéricos de Jerez de los Caballeros: a finales del siglo XIX ya se dedicaba a la salazón de jamones de cerdo ibérico y a la elaboración de productos ibéricos de bellota.

El paisaje y el entorno inmejorable de la dehesa extremeña son el escenario donde campa semisalvaje el cerdo ibérico que goza de una alimentación natural. En el interior de la antigua fábrica centenaria, familiar y artesanal comienza un recorrido lleno de tradición y saberes acerca de la elaboración de los productos ibéricos. Una sabrosa experiencia que finaliza con la degustación de jamones y embutidos elaborados con ingredientes cien por cien naturales.

www.jamonesjierrito.com

ODS 3 SALUD Y BIENESTAR · 5 IGUALDAD DE GÉNERO · 10 REDUCCIÓN DE LAS DESIGUALDADES

EXPERIENCIA

La tradición y el sabor, identidad de los productos ibéricos de bellota, están latentes en la antigua fábrica de ibéricos que ha sido pionera en abrir sus puertas a turistas que buscan vivir la cultura del jamón para:

Recorrer el pasado y el presente distinguiendo los olores que recuerdan aliños de matanzas caseras de antaño.

Saber cómo se curan los jamones con sal y paciencia en la bodega fiel a los métodos tradicionales, cómo se preparan embutidos, caldillos y mantecas, y el arte del corte y la presentación.

Descubrir en la cata exclusiva lo que hace únicos a estos productos artesanales de máxima calidad.

PRECIO EXPERIENCIA

Desde 25 € por persona.
Guía durante la visita en español, inglés o francés.
Cata exclusiva de productos ibéricos provenientes de cerdos de raza ibérica de la zona, criados en estado semisalvaje y alimentados exclusivamente con productos propios de la dehesa extremeña.
Grupos mínimos de 10 personas y máximos de 55 personas.

CAPITAL INVERTIDO

20.000 €

Acondicionamiento de la sala. Tablas de madera, con diseño exclusivo de abanico, para la presentación de los diferentes embutidos.
Digitalización de la experiencia con tecnología adaptada.

PROPUESTA DE VALOR Y RECONOCIMIENTOS

Aprendizaje: valorar los productos ibéricos conociendo el particular proceso de elaboración que se realiza en cada uno de ellos.

Alimentación saludable: promover y consumir alimentos cien por cien naturales.

Productos locales: conocer los ingredientes necesarios para la elaboración de los ibéricos, tales como los ajos de Aceuchal y el pimentón de la Vera.

Biodiversidad y sostenibilidad: la importancia del cerdo ibérico en la preservación del ecosistema y la conservación de la dehesa extremeña.

Degustación de productos ibéricos galardonados, entre otros, con los premios Jamón Bellota Ibérico, Oro 2024, y Jamón de Plata 2024 del Concurso Jamón de Oro.

CANALES DE COMERCIALIZACIÓN

Venta directa en la fábrica.
Página web: información y reservas.
Expositora en el Salón del Jamón y la Dehesa, Jerez de los Caballeros.
Expositora en el Salón Gourmets, Madrid.

ALIANZAS

Acuerdo de colaboración con Plena Inclusión.
Agencias de viajes. Hoteles locales.
Ayuntamiento de Jerez de los Caballeros.
Blogueros e influencers.
Desde el Origen, proyecto con la Universidad de Salamanca.
FADEMUR Extremadura.

La Magia de la Tinaja

Rocío Torres Caro

Villarrobledo. Albacete
25.189 habitantes

EXPERIENCIA SOSTENIBLE

Agricultura · Ecoturismo · Gastronomía · Viticultura

Desde el corazón de La Mancha, Rocío representa a la cuarta generación de la bodega familiar Torres Filoso en un proyecto vitícultor que apuesta por la agricultura regenerativa y la sostenibilidad. El resultado es una excelente producción de vinos ecológicos, fieles a la filosofía de mínima intervención, respetuosos con el medio ambiente.

La Magia de la Tinaja: Enoturismo en bodega y viñedo centenario es un proyecto enoturístico que enseña los métodos ancestrales, tradicionales y artesanales de la elaboración del vino. Para ello, organiza visitas y catas didácticas en la bodega centenaria que alberga 45 tinajas gigantes de barro típicas de Villarrobledo, únicas en el mundo. Una magnífica oportunidad para vivir una experiencia llena de tradición alfarera y cultura vinatera.

www.torresfiloso.com

ODS 5 · 12 · 15

EXPERIENCIA

Visita guiada a los viñedos y a la bodega centenaria con degustación didáctica de vinos artesanales entre tinajas gigantes que proporciona un ambiente ideal para disfrutar en familia o con amigos, lejos del turismo convencional.

Visitas guiadas personalizadas.

Aula de cata de vinos ecológicos que capturan la esencia de la tierra.

Degustación y maridaje con quesos de oveja manchega.

Interacción con los propietarios para disfrutar de un trato cercano y saber más sobre el compromiso con la sostenibilidad y las prácticas ecológicas innovadoras.

PRECIO EXPERIENCIA

Eco: desde 20 € por persona.
Prémium: experiencia personalizada en la que se ofrecen vinos, productos y tiempo de calidad en la bodega centenaria y en los viñedos regenerativos.

CAPITAL INVERTIDO

2.000 €

En el año 2022 se acondicionó la bodega centenaria, se adquirió equipamiento para el viñedo y se invirtió en la promoción y el marketing de las primeras actividades.
Todo ello supuso una inversión de unos 2.000 €.

PROPUESTA DE VALOR Y RECONOCIMIENTOS

Cultural y auténtica: sumergirse en la historia y tradición de una bodega familiar centenaria. Educativa y amena: aprender de forma natural y divertida los procesos que intervienen en la creación de un vino artesanal y ecológico.
Cercana y hospitalaria: disfrutar de un trato personalizado.
Cata exclusiva: descubrir vinos artesanales y ecológicos, elaborados con una filosofía de mínima intervención.
Entorno único encantador: dejarse llevar por un espacio único, con tinajas de barro.
Han obtenido excelentes puntuaciones en la Guía Wine Up! y en la Guía Peñín, para el vino tinto Juan José, 2021 y 2022, y el blanco orgánico Árboles, 2022, y Ad Pater Ecológico, 2021.

CANALES DE COMERCIALIZACIÓN

Venta directa en la bodega.
Página web con información y reservas.
Alianzas con oficinas locales de turismo y agencias de viajes.
Promoción en eventos locales de turismo y enoturismo.
Plataformas de reservas online y venta de experiencias turísticas.

ALIANZAS

Agencias de viajes y tour operadores.
Asociaciones y cámaras de comercio.
Empresas de transporte y turismo activo.
FADEMUR Castilla-La Mancha.
Hoteles y alojamientos locales.
Medios de comunicación y blogueros.
Participación en eventos y festivales.
Restaurantes y gastronomía local.

Cal Tuta Aula Rural

Roser Barons Riu

Cardona. Barcelona
4.561 habitantes

EXPERIENCIA SOSTENIBLE

Agroturismo · Ecoturismo · Ganadería · Agricultura regenerativa

A pocos minutos del castillo y la montaña de sal de Cardona, Cal Tuta Aula Rural inició su andadura en el año 2019, cuando Roser decidió poner en marcha este proyecto agroganadero y educativo que da a conocer la cultura rural y las labores diarias de una auténtica masia catalana.

La finalidad del descubrimiento rural y medioambiental que se propone en el interior de la finca es poner en práctica las diferentes actividades agrícolas, ganaderas, forestales y de transformación de productos. Para ello, se puede elegir entre una gran variedad de propuestas, diseñadas y adaptadas a todos los públicos, que reproducen los trabajos propios de una explotación agroganadera payesa: vendimia, recogida de olivas, alimentación de animales, identificación de plantas medicinales o construcción de cestas de mimbre, entre otras.

www.aularuralcaltuta.com

ODS 4 · 5 · 15

EXPERIENCIA

Actividades ecoturísticas en la finca Cal Tuta para escuelas, familias, amigos o empresas, en función de cada estación del año que permiten adquirir conocimientos sobre el entorno, y despertar el interés por la ecología y la responsabilidad hacia la naturaleza:
Baños de bosque.
Búsqueda de pisadas.
Carrera de orientación.
Fauna salvaje y marcha nórdica.
Geocaching de naturaleza.
Hacemos casas de pájaros.
Reciclamos. Espacio limpio.
Salidas para ver la flora y la fauna.
Taller de abejas.
Vamos a ver las estrellas.
Vamos al huerto.

PRECIO EXPERIENCIA

A partir de 10 € por persona, en función de cada actividad.
Se adaptan las experiencias a las necesidades y preferencias de cada grupo en función de las estaciones del año.
Disponibilidad de espacios ampliados para realizar reuniones de amigos, familiares o de empresa.

CAPITAL INVERTIDO

110.000 €

Con la apertura del espacio al público se reformaron íntegramente dos antiguos cobertizos de la finca para adaptarlos a las actividades ofrecidas y disponer de dos salas, más la adaptación de una antigua nave porcina para los animales de granja.

PROPUESTA DE VALOR Y RECONOCIMIENTOS

Vivir un aprendizaje único en una masia catalana, en la que se trasmite la importancia de las labores del campo, la cultura rural, la transformación de los productos de la zona y la degustación de estos.
Inculcar los valores de sostenibilidad medioambiental vinculados a la naturaleza: soberanía alimentaria, producción de proximidad, contaminación cero, alimentación ecológica, aprender a jugar con la naturaleza, reciclaje, conocimientos de orientación en el bosque, interpretación de mapas, visión y pensamiento medioambiental, principios colaborativos y solidarios, etc.

CANALES DE COMERCIALIZACIÓN

Web y redes sociales.
Casas y hoteles rurales de la zona.
Cardona Turism.

ALIANZAS

Ayuntamiento de Cardona.
Cardona Turisme.
FADEMUR Cataluña.
Mel de Su.
Restaurantes, casa rurales y tiendas de la zona.
Zona Tipi.

Ca Mamina

Tatiana Álvarez Capita

Premoño. Las Regueras. Asturias
82 habitantes

EXPERIENCIA SOSTENIBLE

Ganadería · Ecoturismo · Gastronomía · Razas autóctonas

Tatiana, ganadera en régimen extensivo de las razas autóctonas asturianas de cerdo gochu asturcelta y de oveja oveya xalda, aúna la innovación, la tradición, el respeto por el entorno natural y la conservación. La máxima de Ca Mamina es la calidad para ofrecer a los clientes un producto diferencial de razas en peligro de extinción que garantiza el bienestar animal, aprovecha los recursos naturales para alimentarlos y respeta los tiempos de cría.

Los andares de Ca Mamina es un proyecto cargado de asturianía que ofrece múltiples recorridos por senderos y bosques para acercarse a las razas autóctonas y conectar con la historia, la artesanía, la gastronomía o el folclore. En Las Regueras, tierra de paso de ríos, regueras y fuentes, los peregrinos recorren la primera etapa del Camino Primitivo hasta Santiago de Compostela.

www.camamina.com

ODS 5 · 12 · 15

EXPERIENCIA

Rutas que comienzan con un paseo hacia el monte para ver las pequeñas y especiales ovejas xaldas y los gochos asturceltas que campan en libertad y se alimentan de bellotas, manzanas, berza, pasto, remolacha, cereal y castaña valduna, entre otros.

Visitas y talleres, adaptados a los visitantes, en el Molín de Picarín, los antiguos telares de Paz Mesa – Espacio Textil Rural; realizar el delicioso pan de escanda; degustar productos locales y por último completar la jornada con una auténtica espicha en la que escanciar la sidra asturiana.

PRECIO EXPERIENCIA

Experiencia a la carta sin alojamiento: a partir de 150 €/persona.
Experiencia a la carta con alojamiento: a partir de 400 €/persona.
Los precios varían en función de la temporada y del número de personas que realizan las experiencias.

CAPITAL INVERTIDO

97.000 €

Ca Mamina ha realizado una inversión propia de 27.000 € para la adecuación de los espacios en los que se realizan las experiencias y ha recibido 70.000 € de inversión pública, otorgada por el Principado de Asturias para la incorporación a la ganadería porcina y ovina.

PROPUESTA DE VALOR Y RECONOCIMIENTOS

Participación en un proyecto orgánico de kilómetro cero que responde al deber ético del cuidado y la protección de las razas autóctonas en peligro de extinción.
Sostenibilidad y sensatez en el aprovechamiento de todos los recursos existentes, tanto propios como del resto de colaboradores, fieles al modelo de economía circular.
Cuenta con reconocimientos a su trabajo en favor de las razas autóctonas: Mejor gocha asturcelta, AGROSIERO, 2022, 2023 y 2024; Premio Emprendedora Rural, Asociación de Mujeres del Campesinas de Asturias, AMCA, 2023; y Premio FADEMUR, 2024.

CANALES DE COMERCIALIZACIÓN

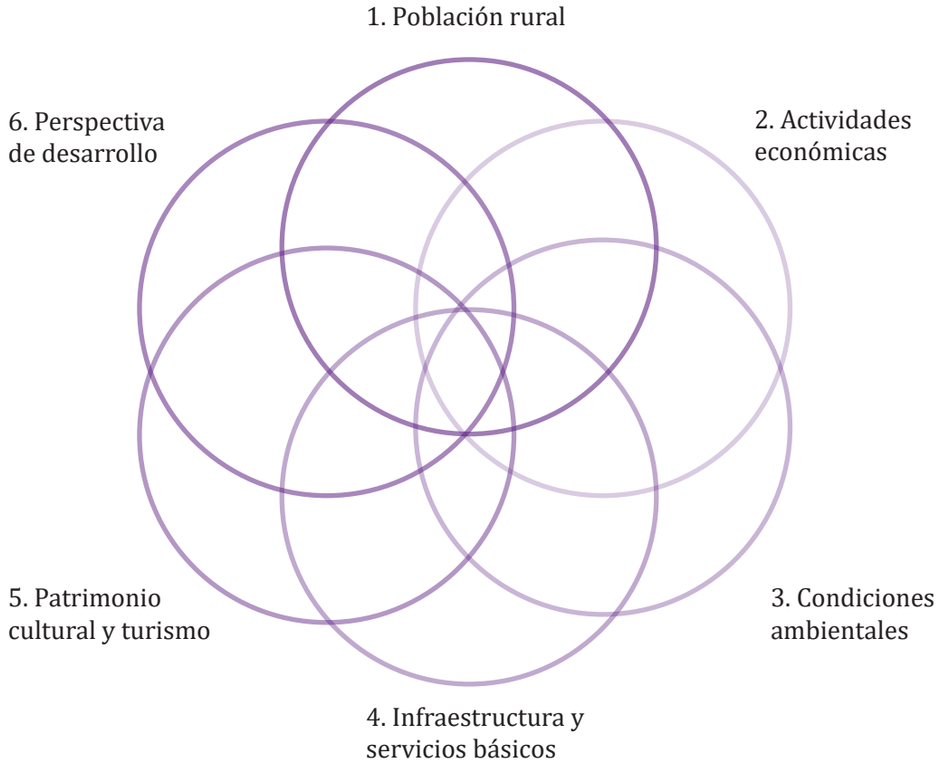
Redes sociales y web.
Ferias y mercados.

ALIANZAS

Asociación Castaña Valduna, Arescasval. Asociación Criadores Gochu Asturcelta, ACGA. Asociación de Criadores de Oveja Xalda, ACOXA. Asociación de Mujeres Campesinas de Asturias, AMCA. Espelta Las Regueras. FADEMUR Asturias. Molín de Picarín. Paz Mesa – Espacio Textil Rural.

9 | Fichas rellenables

(fig.1)



1. Población rural:

2. Actividades económicas:

3. Condiciones ambientales:

4. Infraestructura y servicios básicos:

5. Patrimonio cultural y turismo:

6. Perspectiva de desarrollo:

Proyecto:

Nombre:

Población.
Habitantes

EXPERIENCIA SOSTENIBLE

1. 2. 3. 4.

Experiencia transformadora:

web

ODS

EXPERIENCIA

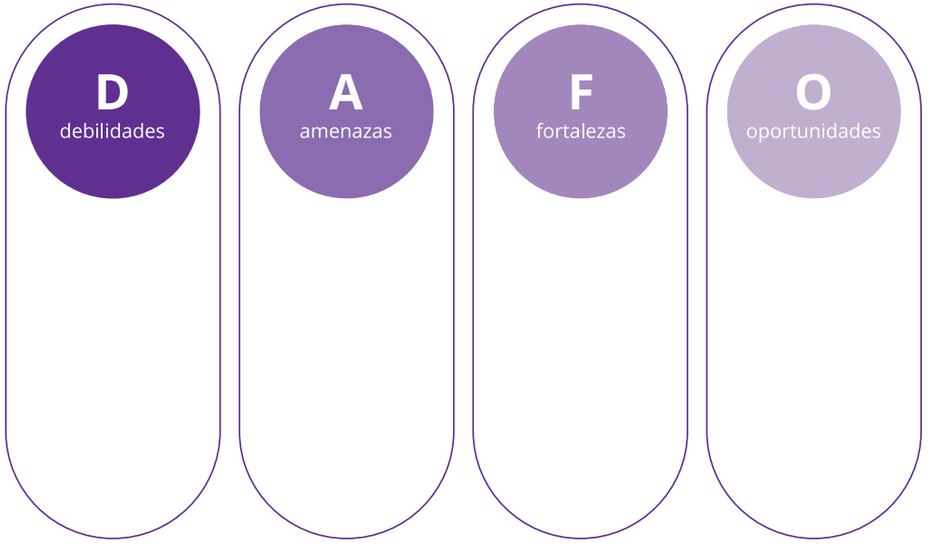
PRECIO EXPERIENCIA

CAPITAL INVERTIDO €

PROPUESTA DE VALOR Y RECONOCIMIENTOS

CANALES DE COMERCIALIZACIÓN

ALIANZAS



(tabla 1)

ASPECTOS CLAVE	DATOS	PRÁCTICA
Población rural 1.	Distribución por edades, género, nivel educativo, tasa de empleo, etc. Acceso a servicios básicos como agua potable y saneamiento	
Actividades económicas 2.	Agricultura, ganadería, pesca, silvicultura, turismo rural, etc. La infraestructura y servicios para apoyar estas actividades.	
Condiciones ambientales 3.	La calidad del aire, agua y tierra. El impacto ambiental de las actividades humanas.	
Infraestructura y servicios básicos 4.	Accesos, señalización, carreteras, puentes, aparcamientos, sistemas de transporte públicos, escuelas, hospitales y centros de salud. La disponibilidad de servicios básicos como agua, electricidad y saneamiento.	
Patrimonio cultural y turismo 5.	El patrimonio cultural y los recursos turísticos de la zona rural. Lugares históricos, tradiciones y costumbres, artesanía y gastronomía.	
Perspectiva de desarrollo 6.	Oportunidades de empleo y posibilidades de mejora de la calidad de vida de la población.	

(tabla 2)

Análisis y diseño de experiencias sostenibles inclusivas, transformadoras y memorables.

	1. VISITANTES	2. ENTORNO	3. COMPETENCIA	4. GUION	5. ALIANZAS Y COLABORACIONES	6. PROMOCIÓN	7. EVALUACIÓN
CUESTIONES	Tipo de visitante que se espera recibir	Atractivos y recursos locales Situación actual del destino	Oferta turística de experiencias existente	Crear relatos memorables	Identificar posibles colaboraciones	Cómo, cuándo y a través de qué medios	Diseñar un sistema de evaluación, actualización y mejora
DISEÑO							

FADEMUR
GOBIERNO
DE ESPAÑA
MINISTERIO
PARA LA TRANSICIÓN ECOLÓGICA
Y EL RETO DEMOGRÁFICO

fademur.es