



EL ECOTURISMO SIGUE CRECIENDO

BioCultura A Coruña 2025, del 7 al 9 de marzo en EXPOCoruña, promociona, además de la alimentación ecológica, el ecoturismo, otra forma de entender el viajar y de adentrarnos en lugares que no conocíamos...

Ve el mundo. Es más fantástico que cualquier sueño

Ray Bradbury

Sumergirse en el paisaje. Formar parte de él. Crear impactos positivos en los ecosistemas y en la economía de la zona. El turismo ecológico o ecoturismo propone un enfoque de las actividades en el que el viajero se identifica con el paisaje, con la cultura y la gastronomía local, creando impactos positivos. Es una forma de conocer las diferentes geografías del mundo de una manera alternativa, lejos del turismo de masas, que crea huellas negativas. Conociendo lo más local, que en el fondo siempre es lo más universal, procurando no dejar excesiva huella y favoreciendo el desarrollo sostenible de la zona. De eso va el ecoturismo. Y, en ese sentido, Galicia es un área aventajada, por sus diversas ofertas, por tener un público que tiene esas prioridades y por una cultura, unas gentes, un paisaje y una tradición culinaria realmente maravillosas. BioCultura A Coruña 2025 (del 7 al 9 de marzo en EXPOCoruña) promocionará esa otra forma de entender el viaje y el turismo...

DESTINOS

En Galicia es fácil encontrar destinos en los que podamos integrarnos de esta manera. Por ejemplo, visitando alguno de los parques naturales, esas zonas que, por su riqueza biológica, ecológica, estética... están conservadas de un modo especial. De momento, Galicia ya tiene seis: As Fragas do Eume, famoso bosque atlántico en la provincia de A Coruña; el Complejo dunar de Corrubedo y lagunas de Carregal y Vixán, con una súper duna móvil, en A Coruña; Baixa Limia-Serra do Xurés, con un pie en tierras ourensanas y otro en tierras portuguesas; O Invernadeiro, en el Macizo Central ourensano; la Serra da Enciña de Lastra, con su peculiar estilo calcáreo; y el Parque Nacional marítimo-terrestre das Illas Atlánticas de Galicia, el único nacional e insular. Galicia tiene parques a la orilla del mar, en el cañón de un río, en alta montaña, entre valles y cumbres, en medio del océano... En todos ellos se puede practicar un turismo sostenible y respetuoso con el medio ambiente, y todos cuentan con puntos de información o centros de interpretación, propuestas de actividades deportivas, una red de senderos para recorrer... Esas zonas cuentan además con cientos de restaurantes que frecen productos ecológicos, locales, etc.

RESERVAS DE LA BIOSFERA PRESENTES EN BIOCULTURA

La Reserva de Biosfera Mariñas Coruñesas e Terras do Mandeo (que estará presente en BioCultura con espacio expositor y diferentes actividades) abarca un total de 116.724 ha repartidas en 17 concellos de la provincia de A

Coruña. Su principal objetivo es el desarrollo del territorio, de sus empresas y de sus productos, mediante marcas de calidad, recuperación de actividades tradicionales, oportunidades de empleo y formación, iniciativas turísticas, conservación de los recursos medioambientales y otros proyectos. Por su parte, la Diputación de Lugo (también presente en la feria) gestiona las Reservas de la Biosfera Terras do Miño y Os Ancares Lucenses y Montes de Cervantes, Navia y Becerreá, con el fin de asegurar la protección del valor patrimonial, natural y etnográfico de dichos espacios, destacando el apoyo que la gestión de las Reservas ofrece a los proyectos de desarrollo sostenible que lidera la propia Diputación Provincial así como los abordados por los Organismos de Participación de las Reservas. La gestión de estas reservas deriva de una labor de divulgación y educación ambiental para dar a conocer los valores ambientales de las Reservas de la Biosfera, trabajando directamente con centros educativos y colectivos diversos (adultos, colectivos con discapacidad o colectivos en riesgo de exclusión social), que muestran interés a través de la variada oferta que se propone en cuanto a actividades de divulgación ambiental como visitas, exposiciones y talleres dirigidos a todos los grupos de edad.

DÉFICIT DE NATURALEZA

Viajar y adentrarse en el mundo natural ya no es sólo algo de “ocio” o “cultura”. Es salud, también. El déficit de naturaleza provoca muchas enfermedades. Licenciado en Medicina y Cirugía, licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, máster en Dirección y Gestión Clínica, Salvador Ramos también es el director médico del Centro de Talasoterapia Talaso Atlántico en Oia (Pontevedra). También es codirector de los Cursos de Verano de la Universidad de Santiago de Compostela. Salvador Ramos participará en las actividades paralelas de la feria con una ponencia. El experto señala que “el déficit de naturaleza se manifiesta con un mayor riesgo de padecer enfermedades y de una mortalidad prematura. Pero eso hay que demostrarlo y hoy podemos hacerlo a través de diferentes estudios que corroboran que la exposición a espacios naturales, tanto verdes como los azules de ríos, mares y lagos, así como a los espacios naturales construidos en las ciudades que habitamos, no solo mejora nuestro estado de salud y bienestar, sino que disminuye las tasas de morbilidad y mortalidad”. Y añade: “Sumergirnos en el mundo natural contribuye también a reducir el sedentarismo y el sobrepeso, estimula nuestro sistema inmunológico y mejora nuestra salud mental”.

ECOGASTRONOMÍA

“El ecoturismo va muy ligado a la ecogastronomía. El ecoturista busca siempre restaurantes, hoteles y espacios en los que saborear los alimentos y las recetas tradicionales de cada lugar, pero siempre procedentes de la agricultura y la ganadería ecológicas”, señala Ángeles Parra, directora de la feria. Y también asegura: “El ecoturismo y el sector ecológico se retroalimentan. En este sentido, BioCultura A Coruña 2025 va a tener expositores y actividades diversas en las que están muy presentes la ecogastronomía gallega y las posibilidades de hostelería y hotelería que ofrecen las cuatro provincias gallegas. Las instituciones de Galicia están volcadas en promocionar una forma diferente de viajar y de conocer y BioCultura A Coruña 2025 es un reflejo de todo ello”. El showcooking ecogastronómico de la feria a cargo de la Diputación de Coruña con su campaña “A provincia que sabe” dará a conocer recetas y productos coruñeses con sesiones con prestigiosos chefs de la provincia, catas, talleres, etc.