



DIEGO LÓPEZ (MARIÑAS CORUÑESAS): "EN LA FERIA HEMOS ORGANIZADO ACTIVIDADES DE TODO TIPO"

Diego López Pedreira es el gerente del PSTD de Mariñas Coruñesas e Terras do Mandeo. Esta Reserva de la Biosfera estará presente en BioCultura A Coruña 2025 con un buen número de actividades y de espacios dedicados a promover sus empresas y su ecoturismo.

-¿Qué es lo que hace diferente la gestión de la Reserva de Biosfera “Mariñas Coruñesas e Terras do Mandeo”?

-Somos una Reserva de la Biosfera atípica, un territorio que combina zonas urbano-rurales con más de 200.000 habitantes repartidos en 17 ayuntamientos y que cuenta con la cercanía de una ciudad como A Coruña, que tiene aproximadamente una población cercana a los 250.000 habitantes. Todo un reto y, a la vez, una gran oportunidad para trabajar el desarrollo sostenible llevado a la praxis. Todas estas cuestiones pueden parecer extrañas a priori para una Reserva de Biosfera, porque es cierto que la gran mayoría de las personas suele asociar esta figura a un espacio natural protegido. Pero lo que puede parecer un hándicap... es toda una oportunidad para trabajar la economía circular, la producción sostenible, el ecoturismo, el emprendimiento verde y azul, el desarrollo rural... porque en realidad Mariñas Coruñesas está llamado a ser un espacio protector, no sólo de sus zonas núcleo, sino también de otras áreas no protegidas actualmente, y en las que se puede trabajar la restauración medioambiental, la educación, la investigación y la conexión de las universidades con la sociedad, fomentar la colaboración público-privada con el empresariado local... pero siempre de una manera participativa y con un enfoque de abajo-arriba. “Somos lo que cuidamos”, y el modelo de esta Reserva de Biosfera es buscar el bien común, el interés general para un territorio compartido y reconocido por la UNESCO. Ser Reserva de Biosfera nos permite planificar, favorecer esa colaboración público-privada, estar dotados de un Plan de Gestión y una hoja de ruta para el territorio, una oficina técnica a pie de campo para escuchar a todas las personas y facilitar la participación de todos los agentes sociales.

LOS LOGROS

-¿Cuáles son/han sido los principales logros de esta Reserva de la Biosfera en lo que concierne a éxitos ambientales, sociales y paisajísticos?

-Son muchas las personas y entidades que han hecho posible que esta Reserva de Biosfera sea reconocida a nivel estatal e internacional como un modelo de éxito, pero nos queda mucho por hacer porque un proyecto como el de Mariñas Coruñesas es realmente a medio-largo plazo. Ahí será donde se vea un antes y después, porque requiere de un trabajo constante, progresivo, un proceso de escucha a todas las sensibilidades y enfoques, que nos hagan que caminemos hacia la mejora continua. Hemos sido capaces de lograr un buen entendimiento con los agentes y administraciones a todos los niveles, sea a nivel local, provincial, autonómico, estatal o internacional para ser capaces de atraer inversión para el territorio, que repercute en el ámbito medioambiental, social, turístico... y que en

definitiva mejora la calidad de vida de nuestros vecinos/as. Como digo, la estrategia de la Reserva tiene como objetivo final la valorización del territorio, incidiendo en la mejora de la calidad de vida de la población local a partir de esa valorización del patrimonio natural, cultural y del fomento de la cohesión social; en eso estamos trabajando día a día todas las personas que formamos parte de la gran familia que es la Reserva de Biosfera Mariñas Coruñesas.

Y, en parte, gracias a esta forma de trabajar hemos podido alcanzar algunos logros:

if¼ Puesta en marcha de un Plan Alimentario Local para el territorio.

if¼ Desarrollo de la Marca de Calidad de la Reserva de Biosfera Mariñas Coruñesas para el ámbito agroalimentario y turístico.

if¼ Puesta de largo y colaboración en el proyecto de “Ecocomedores escolares”.

if¼ Desarrollo del Programa “Educando en la Biosfera” dirigido a la comunidad educativa y gracias a la colaboración de nuestros ayuntamientos.

if¼ Consecución y colaboración en proyectos europeos en el ámbito medioambiental, como el Life Fluvial, el Life Water Way, o ahora mismo con el Life Global.

if¼ Implantación de un proceso formativo único: la triple certificación dirigida a las empresas locales, que avalan calidad turística y sostenibilidad.

if¼ Premio Camino de Santiago otorgado por la Xunta de Galicia en el año 2015 por la promoción del Camino, la eliminación de especies invasoras en el mismo y el fomento del emprendimiento alrededor del Camino Inglés.

if¼ Premio Michel Battise otorgado por la UNESCO a nivel mundial en el año 2019, por los trabajos para la creación de la Marca de Calidad de la Reserva de Biosfera.

if¼ Entidad gestora del Destino turístico bajo el marco del Sistema de Calidad Turística en Destino -SICTED- (2019) y consecución del Mejor Destino Turístico “novel” otorgado por el Ministerio de Industria, Comercio y Turismo (2020).

if¼ Primer Destino de Ecoturismo certificado de Galicia, a través del Club de Ecoturismo de España (desde el año 2020).

if¼ Premio al mejor Destino turístico de Galicia en la promoción del rural, concedido por la Agencia Gallega de Desarrollo Rural (2021).

if¼ Premio por los trabajos realizados en la creación y desarrollo de los “Restaurantes de la Biosfera” como mejor Grupo de Mejora en el Sistema de Calidad Turística, otorgado por el Ministerio de Industria, Comercio y Turismo (2021).

if¼ Desarrollo del Congreso Nacional de Ecoturismo en las Mariñas Coruñesas (2022), en el cual sentamos las bases para avanzar hacia la neutralidad en carbono de los destinos.

if¼ Plan de Sostenibilidad Turística de la Reserva de Biosfera Mariñas Coruñesas, como Destino de Ecoturismo familiar neutro en carbono (2021-2026).

if¼ Consecución del Proyecto “Experiencias España” en colaboración con el Club de Ecoturismo de España, para la mejora de la promoción y comercialización digital de experiencias turísticas innovadoras y sostenibles (2022-2025).

if¼ Certificación como Destino Turístico Starlight (junio 2023), mediante el cual la Fundación Starlight certifica al territorio de la Reserva de Biosfera Mariñas Coruñesas como destino turístico Starlight.

if¼ Colaboración en el proyecto Corredor de Ecoturismo de lana España Verde, liderazgo por las Comunidades Autónomas de Galicia, Asturias, Cantabria y País Vasco para potenciar un modelo de Ecoturismo en el norte peninsular (2023 – 2024)

if¼ Premio a la innovación turística y sostenibilidad, concedido por Onda Cero dentro de los I Premios de Turismo Gente Viajera de Galicia.

En definitiva, somos un territorio heterogéneo que agrupa a los siguientes (17) diecisiete ayuntamientos de la provincia de A Coruña: Abegondo, Aranga, Arteixo, Bergondo, Betanzos, Cambre, Carral, Coirós, Culleredo, Curtis, Irixoa, Miño, Oleiros, Oza-Cesuras, Paderne, Sada y Sobrado, los cuales trabajan en la misma dirección, con una entidad gestora del Destino, con una zonificación y modelo de gobernanza para este territorio como Reserva de la Biosfera, así como también contamos con un plan de gestión aprobado para el territorio que debe cumplir con una serie de indicadores, los cuales revisa periódicamente la UNESCO, y que nos ha otorgado recientemente una gran puntuación en la última revisión decenal que realiza este organismo internacional.

EN LA FERIA

-¿Cuáles van a ser vuestras actividades en BioCultura A Coruña 2025?

-Tendremos actividades de todo tipo, pero siempre en línea con nuestra filosofía de sostenibilidad y circularidad en todo lo que hacemos. Nuestra idea de participar en BioCultura es dar visibilidad, poner en valor y ser potenciadores del patrimonio material e inmaterial de nuestros 17 ayuntamientos, un legado que nos han dejado nuestros antepasados y que debemos conservar y proteger. Un espacio para poner en valor iniciativas, nuevos productos sostenibles y proyectos, de nuestras ya más de 100 empresas certificadas en la Marca de Calidad de Mariñas Coruñesas. La verdad es que es todo un orgullo ver el gran trabajo y la mejora que están desarrollando todas las personas que conforman nuestras empresas agrolimentarias y turísticas certificadas. Año a año, BioCultura A Coruña es el espacio idóneo para realizar el balance del año, cómo hemos evolucionado, y un lugar donde presentamos novedades importantes. Realizaremos charlas, talleres para todos los públicos, jornadas técnicas para profesionales, maridajes, showcookings con productos locales, presentaremos iniciativas y documentales del territorio, rutas y experiencias para desconectar y darse un baño de bosques en la Reserva de Biosfera... Una programación variada en la que colaboran muchas personas, y que hemos intentado confeccionarla con mucho cariño, para conseguir uno de nuestros objetivos en BioCultura A Coruña, que es dar a conocer todos estos productos y servicios a la población local, pero también a la de la ciudad de A Coruña y del resto de Galicia, lo cual nos va a ayudar a desestacionalizar nuestra oferta.

ECOTURISMO

-¿Por qué crees que el ecoturismo crece en el mundo y, especialmente, en Galicia... como destino? ¿Tienes datos al respecto?

-En Mariñas Coruñesas lo hemos tenido claro. Ya antes de estallar la pandemia del Covid-19 nos hemos posicionado en el ecoturismo certificado, porque así lo creemos. Es el turismo del presente y del futuro, un turismo tranquilo, que no masifica los lugares visitados, que lucha contra la turismofobia y que compensa su impacto, un modelo que valora el producto local, un turismo que es operado al 100% por empresas locales, que pone en valor nuestro rural y los espacios naturales, y, por supuesto, que le da la oportunidad al excursionista o al turista a aprender de una manera lúdica. Por otro lado, aunque somos un destino joven, que nos queda mucho por hacer y trabajar, estamos ayudando a consolidar y diversificar la oferta turística en la provincia de A Coruña y en Galicia, por supuesto dentro de la Marca Galicia. Y aunque el turismo tiene un alto componente estacional y estival, estamos trabajando para desestacionalizar toda nuestra oferta, presentando en cada temporada nuevos productos y servicios, siempre de la mano de nuestras empresas certificadas, que son las auténticas protagonistas y las que llevan a la práctica la sostenibilidad real en el territorio, poniendo siempre en valor nuestro patrimonio. En cuanto a datos y ecoturismo, los últimos datos del Observatorio del Club de Ecoturismo de España son contundentes y se ve una clara evolución positiva, también en Galicia, donde nos relacionan no sólo con sostenibilidad sino con calidad, naturaleza y gastronomía, esa es la clave. Y en este sentido, en el ámbito de la promoción del ecoturismo, me gustaría resaltar la colaboración tan importante que nos está ofreciendo en el día a día, así como el gran trabajo que está desarrollando Turismo de la Diputación de A Coruña, y la Agencia Turismo de Galicia- Xunta de Galicia, apostando por un modelo de cercanía y realmente sostenible que nos hace ser cada día mejores.

ALIMENTOS ECOLÓGICOS

-¿Qué te parece el hecho de que, en porcentaje, Galicia sea la segunda comunidad del ránking estatal en consumo per cápita de alimentos ecológicos? ¿A qué se debe tan estupendo dato?

-Galicia y los gallegos/as, con nuestra dieta atlántica que ahora ponemos como bandera, tradicionalmente siempre hemos hecho cocina de aprovechamiento, nos hemos alimentado con una dieta variada poniendo en valor la temporalidad de los productos, así como el consumo de variedades locales adaptadas a cada zona. La suma de estas y otras cuestiones han hecho que seamos una tierra en la que se come sano, se come bien, se come local y con variedad. Y esta filosofía, con la cocina de antaño, de nuestras abuelas, creo que se ha ido heredando de generación en generación (hoy hacen gala de eso nuestros cocineros/as), valorando todas estas cuestiones que hoy en día, en pleno siglo XXI, ya tenemos organismos certificadores que aseguran al consumidor final la calidad y los métodos de producción ecológica de estos alimentos. De ahí que no me extrañen los datos de Galicia en cuanto a consumo per cápita de alimentos ecológicos, la segunda comunidad en porcentaje a nivel estatal.

RETROALIMENTACIÓN

-¿En qué medida crees que este ecoturismo del que hablamos y que crece en Galicia se retroalimenta con el auge de la producción y del consumo de alimentos ecológicos?

-Sin duda, el producto local y ecológico es el elemento central del ecoturismo, o así por lo menos lo concebimos en Mariñas Coruñesas. De hecho, todas nuestras experiencias de ecoturismo incluyen maridajes, picnics en la

naturaleza o un Menú de la Biosfera en alguno de nuestros establecimientos certificados. Desde luego que el ecoturismo retroalimenta a la educación ambiental, pero también incide en lograr un desarrollo rural armónico, y, por supuesto, favorece el emprendimiento verde y el consumo de este tipo de productos.

La tipología, la variedad y calidad de los alimentos que consumimos a lo largo de nuestra vida, sin duda, es un factor clave en nuestra calidad de vida o a la hora de desencadenar diversas enfermedades. De ahí que consideramos un acierto rotundo que la edición de BioCultura en Galicia (que se celebra anualmente en A Coruña) sea también el epicentro del ecoturismo, ya que es una forma de poner en valor la producción y consumo de estos alimentos con calidad diferenciada.

BIOCULTURA

-¿Qué es BioCultura para ti y en qué medida crees que la presencia de la feria en Galicia ayuda a promocionar el alimento ecológico y otras formas de viajar?

-Como decía anteriormente, BioCultura es una feria que ya está consolidada. Las cifras oficiales lo avalan, y es todo un referente en la promoción del producto ecológico, del alimento local y ahora también en el ámbito del ecoturismo certificado. Para mí, es un espacio de encuentro, un lugar para intercambiar conocimiento, para compartir ideas y proyectos con otros destinos, con diferentes administraciones que trabajamos en la misma línea, un espacio para potenciar a las empresas del ámbito agroalimentario y turístico. En definitiva, toda una forma de vida que busca calidad y excelencia. Estoy convencido de que desde lo local podemos contribuir a hacer un mundo mejor, o por lo menos intentarlo. Vamos a seguir trabajando para conseguir sensibilizar y mejorar la calidad de vida de muchas personas fomentando hábitos saludables.

Pedro Burruezo

CONSULTA LA PROGRAMACIÓN DE LAS ACTIVIDADES QUE SE LLEVARÁN A CABO EN BIOCULTURA

<https://www.biocultura.org/acoruna/programacion-actividades>