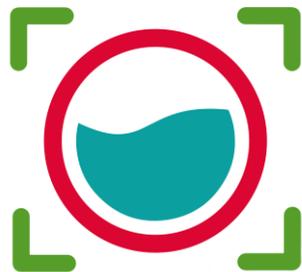




Convocatoria Extraordinaria 2022



OS FOGÓNS DO ANLLÓNS

PLAN DE SOSTIBILIDADE TURÍSTICA EN DESTINO



OS FOGÓNS DO ANLLÓNS

PLAN DE SOSTIBILIDADE TURÍSTICA EN DESTINO

La riqueza natural, histórica y gastronómica del territorio del río Anllóns lo convierte en un enclave idóneo para la puesta en marcha de actividades turísticas. Os fogóns do Anllóns, con sus platos de cuchara, sus ingredientes de la huerta y del mar, y su tradición culinaria, representan todo el potencial de un territorio, enclavado en la Costa da Morte, gracias al armónico aprovechamiento que del entorno natural realizan las personas que lo ocupan.

El objetivo principal del presente plan es posicionar a los ayuntamientos del Anllóns como destinos de referencia de turismo de naturaleza y gastronómico. Para su consecución, y mediante la colaboración pública-privada, se intervendrá en la recuperación, cuidado y dotación de infraestructuras adecuadas alrededor del río que permitan la mitigación de efectos negativos de la actividad humana y el cambio climático; de este modo, se alcanzará una mejora del estado del río que permitirá la optimización del aprovechamiento de los recursos naturales, culturales y gastronómicos de la zona de cara a creación de experiencias turísticas y la incorporación de nuevos elementos que destaquen la calidad de los productos y servicios locales.

**La información comprendida en este documento se refiere a la memoria presentada a la Convocatoria Extraordinaria de Planes de Sostenibilidad Turística en Destinos para entidades locales del año 2022 y podrá ser objeto de cambio durante la ejecución del PSTD.*

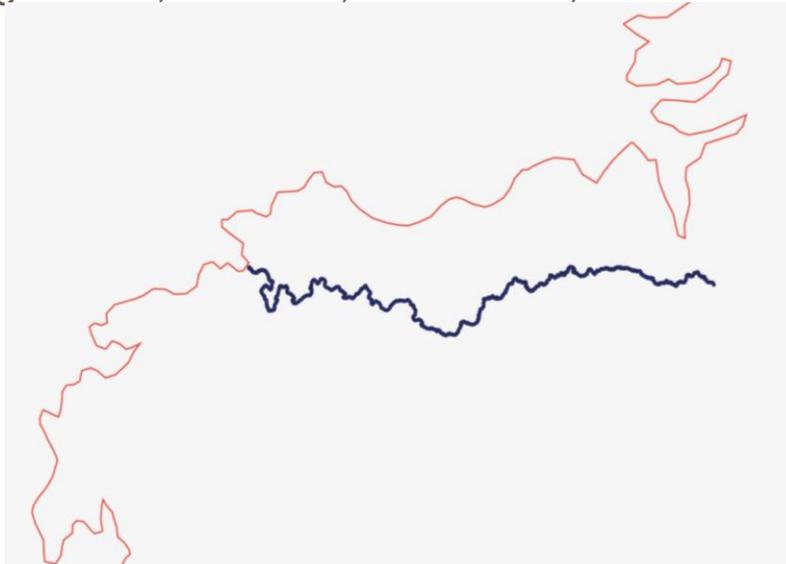


OS FOGÓNS DO ANLLÓNS

PLAN DE SOSTIBILIDADE TURÍSTICA EN DESTINO

Demarcación territorial

Cabana de Bergantiños, Carballo, Coristanco, A Laracha y Ponteceso



Eje 1 Transición verde y sostenible

Recuperación de la barra del Anllóns para mejorar condiciones del marisqueo

Acción dirigida a la recuperación del ecosistema de la barra del Anllóns, la cual representa un lugar de destacada importancia ambiental así como una fuente de ingresos para la comunidad marisquera local. Las estrategias para lograr este objetivo se basan en:

- Análisis de propuestas de intervención para la regeneración (integral y continua);
- Sistemas de detección temprana/permanente (tecnología);
- Microintervenciones en el espacio de protección.



Eje 1 Transición verde y sostenible

Red de miradores del río Anllóns

El río Anllóns es un importante curso fluvial de la comarca que alberga un gran número de especies y ecosistemas, así como de paisajes dignos de admirar.

Esta acción consiste en incorporar miradores, en puntos estratégicos a lo largo del río, para su puesta en valor y sin invadir los ecosistemas que alberga.

Así pues, se crearán miradores de bajo impacto ambiental y visual que incluyan paneles informativos del paisaje observado.



Eje 1 Transición verde y sostenible

Eliminación de la flora invasora en el cauce del río Anllóns

El río Anllóns presenta invasión en su ecosistema por parte de diversas especies de flora no pertenecientes al lugar, lo que altera los ciclos biológicos del entorno; por esto, y para restaurar el ecosistema y las especies endémicas del río, es importante a eliminación planeada y responsable de los elementos invasores.



Eje 1 Transición verde y sostenible

Implantación y prácticas de economía circular para el sector turístico

Estrategia enfocada a la capacitación del sector turístico en prácticas de economía circular que aporten beneficios a toda la comunidad local de Bergantiños. Dentro de ella caben destacar dos acciones:

- Presentación de un taller práctico para el compostaje como ayuda a la gestión sostenible de desperdicios en establecimientos turísticos;
- Oferta de ayudas para compostaje en el sector empresarial, en especial en zonas de alta densidad de restaurantes.



Eje 1 Transición verde y sostenible

Recuperación de playas fluviales

Uno de los principales atractivos de Bergantiños son las playas fluviales como Gabenlle, Verdes, Coristanco, entre otras.

Por este motivo, la estrategia de recuperación, centrada en su puesta en valor, actuará sobre la infraestructura, para facilitar una mayor accesibilidad y disfrute del turista, así como sobre el equipamiento específico.



Eje 2 Mejora de la eficiencia energética

Aparcamientos disuasorios en espacios cercanos al río Anllóns

Para contribuir al cuidado del entorno del río Anllóns se colocarán aparcamientos disuasorios, de manera que los turistas puedan dejar sus vehículos y opten por otros medios de transporte como bicicletas o transporte público, entre otros.



Eje 2 Mejora de la eficiencia energética

Ampliación proyecto cicloturístico en la senda del río Anllóns

El objetivo es impulsar y complementar un proyecto de senda del río Anllóns que dote del adecuado equipamiento la ruta y apoye a los sectores público y privado en la realización de actividades que potencien el destino.

Para alcanzarlo se podrá incluir la compra de equipamientos y bicicleta eléctricas.



Eje 2 Mejora de la eficiencia energética

Programa para la eficiencia energética en pymes

Estrategia enfocada a desarrollar diagnósticos energéticos a restaurantes y alojamientos con la finalidad de ampliar el compromiso ambiental del sector, reducir la huella de carbono que estos generan y promover el empleo de nuevas fuentes sostenibles de energía.



Eje 2 Mejora de la eficiencia energética

Sendero del Anllóns.

La actuación va enfocada a la puesta en valor del sendero del río Anllóns y, consecuentemente, a la promoción de la movilidad peatonal en Bergantiños con arreglo al proyecto realizado por la Diputación.

La acción incluye la homologación del sendero con la Federación Gallega de Montaña.



Eje 3 Transición digital

Proyecto de realidad aumentada y códigos QR gastronomía del Anllóns

La presentación de la gastronomía local también abarca la incorporación de atractivos tecnológicos visuales que permitan tanto la interacción como la inmersión del visitante en la oferta culinaria del Anllóns.

Para ello se crearán códigos QR con información sobre gastronomía local y modelos de realidad aumentada sobre la elaboración de los platos más representativos

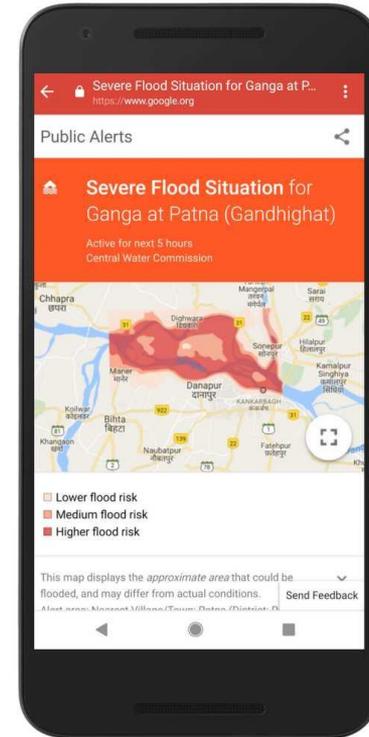


Eje 3 Transición digital

Monitorización mediante sensorización para gestión de alertas tempranas de inundaciones y medición de calidad del agua

El aprovechamiento de herramientas tecnológicas, mediante la implementación de sistemas de alerta temprana ante inundaciones que sean prácticos y eficientes, servirá para reducir los daños que estos fenómenos naturales puedan provocar y tendrá una aplicación directa en la mejora de las condiciones de vida de la población local.

Del mismo modo, se empleará un sistema que controle la calidad del agua del río y alerte de posibles cambios para tomar acciones de intervención inmediatas.



Eje 3 Transición digital

"As cociñas do Anllóns 365".
Recetario, web, app, redes,
creación de contenidos.

Como parte de las estrategias de puesta en valor de la gastronomía del Anllóns se creará un recetario que se subirá a la red turística local y será totalmente accesible. En él, y dentro de una estrategia de atracción a turistas que disfrutan de la comida local, destacarán los contenidos digitales, como imágenes y vídeos, que muestren la riqueza gastronómica del territorio.



Eje 4 Competitividad

Embellecimiento de restaurantes con ayudas a establecimientos para la mejora de las instalaciones, mobiliario y menaje con artesanía local

Otro punto importante dentro de los restaurantes, además de la calidad de la comida y el servicio, es la estética, dado que resulta imprescindible contar con un lugar limpio y acondicionado que sea atractivo para los turistas. Por este motivo, se apoyará un embellecimiento de restaurantes que incluya la adecuación de su fachada y escaparate al léxico arquitectónico y decorativo del entorno, así como la renovación del interior del establecimiento conforme a los sectores de mercado a los que esté dirigida su oferta



Eje 4 Competitividad

Laboratorio de cocina. Creación del centro experiencial de gastronomía local en los mercados

El centro experiencial ofrecerá una serie de actividades y rutas que apoyen y fomenten la promoción y difusión de la gastronomía local. Entre estas actividades se contará con:

- Rutas gastronómicas de productos, mercados y restaurantes (mariscadoras, panaderías, Calvo...);
- Elaboración del recetario de gastronomía local;
- Programas de capacitación para el sector;
- Promoción de establecimientos de restauración que apuestan por los productos de km 0;
- Concurso de tapas innovadoras sobre la base de productos tradicionales, con guía/cocinero, que tengan al pan como elemento transversal.



Eje 4 Competitividad

Formación y capacitación del sector

Con el objetivo de rescatar la gastronomía tradicional, involucrar a la población en el consumo local, disminuir las emisiones de carbono producidas por el transporte de productos, y fomentar el consumo de productos de km 0, se capacitará a las personas restauradoras de los diferentes municipios de Bergantiños sobre la importancia de consumir, e incluir en sus menús, productos autóctonos de la comarca, sirva de ejemplo el pan.

La formación, dirigida a las empresas del sector turístico, se ocupará de:

- Calidad y atención;
- Innovación;
- Creación de productos y experiencias turísticas;
- Determinación de costes;
- Promoción y comercialización de productos y servicios.



Eje 4 Competitividad

Creación de productos turísticos paquetizables vinculados con la gastronomía

Con el fin de obtener un alcance internacional se realizarán una serie de paquetes turísticos relacionados con la gastronomía que se elaborarán con el apoyo de las empresas del sector. Previamente se ofrecerá, para las empresas interesadas, un taller de creación de experiencias gastronómicas diferenciadoras para, posteriormente, organizarlas por temáticas y poder paquetizarlas junto con otros servicios.



Eje 4 Competitividad

Manual del inversor e identidad de “As Cociñas do Anllóns”

Para mejorar y ampliar la oferta turística se creará un manual del inversor que contará con información detallada sobre modelos y estrategias para crear nuevos negocios e inversiones.

Esta acción se complementará con un programa para la creación de empresas turísticas sostenibles orientado hacia jóvenes emprendedores/as y personas que estén interesadas en crear una empresa de índole turística.



Eje 4 Competitividad

Asistencia técnica y Evaluación

Acciones dirigidas a la gestión del plan y a la evaluación de los resultados obtenidos por medio de las diferentes actuaciones implementadas.



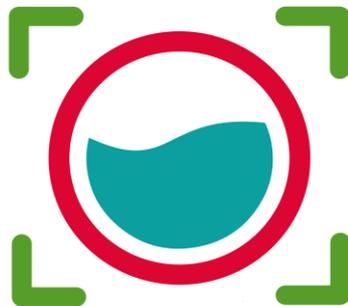
Ejes pragmáticos	Actuaciones	Etiqueta climática	%	DEFINITIVO
Eje 1. Transición verde y sostenible	Recuperación de la barra del Anllóns para mejorar las condiciones para el marisqueo	035		100.000,00
	Red de miradores del río Anllóns	050		60.000,00
	Eliminación de flora invasora en el cauce del río	035		60.000,00
	Implantación y practicas de economía circular para el sector turístico	050		50.000,00
	Recuperación de playas fluviales	050		100.000,00
	Total eje 1		25%	370.000,00

Ejes pragmáticos	Actuaciones	Etiqueta climática	%	DEFINITIVO
Eje 2 Mejora de la eficiencia energética	Aparcamientos disuasorios en espacios cercanos al río Anllóns	073		150.000,00
	Ampliación proyecto cicloturístico en la senda del ría Anllóns	073		60.000,00
	Programa para la eficiencia energética en pymes turísticas	073		40.000,00
	Senderos del Anllóns con especial atención a los molinos existentes en el sendero	073		200.000,00
Total eje 2			30%	450.000,00

Ejes pragmáticos	Actuaciones	Etiquetas climáticas	%	DEFINITIVO
Eje 3 Transición digital	Proyecto de realidad aumentada y códigos QR gastronomía del Anllóns			50.000,00
	Monitorización mediante sensorización para gestión de alertas tempranas de inundaciones y medición de calidad del agua			105.000,00
	"As cociñas do Anllóns 365". Recetario, web, app, redes, creación de contenidos.			75.000,00
	Total eje 3		15%	230.000.00

Ejes pragmáticos	Actuaciones	Etiquetas climáticas	%	DEFINITIVO
Eje 4 Competitividad	Embellecimiento de restaurantes			200.000,00
	Laboratorio de cocina. Creación del centro experiencial de gastronomía local en los mercados			30.000,00
	Formación y capacitación del sector			25.000,00
	Creación de productos turísticos paquetizables vinculados con la gastronomía			60.000,00
	Manual del inversor e identidad de "As Cociñas do Anllóns"			45.000,00
	Evaluación			60.000,00
	Asistencia técnica			30.000,00
Total eje 4			30 %	450.000,00
Total				1.500.000,00

Convocatoria Extraordinaria 2022



OS FOGÓNS DO ANLLÓNS

PLAN DE SOSTIBILIDADE TURÍSTICA EN DESTINO