

La Fageda comparte su modelo de turismo responsable ante representantes de todas las oficinas de turismo de Cataluña

En el contexto de la celebración de los actos del '*Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia 2025*' La Fageda albergó una jornada sobre movilidad, accesibilidad y gastronomía sostenibles

Santa Pau, 14 d'abril de 2025.- La Fageda ha sido el escenario de la segunda sesión de las XXIX Jornadas Técnicas de la Red de Oficinas de Turismo de Cataluña, celebradas en la Garrotxa los pasados 10 y 11 de abril, en el marco de Cataluña Región Mundial de la Gastronomía. Las jornadas han puesto en valor la movilidad sostenible, la accesibilidad y la gastronomía de proximidad, aspectos fundamentales en la estrategia de turismo responsable que impulsa **La Fageda** a través de su Servicio de Atención al Visitante (SAV).

Ubicada en el corazón del Parque Natural de la Zona Volcánica de la Garrotxa, **La Fageda** se ha adaptado a las condiciones de acceso que implica este espacio protegido, apostando por un turismo responsable y sostenible. El servicio está acreditado con la Carta europea de Turismo Sostenible. Ofrece a los visitantes la oportunidad de degustar productos de proximidad de alta calidad, como sus yogures y mermeladas, en un entorno natural único.

Movilidad, accesibilidad y turismo responsable

La movilidad y la accesibilidad han sido las protagonistas de la primera ponencia de la jornada, a cargo de la directora del Consorcio del Alta Garrotxa, Sara Sánchez, y los técnicos de la Asociación de Turismo Garrotxa Nuria Urgell i David Curós. Bajo el título "La movilidad y la accesibilidad como parte de la experiencia turística", este espacio ha abordado la necesidad de integrar criterios de accesibilidad y movilidad eficiente y sostenible en el turismo.

Después de una pausa para disfrutar de los yogures de **La Fageda**, se ha llevado a cabo una mesa redonda de proyectos del Plan Enogastronómico "Cataluña Tierra de Sabores", en la que se han presentado iniciativas vinculadas a las oficinas de turismo de la región, como el Espacio cocina de mar (Ametlla de Mar), el Aula Azul (Palamós), el Espacio vino (Falset) o Fruiturismo (Aitona).

A continuación, Laura Fernández, representante de la empresa ganadora del contrato de los Centros de Información y Educación Ambiental del Parque Natural de la Zona

Volcánica de la Garrotxa, ha presentado el aplicativo para familias “Los amigos de la *cinglera* basáltica”, una nueva herramienta que busca acercar el patrimonio natural a todos los públicos de manera interactiva.

La visita de los responsables de agencias de turismo de todo Cataluña ha permitido al Hayedo explicar su modelo, que integra turismo responsable, inclusión social y sostenibilidad. El Servicio de Atención al Visitante de **La Fageda** se ha convertido en una plataforma para difundir todos sus valores, permitiendo a los visitantes degustar productos de proximidad de alta calidad y generando un impacto positivo en la comunidad y en el medio ambiente.

Sobre La Fageda

La Fageda es un proyecto social con estructura empresarial, situado en el Parque Natural de la Zona Volcánica de la Garrotxa (Girona). Su objetivo es mejorar la calidad de vida y promover la integración social de personas en situación de vulnerabilidad de la Garrotxa, mediante el trabajo real y digno. Para conseguirlo, se sirve de una estructura empresarial. En la actualidad, esta fundación sin ánimo de lucro agrupa más de 600 personas. En el ámbito empresarial, La Fageda lleva a cabo actividades de elaboración y comercialización de productos lácticos, mermeladas y helados, así como servicios de jardinería, ganadería y visitas guiadas.

En el ámbito social, La Fageda acompaña las personas en situación de vulnerabilidad ayudándolas en otras dimensiones de su vida, como la vivienda, el ocio, la salud y la formación. Recientemente, ha impulsado una escuela de nuevas oportunidades por jóvenes de entre 16 y 24 años que se encuentran fuera del sistema educativo y laboral.