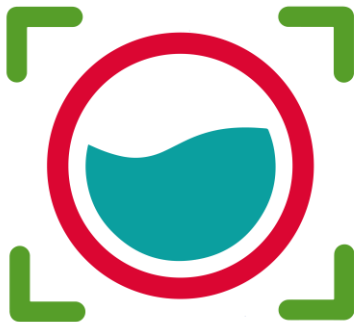


Convocatoria Extraordinaria 2022



OS FOGÓNS DO ANLLÓNS

PLAN DE SOSTIBILIDADE TURÍSTICA EN DESTINO



OS FOGÓNS DO ANLLÓNS

PLAN DE SOSTIBILIDADE TURÍSTICA EN DESTINO

A riqueza natural, histórica e gastronómica do territorio do río Anllóns convérteno nun enclave idóneo para a posta en marcha de actividades turísticas. Os fogóns do Anllóns, cos seus pratos de culler, os seus ingredientes da horta e do mar, e a súa tradición culinaria, representan todo o potencial dun territorio, enclavado na Costa da Morte, gracias ao harmónico aproveitamento que da contorna natural tiran as persoas que a ocupan.

O obxectivo principal do presente plan é posicionar aos concellos do Anllóns como destinos de referencia de turismo de natureza e gastronómico. Para a súa consecución, e mediante a colaboración pública-privada, intervírase na recuperación, coidado e dotación de infraestruturas adecuadas ao redor do río que permitan a mitigación de efectos negativos da actividade humana e o cambio climático; deste xeito, acadarase unha mellora do estado do río que permitirá a optimización do aproveitamento dos recursos naturais, culturais e gastronómicos da zona de cara a creación de experiencias turísticas e a incorporación de novos elementos que destaquen a calidade dos produtos e servizos locais.

**A información comprendida neste documento refírese á memoria presentada á Convocatoria Extraordinaria de Plans de Sostibilidade Turística en Destinos para entidades locais do ano 2022 e poderá ser obxecto de cambio durante a execución do PSTD.*

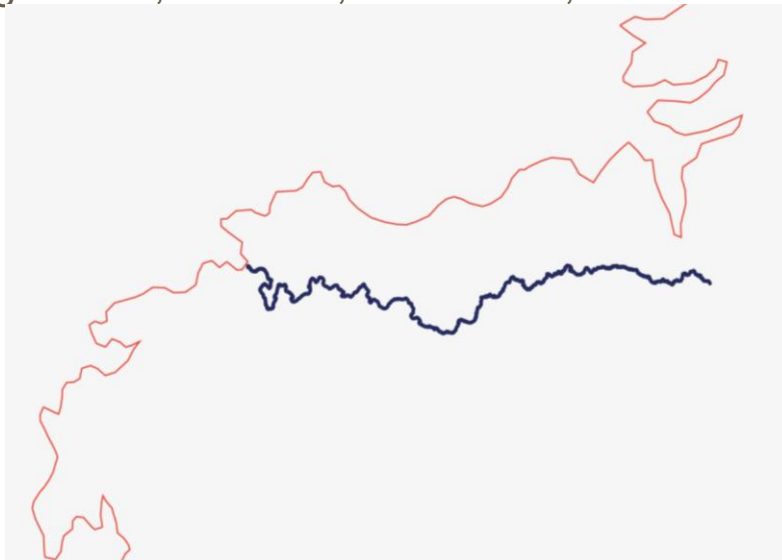


OS FOGÓNS DO ANLLÓNS

PLAN DE SOSTIBILIDADE TURÍSTICA EN DESTINO

Demarcación territorial

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



Eixe 1 Transición verde e sostible

Recuperación da barra do Anllóns para mellorar as condicións do marisqueo

Acción dirixida á recuperación do ecosistema da barra do río Anllóns, a cal representa un lugar de destacada importancia ambiental así como unha fonte de ingresos para a comunidade marisqueira local. As estratexias para lograr este obxectivo baséanse en:

- Análise de propostas de intervención para a rexeneración (integral y continua);
- Sistemas de detección temperá/permanente (tecnoloxía);
- Microintervencións no espazo de protección.



Eixe 1 Transición verde e sostible

Rede de miradoiros do río Anllóns

O río Anllóns é un importante curso fluvial da comarca que alberga un gran número de especies e ecosistemas, así como paisaxes dignas de admirar.

Esta acción consiste en incorporar miradoiros, en puntos estratéxicos ao longo do río, para a súa posta en valor e sen invadir os ecosistemas que alberga.

Así pois, crearanse miradoiros de baixo impacto ambiental e visual que inclúan paneis informativos da paisaxe observada.



Eixe 1 Transición verde e sostible

Eliminación da flora invasora no leito do río Anllóns

O río Anllóns presenta invasión no seu ecosistema por parte de diversas especies de flora non pertencentes ao lugar, o que alterou os ciclos biolóxicos da contorna; por isto, e para restaurar o ecosistema e as especies endémicas do río, é importante a eliminación planeada e responsable dos elementos invasores.



Eixe 1 Transición verde e sostible

Implantación e prácticas de economía circular para o sector turístico

Estratexia enfocada á capacitación do sector turístico en prácticas de economía circular que acheguen beneficios a toda a comunidade local de Bergantiños. Dentro dela caben destacar dúas accións:

- Presentación dun obradoiro práctico para a compostaxe como axuda a xestión sostible de refugallos en establecementos turísticos;
- Oferta de axudas para compostaxe no sector empresarial, en especial en zonas de alta densidade de restaurantes.



Eixe 1 Transición verde e sostible

Recuperación de praias fluviais

Un dos principais atractivos de Bergantiños son as praias fluviais como Gabenlle, Verdes, Coristanco, entre outras.

Por este motivo, a estratexia de recuperación, centrada na súa posta en valor, actuará sobre a infraestrutura, para facilitar unha maior accesibilidade e goce do turista, así como sobre o equipamento específico.



Eixe 2 Mellora da eficiencia enerxética

Aparcadoiros disuasorios en espazos próximos ao río Anllóns

Para contribuír ao coidado dos arredores do río Anllóns colocaranse aparcadoiros disuasorios, de maneira que os turistas poidan deixar os seus vehículos e opten por outros medios de transporte como bicicletas ou transporte público, entre outros.



Eixe 2 Mellora da eficiencia enerxética

Ampliación proxecto cicloturístico na senda do río Anllóns

O obxectivo é impulsar e complementar un proxecto de senda do río Anllóns que dote do adecuado equipamento o roteiro e apoie aos sectores público e privado na realización de actividades que potencien o destino.

Para alcanzalo poderase incluír a compra de equipamentos e bicicletas eléctricas.



Eixe 2 Mellora da eficiencia enerxética

Programa para a eficiencia enerxética en pemes

Estratexia enfocada a desenvolver diagnósticos enerxéticos a restaurantes e aloxamentos coa finalidade de ampliar o compromiso ambiental do sector, reducir a pegada de carbono que estes xeran e promover o emprego de novas fontes sostibles de enerxía.



Eixe 2 Mellora da eficiencia enerxética

Sendeiro do Anllóns.

A actuación vai enfocada á posta en valor do sendeiro do río anllóns e, consecuentemente, á promoción da mobilidade peonil en Bergantiños con arranxo ao proxecto realizado pola Deputación.

A acción inclúe a homologación do sendeiro coa Federación Galega de Montaña



Eixe 3 Transición dixital

Proxecto de realidade aumentada e códigos QR gastronomía do Anllóns

A presentación da gastronomía local tamén abrangue a incorporación de atractivos tecnolóxicos visuais que permitan tanto a interacción como a inmersión do visitante na oferta culinaria do Anllóns.

Para iso crearanse códigos QR con información sobre gastronomía local e modelos de realidade aumentada sobre a elaboración dos pratos máis representativos.

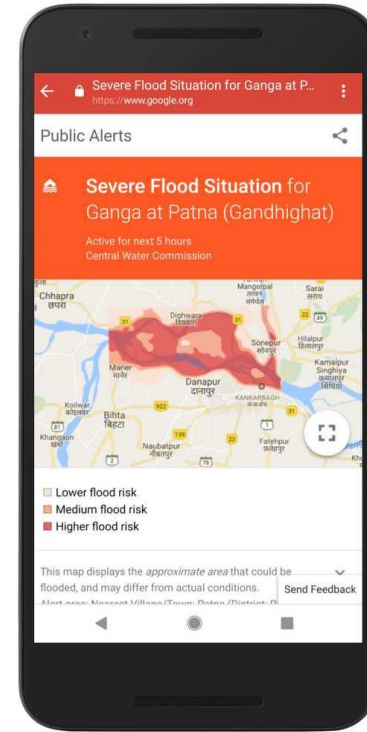


Eixe 3 Transición dixital

Monitorización mediante sensorización para xestión de alertas temperás de inundacións e medición da calidade da auga

O aproveitamento de ferramentas tecnolóxicas, mediante a implementación de sistemas de alerta temperá ante inundacións que sexan prácticos e eficientes, servirá para reducir os danos que estes fenómenos naturais poidan provocar e terá unha aplicación directa na mellora das condicións de vida da poboación local.

Do mesmo xeito, empregarase un sistema que controle a calidade da auga do río e alerte de posibles cambios para tomar accións de intervención inmediatas.



Eixe 3 Transición dixital

"As cociñas do Anllóns 365".
Receitario, web, app, redes,
creación de contidos.

Como parte das estratexias de posta en valor da gastronomía do Anllóns creárase un receitario que se subirá á rede turística local e será totalmente accesible. Nel, e froito dunha estratexia de atracción a turistas que gozan da comida local, destacarán os contidos dixitais, como imaxes e vídeos, que mostren a riqueza gastronómica do territorio.



Eixe 4 Competitividade

Embelecemento de restaurantes con axudas a establecementos para a mellora das instalacións, mobiliario e utensilios con artesanía local

Outro punto importante dentro dos restaurantes, ademais da calidade da comida e o servizo, é a estética, dado que resulta imprescindible contar cun lugar limpo e acondicionado que sexa atractivo para os turistas. Por este motivo, apoiarase un embelecemento de restaurantes que inclúa a adecuación da súa fachada e escaparate ao léxico arquitectónico e decorativo da contorna, así como a renovación do interior do establecemento conforme aos sectores de mercado aos que estea dirixida a súa oferta.



Eixe 4 Competitividade

Laboratorio de cociña. Creación do centro experiencial de gastronomía local nos mercados

O centro experiencial ofrecerá unha serie de actividades e itinerarios que apoiem e fomenten a promoción e difusión da gastronomía local. Entre estas actividades contarase con:

- Roteiros gastronómicos de produtos, mercados e restaurantes (mariscadoras, panaderías, Calvo...);
- Elaboración dun receptorio da gastronomía local;
- Programas de capacitación para o sector;
- Promoción de establecementos de restauración que aposten polos produtos de km 0;
- Concurso de tapas innovadoras sobre a base de produtos tradicionais, con guía/cociñeiro, que teñán o pan como elemento transversal.



Eixe 4 Competitividade

Formación e capacitación do sector

Co obxectivo de rescatar a gastronomía tradicional, involucrar á poboación no consumo local, diminuír as emisións de carbono producidas polo transporte de produtos, e fomentar o consumo de produtos de km 0, capacitarase as persoas restauradoras dos diferentes municipios de Bergantiños sobre a importancia de consumir, e incluír nos seus menús, produtos autóctonos de la comarca, sirva de exemplo o pan.

A formación, dirixida ás empresas do sector turístico, ocuparase de:

- Calidade e atención;
- Innovación;
- Creación de produtos e experiencias turísticas;
- Determinación de custos;
- Promoción e comercialización de produtos e servizos.



Eixe 4 Competitividade

Creación de produtos turísticos paquetizables vinculados coa gastronomía

Co fin de chegar a ter un alcance internacional realizaranse una serie de paquetes turísticos relacionados coa gastronomía que se elaborarán co apoio das empresas do sector. Previamente ofrecerase, para as empresas interesadas, un obradoiro de creación de experiencias gastronómicas diferenciadoras para, posteriormente, organizalas por temáticas e poder paquetizalas xunto con outros servicios.



Eixe 4 Competitividade

Manual do inversor e identidade de “As Cociñas do Anllóns”

Para mellorar e ampliar a oferta turística crearase un manual do inversor que contará con información detallada sobre modelos e estratexias para crear novos negocios e inversións.

Esta acción complementarase cun programa para a creación de empresas turísticas sostibles orientado hacia xoves emprendedores/as e persoas que estean interesadas en crear unha empresa de índole turística.



Eixe 4 Competitividade

Asistencia técnica e avaliación

Accións dirixidas á xestión do plan e á avaliación dos resultados obtidos mediante as diferentes actuacións implementadas.



Eixes pragmáticos	Actuacións	Etiqueta climática	%	DEFINITIVO
Eixe 1. Transición verde e sostible	Recuperación da barra do río Anllóns para mellorar as condicións do marisqueo	035		100.000,00
	Rede de miradoiros do río Anllóns	050		60.000,00
	Eliminación de flora invasora no el curso do río	035		60.000,00
	Implantación de practicas de economía circular para o sector turístico	050		50.000,00
	Recuperación de praias fluviaais	050		100.000,00
Total eixe 1			25%	370.000,00

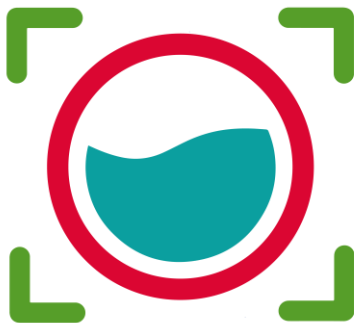
Eixes pragmáticos	Actuacións	Etiqueta climática	%	DEFINITIVO
Eixe 2 Mellora da eficiencia enerxética	Aparcadoiros disuasorios en espazos próximo ao río Anllóns	073		150.000,00
	Ampliación do proxecto cicloturístico na senda do río Anllóns	073		60.000,00
	Programa para a eficiencia enerxética en pemes turísticas	073		40.000,00
	Sendeiros do Anllóns con especial atención aos muíños existentes	073		200.000,00
Total eixe 2			30%	450.000,00

Eixes pragmáticos	Actuacións	Etiquetas climáticas	%	DEFINITIVO
Eixe 3 Transición dixital	Proxecto de realidade aumentada e códigos QR gastronomía do Anllóns			50.000,00
	Monitorización mediante sensorización para a xestión de alertas temperás de inundacións e medición da calidade da agua			105.000,00
	"As cociñas do Anllóns 365". Recetario, web, app, redes, creación de contidos.			75.000,00
	Total eixe 3		15%	230.000.00

Eixes pragmáticos	Actuacións	Etiquetas climáticas	%	DEFINITIVO
Eixe 4 Competitividade	Embelecemento de restaurantes			200.000,00
	Laboratorio de cociña. Creación do centro experiencial de gastronomía local nos mercados			30.000,00
	Formación e capacitación do sector			25.000,00
	Creación de produtos turísticos paquetizables vinculados á gastronomía			60.000,00
	Manual do inversor e identidade de "As Cociñas do Anllóns"			45.000,00
	Avaliación			60.000,00
	Asistencia técnica			30.000,00
Total eixe 4			30 %	450.000,00
Total				1.500.000,00



Convocatoria Extraordinaria 2022



OS FOGÓNS DO ANLLÓNS

PLAN DE SOSTIBILIDADE TURÍSTICA EN DESTINO