

PROGRAMA: "II FERIETA DE ECOTURISMO DE CASTEJÓN DE SOS"

29 Y 30 SEPTIEMBRE DEL 2023.

FERIETA
DE ECOTURISMO
AYUNTAMIENTO DE CASTEJÓN DE SOS

Lugar de celebración del evento:

- Foro y charlas: Centro Cultural de Castejón de Sos.
- Feria de artesanos y gastronomía: Zona de ocio de Castejón de Sos.

Programa:

- 29 de Septiembre: II Foro de Ecoturismo. Charlas.
- 30 de Septiembre: Feria de artesanos, productores locales y ecogastronomía.

1

II FORO DE ECOTURISMO

El **viernes 29 de septiembre** celebramos el **II Foro de Ecoturismo de Aragón** dentro de la organización de la Feria de Castejón de Sos. El objetivo principal de esta iniciativa es propiciar un encuentro entre Instituciones, asociaciones y profesionales del mundo del ecoturismo y del turismo de montaña; para compartir y reflexionar en torno a desarrollo de estrategias turísticas que permitan avanzar hacia la implementación de modelos de turismo sostenible en las regiones de montaña.

Durante el foro se desarrollan 3 mesas de debate en torno al ecoturismo y el desarrollo sostenible de las zonas rurales. Se trabajará en torno al Turismo regenerativo, social, universal

Con la participación de instituciones, empresas privadas, profesionales medioambientales compartiremos y reflexionaremos sobre el desarrollo sostenible e inteligente del turismo en zonas rurales.

El programa, se llevará a cabo durante la mañana del día 29 de septiembre en horario de 9:00 a 14:00 y recoge las siguientes mesas de debate:

- Mesa de Debate 1: Un paso más allá del ecoturismo. Turismo regenerativo, accesible, sostenible.
- Mesa de Debate 2: Entidades que trabajan en ecoturismo, turismo sostenible y conservación.
- Mesa de Debate 3: Casos de éxito en ecoturismo. Iniciativas que inspiran.

Iniciativa del Ayuntamiento de Castejón de Sos, financiada en un 90% por Dirección Gobierno de Aragón.

PROGRAMA DEL FORO:

9:00 PRESENTACIÓN DEL FORO:

9:30 MESA 1: Un paso más allá del ecoturismo. Turismo regenerativo, accesible, sostenible.

Moderadora: Mireia Cabrero. Bióloga y consultora en sostenibilidad turística.

Ponentes:

- **Pau Calero SK. Kayak: Ecoturismo universal: experiencias para todos, más allá de la discapacidad.**
Fundador de SK Kayak. Asesor en Ecoturismo y experiencias universales. Profesor en el curso: "Ecoturismo Universal: Bases y Aplicación del Turismo de Naturaleza Regenerativo, Accesible e Inclusivo" De la Universidad de Girona.
- **Helena Parga. Embajadora española del Proyecto Erasmus+ ATRE. Actuar por un Turismo Responsable. El Proyecto Europeo de Viajes Bajos en Carbono.**
Helena trabaja cómo guía de montaña y naturaleza en pirinature experiencias y cómo consultora en pirinature consultoría en el desarrollo de proyectos de desarrollo rural, medioambiente y ecoturismo. Certificación ecológica Eceat/Ceres Ecotur en Turismo de Naturaleza.
- **Xavier Cazorla: "Regeneración y Turismo: más allá de la sostenibilidad, hacia destinos vivos y en red".** *Xavier Cazorla es asesor, formador y dinamizador en ecoturismo, fundador de la empresa pirenaica ELEMENTS | Montañas de ideas, especializada en sostenibilidad, ecoturismo y emprendimiento. Coordinador del Global Ecotourism Forum | GEF2025, foro mundial de ecoturismo, y miembro de la Mesa de Ecoturismo de Cataluña.*

10:30 MESA 2: Entidades que trabajan en ecoturismo y turismo sostenible.

Moderadora: Mireia Cabrero. Bióloga y consultora en sostenibilidad turística.

Ponentes:

- **Severino García. Fundación Ecoagroturismo. CERES-ECOTUR:** Comprometida con el desarrollo rural y el desarrollo sostenible, con la conservación de las tradiciones locales, el patrimonio cultural y natural del medio rural en España, en colaboración con redes europeas de fomento y promoción de un turismo sostenible y ecológico en Europa y en el mundo.

Proyecto CERES ECOTUR: El Sistema de Calidad de Eceat -Internacional/ECOLABEL ECEAT para las iniciativas de ecoturismo de nuestro país.

- **Nita Macías. Clúster de Turismo Sostenible de Aragón:** Una asociación de empresas del sector y entidades vinculadas al mismo, cuyo objetivo es la promoción, la formación y la innovación del sector turístico con una apuesta firme por el desarrollo sostenible y en cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS).
- **Sergio García Atarés. Consorcio Reserva Biosfera Ordesa Viñamala.** Sergio es gestor del Consorcio Reserva Biosfera Ordesa Viñamala, ha desarrollado su carrera profesional vinculado al desarrollo rural especialmente en espacios protegidos, como el Parque Natural Posets-Maladeta, el Parque Natural de la Sierra y los Cañones de Guara.

11:30 PAUSA CAFÉ

12:15 MESA 3: Casos de éxito en ecoturismo. Iniciativas que inspiran.

Moderadora: Mireia Cabrero. Bióloga y consultora en sostenibilidad turística.

Ponentes:

- **Víctor Martín Font:** Nos presentará sus proyectos **Desconnexions y Abismal team**. Ambos proyectos, se basan en la oferta de experiencias turísticas que facilitan el acercamiento real y respetuoso a la naturaleza de personas, y empresas, que buscan un espacio para mejorar. Se trata de propuestas que tienen como objetivo la sostenibilidad total, con la dificultad que esto entraña.
- **Lena Álvarez.: Festival de Ecoturismo “En peligro de extinción”** Lena es Presidenta de la Asociación de Ecoturismo de Asturias, impulsora del Ecoturismo en la Comarca de Fuentes del Narcea, y convencida de que el turismo rural ecológico, sostenible y responsable es fundamental para la conservación de la naturaleza y el desarrollo rural. Nos presentará el Festival de Ecoturismo en Peligro de Extinción; una iniciativa liderada por la Asociación de Turismo Rural de Fuentes del Narcea, que pretende poner en valor el patrimonio natural, etnográfico y rural de esta joya del suroccidente asturiano.
- **Alberto Marín, de Senderos Ordesa:** Empresa de Ecoturismo y Turismo Activo. Especialistas en rutas de senderismo interpretado, ornitología y actividades de educación ambiental para escolares, todo ello garantizando siempre, la máxima profesionalidad y respeto al medio natural. Socios de Birding Aragón.

13:30 Conclusiones y cierre del Foro.

Tarde de Charlas:

29/09 18:00 Las Bibliotecas de Semillas, custodias del patrimonio cultural y natural. Helena Parga, piriNATURE. Socia de la Red de Semillas de Aragón.

29/09 19:30 El Parque Cultural Vall de Benàs. Eva Bizarro, Gerente del Parque Cultural del Vall de Benàs.

El Parque Cultural Vall de Benàs comprende los términos municipales de Benasque, Bisaurri, Castejón de Sos, Chía, Laspaúles, Sahún, Seira, Sesué y Villanova.

30/09 FERIETA DE ARTESANOS Y GASTRONOMÍA:

La Feria de artesanos y artesanas comprende no sólo un lugar de comercio e intercambio de productos locales, si no, una serie de actividades de dinamización que pretenden ambientar la jornada y dos espacios de interés a la hora de plantear estrategias en un futuro:

ESPACIOS DE LA FERIETA:

- **Los artesanos inspiran:** Un espacio para conocer historia de casa producto, para acercar al artesano y artesana al visitante y la población local.
- **Encuentros artesanos:** Un espacio para reunirse y crear sinergias, un espacio para compartir y hacer RED.

DINAMIZACIÓN DE LA FERIETA:

- **10:00: “Taller de iniciación a la Ornitología”** para todos los públicos, taller de iniciación a las aves. Descubrimos el cuaderno de campo de Birding Aragón y taller de comederos. por Birding Aragón.
- **11:30: “Cuentacuentos, Esperando a mamagaia”** Soldeslva de la Muria.
- **12:00: Charla de cosmética natural.** Naera Cuida.
- **12:00: “Taller de ilustración de aves con acuarela”.** María Pinta.
- **12:30: Taller las raíces de la tierra.** Un taller sobre el suelo. Un taller para descubrir el suelo cómo ente vivo.
- **13:00: REMOS BAND.** Concierto de la banda de rock del centro de integración social El Remós de la Asociación Guayente.
- **16:30 Ecogastromía infantil, nuestra merienda:** Cocina en directo con los más pequeños con producto local; a cargo de Leire Tobajas.
- **18:00h EcoGastronomía.** Cocina en directo con producto local del territorio, degustación y charla sobre la importancia de la cocina con producto local. A cargo de Iris Jordán del Restaurante Ansils.

PUESTOS QUE ESTARÁN PRESENTES EN LA FERIA:

- **Biblioteca de Semillas de Sahún.** Descubre las variedades locales y las semillas tradicionales. Proyecto asociado a la Red de Semillas de Aragón.
- **Cerámica Marta Danés,** Ceramista de Serraduy, sus objetos están realizados con margas y tierras naturales de la zona que habita.
- **Asociación esMontañas:** Asociación Española de Municipios de Montaña. Actualmente, esMontañas cuenta con 274 municipios y 4 diputaciones provinciales asociadas.
- **Centro social El Remós:** Centro de Integración social en el Valle de Benasque. Artesanía y Jabón ecológico con leche de burra.
- **Asociación Pirineo Regenera.**
- **Miel del Valle de Benasque:** Miel del Valle de Benasque
- **Quesos el Benasqués.** Quesos de Sahún.
- **Lalana del valle.** Talleres sobre lana tradicional.

Iniciativa del Ayuntamiento de Castejón de Sos, financiada en un 90% por Dirección Gobierno de Aragón.

- **Casa Llibernal:** Productos ecológicos, Noales. Miel, mermeladas, conservas y zumo ecológico.
- **Cestería La Moderna:** Artesanos en mimbre, enea y rejilla, fundada en 1956
- **La Era Cuida:** Productos y Laboratorio de Cosmética natural.
- **Tenera del Pirineo:** Ganaderos, ganadería extensiva y venta de productos.
- **Parc de les olors de Vilaller:** Espacios visitables dedicados a la producción y divulgación de las plantas medicinales, aromáticas y culinarias.
- **Productos Punto Pirineos:** Asociación de Turismo de Montanuy y Bonansa, presentando productos artesanos de algunos de sus socios/os: Setas secas ecológicas, mermeladas, zumos ecológicos, alubias.
- **Pomes d'Ansils:** explotación de manzanas, compuesta por 1000 árboles, de las variedades gala, golden y gran smith, esta última en menor medida, ya que cumple una función polinizadora en la finca. Su fuerte es la variedad gala. Una manzana roja, muy aromática y extraordinariamente crujiente.
- **Setas de Castejón:** Diferentes variedades de setas secas de la zona.
- **Artesanía:** El rincón de Vanesa de Castejón.
- **Productos naturales.** Elsa de Cerler.
- **Embutidos y quesos de la zona.**
- **Panadería local.**
- **Food truck:** TACO BURGER de productos del Valle de Benasque.

Calculamos y compensamos la huella de carbono de la FERIETA de Ecoturismo.

CONTACTO: Helena Parga. Tlf: 622 244 205. pirinature@gmail.com