



# RESUMO EXECUTIVO

GASTRONOMÍA E PRODUCCIÓN AGROALIMENTARIA LOCAL  
EN DESTINOS TURÍSTICOS



Financiado por  
la Unión Europea  
NextGenerationEU



Plan de  
Recuperación,  
Transformación  
y Resiliencia



SECRETARÍA DE ESTADO  
DE TURISMO



XUNTA  
DE GALICIA



Deputación  
DA CORUÑA

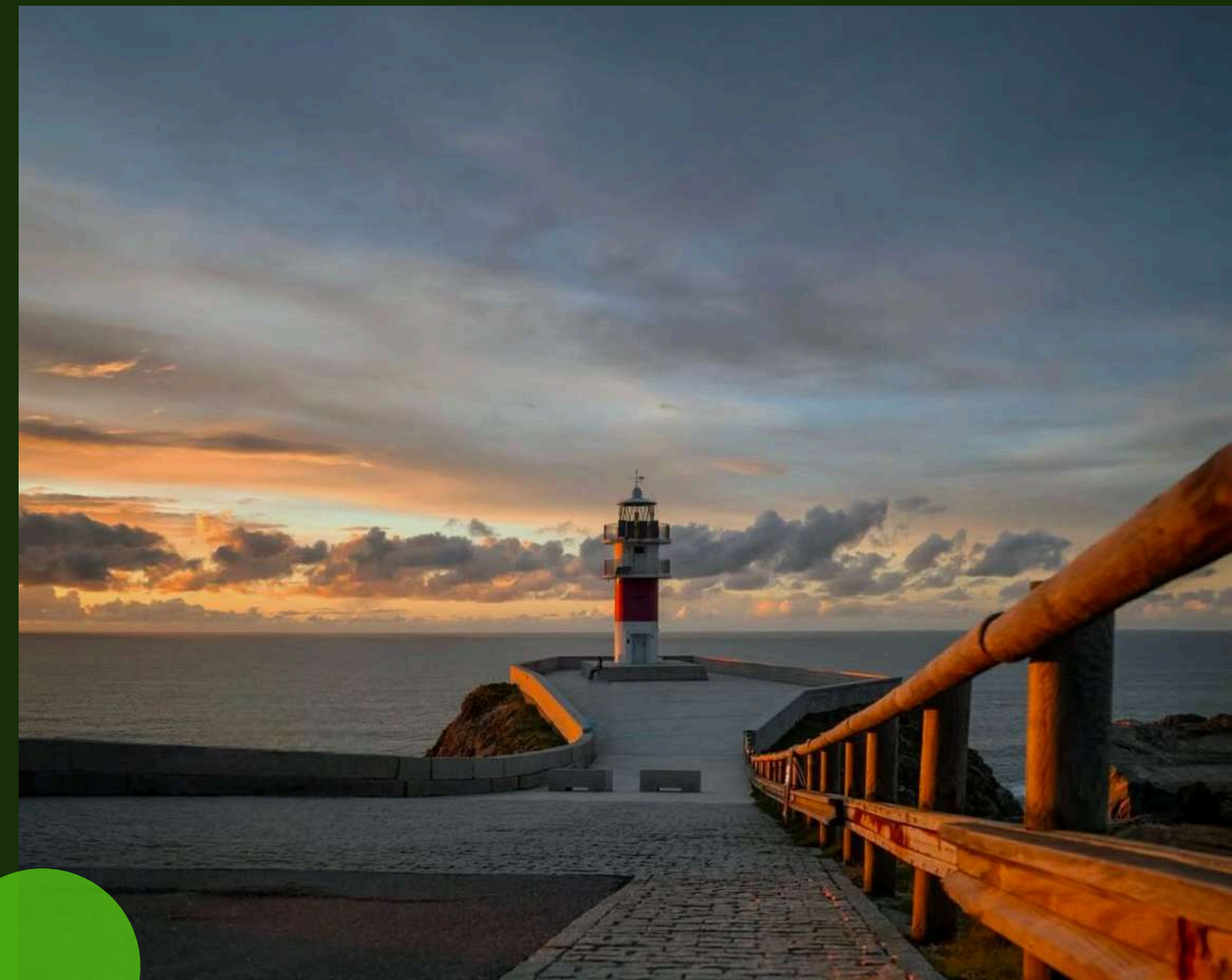
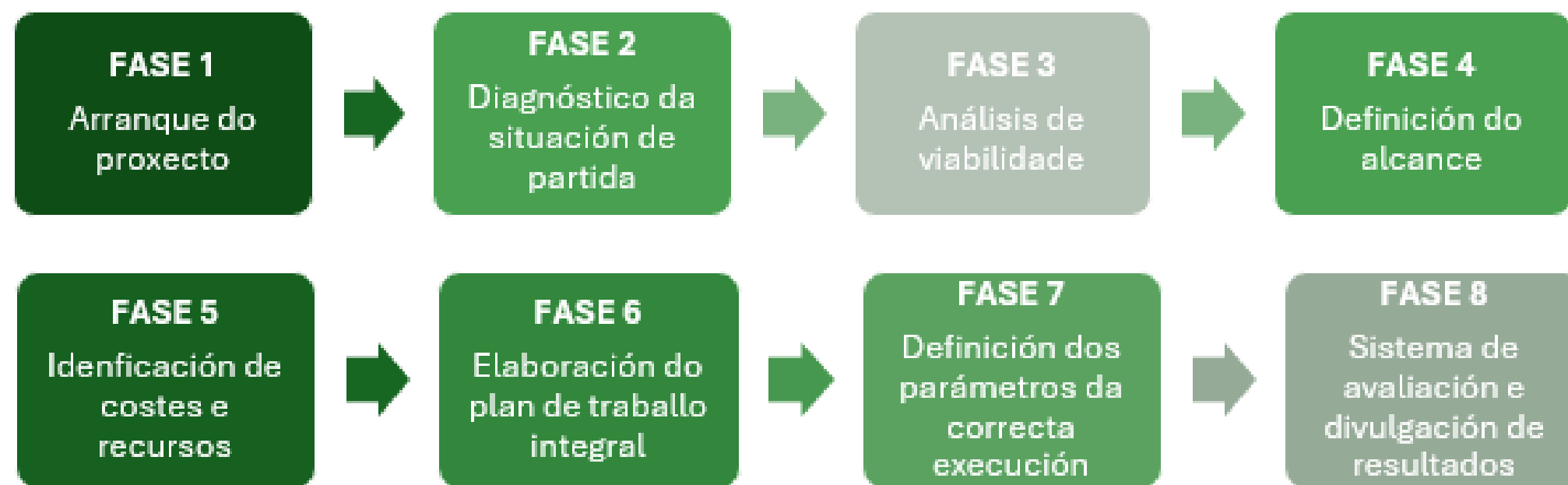


# OBXECTIVOS

Creación dunha marca de calidade local asociada aos produtos agroalimentarios do Xeoparque Cabo Ortegal, integrada na certificación GeoFood dos Xeoparques Mundiais da UNESCO. Esta marca fortalecerá a identidade territorial e posicionará ao Xeoparque como referente de turismo gastronómico sostible e de calidade, destacando o seu patrimonio xeolóxico, cultural e gastronómico.

O proxecto busca conectar os produtos agroalimentarios locais co sector turístico, xerando sinerxias entre ambos, e fomentando a colaboración entre produtores, hostaleiros e entidades turísticas para crear experiencias gastronómicas integradas. Promóvense prácticas sostibles e de economía circular, impulsando os produtos de proximidade (Km0) e fortalecendo a colaboración público-privada para garantir un desenvolvemento sostible e cohesionado.

## METODOLOXÍA PROPOSTA



ELABORACIÓN DE ESTUDOS DO TERRITORIO PARA A EXECUCIÓN DE ACTUACIÓN DO PLAN DE SUSTENTABILIDADE TURÍSTICA EN DESTINO PROXECTO DE XEOPARQUE CABO ORTEGAL

**REUNIÓN CON ACTORES LOCAIS:**

Realizáronse 7 reunións con representantes dos municipios do Xeoparque Cabo Ortegal, con participación de representantes técnicos e políticos, e posteriormente se fixeron 3 reunións con entidades locais (GDR, GALP, Funsquenlla) e outros axentes relevantes.

**01**

Identificáronse os produtos agroalimentarios clave, enmarcados en 7 tipoloxías: carne, mar, conservas, horta, mel, queixos, lácteos, pan, derivados e repostería.

Leváronse a cabo 46 entrevistas a empresas locais de sectores considerados prioritarios, recompilando información sobre dixitalización, comercialización e necesidades do sector.

**02**

**RECOLLIDA DE DATOS ESTRATÉXICOS**

**04**

Complementouse o diagnóstico mediante a análise de informes relevantes, e outras bases de datos de referencia .

**CONSULTA DE FONTES SECUNDARIAS**

**03**

Levou a cabo o estudo de boas prácticas en xeoparques internacionais, implementación da marca GeoFood en produtos locais e a súa conexión co turismo gastronómico e o patrimonio natural.

**ANÁLISE DE CASOS DE ÉXITO (BENCHMARKING)**

## Impacto na cooperación local

A cooperación por parte dos concellos, entidades, asociacións e empresarios resultou ser altamente positiva. Facilitáronse todas as informacións requiridas para o desenvolvemento do proxecto, e mesmo se evidenciou un notable interese por participar, a pesar de que, nalgúns casos, non contaban cunha sensibilización suficiente nin co coñecemento necesario sobre as implicacións de formar parte dun xeoparque, nin sobre os beneficios que isto podería xerar. Aínda que actualmente non existe ningún produto vinculado directamente ao turismo como recurso turístico per se, observouse unha disposición considerable para integrar os produtos locais na oferta turística, manifestando un potencial significativo de colaboración e implicación nas fases seguintes do proxecto.

## Nivel de sensibilización alcanzado

Aumento do coñecemento dos produtores locais sobre o Xeoparque e o que supón formar parte dunha marca. A pesar disto, queda moito por facer para fomentar o sentimento de orgullo e mellorar a sensibilización sobre o coñecemento de formar parte do Xeoparque, o Proxecto de Sostibilidade Turística en Destino (PSTD) en fases futuras

## Diagnóstico da situación das TICs e la comercialización

O diagnóstico revela que, a pesar de que existe un potencial para mellorar a dixitalización e a comercialización no sector agroalimentario e turístico da rexión, existen barreiras significativas que deben ser abordadas. A falta de formación, a resistencia ao cambio e a dependencia de métodos tradicionais limitan o crecemento destas empresas.



## Localización e Contexto

O Xeoparque Cabo Ortegal abrangue 7 concellos do norte da provincia da Coruña: Cariño, Cedeira, Cerdido, Moeche, Ortigueira, San Sadurniño e Valdoviño. A súa estratexia turística baséase no patrimonio xeolóxico, recoñecido como Xeoparque Mundial pola UNESCO en 2023, un feito que posiciona o territorio como referente internacional. Entre as singularidades xeolóxicas máis destacadas están os cantís máis altos da Europa continental, unha praia de area negra de orixe non volcánica única no mundo e o maior afloramento de ecloxitas do planeta.

## Xestión e Gobernanza

O Xeoparque xestiónase a través da Asociación para a xestión do Xeoparque do Cabo Ortegal, constituída en 2020 polos sete concellos. Ademais, forma parte do xeodestino Ferrolterra-Rías Altas, xestionado pola Mancomunidade de Concellos da Comarca de Ferrol, e mantén unha colaboración activa coa Mancomunidade da Mariña Lucense. Conta tamén co apoio da Deputación da Coruña e da Axencia de Turismo de Galicia, tanto no financiamento de proxectos como na promoción turística a nivel autonómico, nacional e internacional.

## Recursos Naturais e Culturais

- Patrimonio Natural: O territorio destaca polas súas numerosas figuras de protección (ZEC, ZEPA, RAMSAR) e pola especialización no turismo de natureza, con actividades como sendeirismo, surf, e xeoturismo.
- Patrimonio Cultural: Conta con numerosos Bens de Interese Cultural, sendo especialmente relevante o proxecto dos Camiños a San Andrés de Teixido, os muíños tradicionais, festividades como o Entroido, o Festival do Mundo Celta de Ortigueira, e eventos de interese turístico como o Pantín Classic Galicia Pro.



## Producción Agroalimentaria e Gastronomía

- O mar e a ría de Cariño-Ortigueira son espazos privilexiados para a pesca artesanal, o marisqueo (ameixas, berberechos, percebes), e a cría de algas e ourizos, produtos que forman parte da gastronomía local, tanto en receitas tradicionais como en conservas e festas gastronómicas.
- Destaca a produción de pan e derivados, a repostería vinculada aos fornos tradicionais e aos "sanandresiños", así como a froita local, especialmente as mazás. Tamén sobresaen os queixos artesanais e a mel, celebrados en feiras e eventos locais.
- Actores clave como o GDR Seitura e o GALP A Mariña-Ortegal impulsan proxectos sostibles no ámbito rural e pesqueiro, promovendo a valorización do patrimonio cultural e agroalimentario.

## Eventos Gastronómicos e Turismo

O territorio acolle numerosas feiras e festas de exaltación gastronómica que integran recursos naturais, culturais e produtivos. Estas iniciativas potencian a conexión entre a gastronomía e o patrimonio, promovendo rutas e itinerarios que destacan o vínculo entre os produtos locais, os seus lugares de orixe e os oficios tradicionais asociados.

## Potencial do Xeoparque

O Xeoparque Cabo Ortegal ten un gran potencial para desenvolver novos produtos turísticos vinculados á gastronomía. Estes itinerarios combinan degustación, patrimonio cultural e sensibilización ambiental, promovendo a conservación dos recursos naturais, a divulgación de tradicións locais e a valorización das actividades produtivas do territorio.





**ANÁLISE DO TERRITORIO E OS SEUS PRINCIPAIS  
RECURSOS GASTRONÓMICOS, E INTERCONEXIÓN  
CO SEU PATRIMONIO NATURAL E CULTURAL**

Municipio/principais recursos territoriais turísticos	Patrimonio Natural	Patrimonio Cultural	Festas	Festas, ferias e mercados con valor gastronómico	Principais produtos agroalimentarios e outros recursos interconexiónados para a creación de produto de turismo gastronómico
Cariño	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Actividades de turismo ornitológico (Ría de Cariño-Ortigueira, porto de Cariño, cantís de Ortegá).</li> <li>• Cabo Ortegá.</li> <li>• Cantís de Herbeira.</li> <li>• Serra da Capelada.</li> <li>• Miradoiro A Miranda.</li> <li>• Praias (Concha, Basteira, cala de Peiral do Campo, Fornos, Figueiras, Os Cabalos, A Postiña, etc.).</li> <li>• Rutas de sendeirismo (Cariño-Cabo Ortegá, Cariño-Figueroa, Miradoiro de A Malveira-Vixía Herbeira).</li> <li>• Os Camiños do Mar (Camiños de Figueroa e Camiños da Caleira).</li> <li>• Fervenzas do río Seixo de Landoi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Casco antigo mariñeiro.</li> <li>• Ruta cultural polo casco vello de Cariño denominada "Na Conserveira da Memoria".</li> <li>• Ruta litoral denominada "Madeira de Mariñeiros", que pon en valor a cultura mariñeira e os valores ambientais de Feáns, Landoi e Sismundi.</li> <li>• Vila galaico-romana de San Xiao do Trevo.</li> <li>• Conxunto castrexo de Punta do Castro.</li> <li>• Pazo da Cerca.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Romería de San Xiao.</li> <li>• As Angustias.</li> <li>• O Carme (procesión marítima polos cantís de Ortegá e tradicional Danza de Arcos).</li> <li>• Outras festas parroquiais.</li> <li>• Entroido.</li> <li>• O Repichocón.</li> <li>• Mostra de teatro galego de Cariño.</li> <li>• San Bartolo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Festa Gastronómica da Caldeirada e da Sardiña Lañada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Percebe do Cabo Ortegá.</li> <li>• Vaca rubia galega, alimentada dos pastos da Serra da Capelada.</li> <li>• Pratos típicos (berberechos fritos ou á cariñesa, sardiñas lañadas, caldeirada de peixe -raia, pescada, etc.-, revolto de algas e ourizos, caldo, cocido, polbo, ameixas, navallas, etc.).</li> <li>• Sobremesas típicas do Entroido (chaolas e freixós).</li> <li>• Casco antigo mariñeiro de Cariño.</li> <li>• Porto de Cariño.</li> <li>• Lonxa de Cariño.</li> <li>• Experiencias Turismo Slow Norte de Galicia: Conservas vexetais e marmeladas Amieiro, conservas La Pureza.</li> </ul>
Cedeira	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Garita de Herbeira.</li> <li>• Serra da Capelada.</li> <li>• Ruta dos miradoiros.</li> <li>• Herba de namorar.</li> <li>• Vía ferrata Senda do Santo, na Serra da Capelada.</li> <li>• Praias (A Magdalena, Area Longa, cala de Sonreiras, cala Burbullas ou Cerdeiras, cala A Miña Señora, Sonreiras, etc.).</li> <li>• Miradoiros (San Fiz de Esteiro, Robaleira, Punta Sarridal, San Antonio de Corveiro, Punta Candieira, Chao do Monte, Os Carrís, Cruceiro de Teixidelo, Herbeira, etc.).</li> <li>• Fervenzas (Chimparra, Ervellás, etc.).</li> <li>• Paseo "do porto á ermida de Santo Antón de Corveiro".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Santuario de San Andrés de Teixido, lendas, sanandresiños (figuras artesanais de cores feitas con pan).</li> <li>• Lenda da herba de namorar.</li> <li>• Fonte do Santo.</li> <li>• Castelo/Fortín da Concepción e o seu centro de interpretación.</li> <li>• Faro de Punta Candieira.</li> <li>• Faro da Robaleira.</li> <li>• Cruceiros (Carreiro, Cristo da Ponte, de Esteiro, etc.).</li> <li>• Baliza – Faro de Punta Sarridal.</li> <li>• Museo Mares de Cedeira.</li> <li>• Igrexa de Santa María do Mar.</li> <li>• Castro de Punta Sarridal – Pedra Formosa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peregrinación e Romaría de San Andrés de Teixido.</li> <li>• Romaría de San Antonio.</li> <li>• Procesión mariñeira.</li> <li>• Samaín.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Feirón.</li> <li>• Festa do percebe.</li> <li>• Festa da Merluza de volanta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Porto de Cedeira (antigo porto baleeiro).</li> <li>• Lonxa de Cedeira.</li> <li>• Mercado de Cedeira.</li> <li>• Praza do Peixe de Cedeira.</li> <li>• Reserva mariña de interese pesqueiro dende 2009.</li> <li>• Museo Mares de Cedeira.</li> <li>• Os faros de Cedeira.</li> <li>• Ruta das Alturas da Serra da Capelada (dende onde se observan zonas de extracción do percebe, zonas de marisqueo, zonas de traballo da área mariña de interese pesqueiro, embarcacións, etc., así como o gando en liberdade que habita nesta zona).</li> </ul>

<b>Cedeira</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ermida de San Antonio de Corveiro.</li> <li>• Barrio das Crónicas de Cedeira.</li> </ul>			
<b>Cerdido</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fervenzas (Carballeiro, do Forte, do Rego de Loureiro, do río Mestas, dos Muíños de Chao, etc.).</li> <li>• Enseada de Esteiro.</li> <li>• Ruta das Fervenzas.</li> <li>• Miradoiros (Coto da Forca, etc.).</li> <li>• Val do río das Mestas.</li> <li>• Área recreativa O Castro.</li> <li>• Fraga de Os Casás (ouriceiras como Cova dos Ourizos, restos da Foia do Carbón, etc.).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Castro de A Vila da Igrexa.</li> <li>• Muíño de Bouza e outros muíños fluviais do val, como o de Máximo Losada, Cobos, etc.</li> <li>• Pazo de Vila da Igrexa.</li> <li>• Igrexa parroquial de San Martiño.</li> <li>• Artesanía (zocos, cestos de castiñeiro).</li> <li>• Castro de Cerdido.</li> <li>• Minas da Barqueira.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Feira da Barqueira.</li> <li>• Festa do cocido.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Feira da Barqueira.</li> <li>• Fiesta del cocido.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produto cárnico típico: a "chanfaina".</li> <li>• Grelos cultivados de maneira tradicional.</li> <li>• Pratos tradicionais de caza: xabaril, corzo, etc.</li> <li>• Concurso de petiscos "Saborea Cerdido".</li> <li>• Os muíños.</li> </ul>
<b>Moeche</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Área recreativa de Souto Grande.</li> <li>• Río Xubia.</li> <li>• Patrimonio xeolóxico (antiguas explotacións de "toelo" e minas de cobre (Canteira de Penas Albas, Canteira de Ferrerías e Mina Piquito).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Castelo de Moeche.</li> <li>• Centro de interpretación do Castelo de Moeche.</li> <li>• Cruceiro de San Xurxo.</li> <li>• Peto de ánimas de San Xoan de Moeche.</li> <li>• Castros (Abade, da Costeira, Santa Cruz e Labacengos).</li> <li>• Muíños (Ponte Norte, Labacengos, etc.).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Festival Irmandiño.</li> <li>• Feira do Cabalo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Feiras do 11 e 23 de cada mes.</li> <li>• Feira do Queixo de Moeche.</li> <li>• Feira de Queserías Artesanas QueRed.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Panaderías.</li> <li>• Queserías.</li> <li>• Mel.</li> <li>• Prato típico: polbo á feira.</li> <li>• Tren do queixo.</li> <li>• Mercado de Moeche.</li> <li>• Muíños.</li> </ul>
<b>Ortigueira</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prayas (Morouzos, Arxúa, do Castro, Eirón, Fábrega, Gabioteira, Ladrado, Mazrogan, O Carro, Picón, Ribeira Grande/Sarridal, San Antonio, Santa Cristina, etc.)</li> <li>• Cabo Ortegá.</li> <li>• Miradoiros (Cadaval, Castelo do Casón, da Mesa, de Vilariño, do Campo da Torre, O Coitelo, Os Picóns de Loiba, Pena Furada, etc.)</li> <li>• Fervenzas (da Pontenova, Teixidelo, do Casón, Pozo do Inferno, etc.).</li> <li>• Pinar de Morouzos.</li> <li>• Serra da Faladoira e Coriscada,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Barrio do Ponto.</li> <li>• Barrio de Espasante.</li> <li>• Castro de Punta dos Prados.</li> <li>• Dolmen Forno dos Mouros.</li> <li>• Muíño de marea de Pol.</li> <li>• Muíño de O Picón.</li> <li>• Muíño de vento do Campo da Torre.</li> <li>• Antigo Conxunto Conventual de Ortigueira.</li> <li>• Faro de Cabo Ortegá.</li> <li>• Casa da Vela.</li> <li>• Igrexa de Santa Marta de</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Festival do Mundo Celta en Ortigueira (Festa de Interese Turístico Internacional).</li> <li>• Santa Marta de Ortigueira.</li> <li>• Procesión mariñeira.</li> <li>• Feira da Malla Tradicional.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mercado de Ortigueira.</li> <li>• Mercado mariñeiro.</li> <li>• Feira do mel e a mazá durante a Festa de San Martiño.</li> <li>• Feira Agroalimentaria de Ortigueira.</li> <li>• Canción de Tasca e Festa do Marisco de</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Porto de Espasante.</li> <li>• Porto de Ortigueira.</li> <li>• Lonxa de Espasante.</li> <li>• Mel de Ortegá.</li> <li>• Xornada Gastronómica de doces de Entroido (orellas, bolas, freixós e pestiños).</li> <li>• Experiencias Turismo Slow Norte de Galicia: "Festa Meiga" (inclúe obradoiro de música e danza tradicional, queima e degustación de produtos locais tradicionais), conservas Mar de Ardora.</li> <li>• Muíños.</li> </ul>

<p><b>Ortigueira</b></p>	<p>Capelada.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ria de Ortigueira – Ladrado.</li> </ul>	<p>Ortigueira.Iglesia de Santa Marta de Ortigueira.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Convento dos Dominicos.</li> <li>▪ Pazo de Couzadoiro.</li> </ul>		<p>Espasante.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Festa do polbo de Espasante.</li> </ul>	
<p><b>San Sadurniño</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fervenza de Naraio.</li> <li>▪ Fervenzas de Pasada da Barra.</li> <li>▪ Paseo fluvial do Xubia (“ao carón do río Grande de Xubia”).</li> <li>▪ Ruta dos Muíños de Aceiteiro.</li> <li>▪ Ruta do río Castro.</li> <li>▪ Área recreativa do Pozo de Lamas.</li> <li>▪ “Ruta da Natureza”.</li> <li>▪ Arboreto de especies autóctonas de A Cortiña.</li> <li>▪ Horta de conservación de froiteiras “Carlos Fornos”.</li> <li>▪ “Fraga Máxica”.</li> <li>▪ Ruta de sendeirismo GR de Betanzos a San Andrés de Teixido.</li> <li>▪ Miradoiros (de Saíme, alto de Racamonde, Pico de Ferreira, Coto Agudo).</li> <li>▪ Penas do Rei Mouro.</li> </ul>	<p>Ortigueira.Iglesia de Santa Marta de Ortigueira.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Castelo-Fortaleza de Naraio.</li> <li>▪ Cruceiro e fonte de San Paio.</li> <li>▪ Fonte de San Roque.</li> <li>▪ Fonte da Ferraría.</li> <li>▪ Muíño de Riolímpo.</li> <li>▪ Muíños do río Aceiteiro.</li> <li>▪ Igrexa de San Xiao de Lamas.</li> <li>▪ Igrexa de Santa Mariña do Monte.</li> <li>▪ Pazo da Marquesa.</li> <li>▪ Convento do Rosario.</li> <li>▪ Capela do Belén.</li> <li>▪ “Ruta do Patrimonio”.</li> <li>▪ Camiño a San Andrés de Teixido.</li> <li>▪ Ruta dos Castelos e os Mosteiros do Eume-Xubia (que une o castelo de Moeche e o de Naraio co mosteiro de Caaveiro).</li> <li>▪ Laxa de Vilanova.</li> <li>▪ Croa do Castro.</li> <li>▪ Asentamentos castrexos (Castrelo, Bardaos, Riboira, etc.).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Festival do río Castro.</li> <li>▪ Festas parroquiais (Santa Isabel, Bardaos, etc.).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Feira rural (concurso de froita autóctona).</li> <li>▪ Feira da Plantación.</li> <li>▪ Mercados locais mensuais.</li> <li>▪ Feira de artesanía e degustación de carnilleiras.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Carnes, especialmente de vacún e de cabrito.</li> <li>▪ Chanfaina de San Sadurniño.</li> <li>▪ Verduras.</li> <li>▪ Mel.</li> <li>▪ Queixos e outros derivados lácteos, como o requeixo.</li> <li>▪ Experiencias Turismo Slow Norte de Galicia: “Queixos Brigantia”.</li> </ul>

<p><b>Valdoviño</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Praias (A Frouxeira, Baleo, Campelo, Graxal, Meirás – do Río, Moureira, O Cano Grande, O Rego, Pantín, Porto Carrizo, Prados, Rosella, Vilarrube, etc.).</li> <li>▪ Miradoiros (O Paraño, Monte Esperón, Montefaro/Alto do Campelo, Punta Chirlateira/Punta de Pantín, Punta Frouxeira, Punta Oural/Punta Prucallo, Alto da Vela, etc.).</li> <li>▪ Rutas de sendeirismo (Senda das Ondas, Senda da Lagoa da Frouxeira, Ruta ata Punta Chirlateira, Senda Litoral Costa Ártabra, Ruta ata o Alto da Vela, Camiñando a San Andrés, etc.).</li> <li>▪ Turismo ornitolóxico (lagoa e areal de A Frouxeira, encoro das Forcadas, Pantín, etc.).</li> <li>▪ Turismo xeolóxico (praia de Campelo e falla das Pontes – Pedroso, península de O Portiño, falla de Valdoviño, etc.).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Castro da Frouxeira.</li> <li>▪ Cruceiro de Viarrube.</li> <li>▪ Igrexa de Santa Eulalia de Valdoviño.</li> <li>▪ Faro de Punta Frouxeira.</li> <li>▪ Museo do Surf.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pantín Classic Galicia Pro (Festa de Galicia de Interese Turístico; surf).</li> <li>▪ Baixada de Carrilanas.</li> <li>▪ Mostra das Asociacións.</li> <li>▪ Xuntanza de Palilleiras (encaixe de bolillos).</li> <li>▪ Feira de 1900.</li> <li>▪ Feira de Turismo Activo e Aventura (Valdoaventura).</li> <li>▪ Feira Medieval de Valdoviño.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Feira da Pataca.</li> <li>▪ Mercadillo de Valdoviño.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pratos típicos: coquinas á mariñeira, grelladas de peixe, bonito en rolo, peixe sapo con chícharos e en salpicón, percebes, etc.</li> <li>▪ Experiencias Turismo Slow Norte de Galicia: “Descubre os sabores máis auténticos da nosa terra”.</li> </ul>
-------------------------	---	--	--	--	--



# ACTORES IMPLICADOS

## Cariño

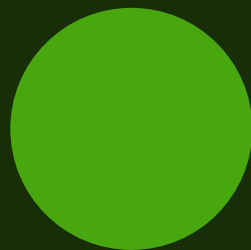
Destaca pola súa impresionante paisaxe xeolóxica e as vistas do Cabo Ortegal, un dos principais atractivos turísticos do territorio. Este concello, con recursos naturais únicos, tamén ten potencial para desenvolver rutas de sendeirismo e actividades de turismo de natureza. Non obstante, a súa oferta gastronómica aínda está pouco visibilizada no contexto turístico. A pesar de contar con empresas innovadoras, que ofrecen rutas mariñas e posibilidade de gozar da fauna local, moitos negocios de Cariño carecen de presenza dixital. A súa competitividade no mercado está limitada, especialmente no ámbito agroalimentario, onde falta unha estratexia común para a promoción dos produtos locais.

## Cedeira

Cedeira é recoñecida polas súas festas gastronómicas, como as dedicadas ao percebe e á merluza, que teñen un gran potencial de promoción. Non obstante, a integración da gastronomía como un motor do turismo sostible aínda está nunha fase incipiente. A gastronomía local non se vincula de maneira suficientemente estreita coas actividades turísticas tradicionais da zona, como o sendeirismo ou o turismo de natureza. A dixitalización tamén é un desafío aquí, xa que os produtores locais non están suficientemente presentes nas plataformas en liña que permitan chegar a novos públicos.

## Cerdido

Resalta o potencial agroalimentario da zona, pero tamén subliña a necesidade de maior visibilidade dixital. A maioría das empresas da zona carecen de ferramentas para mellorar a súa competitividade, e aínda hai pouca conexión entre a súa produción e o turismo. A rexión precisa de formación para empresarios locais en ferramentas dixitais, como redes sociais e comercio electrónico, para mellorar a súa capacidade de atraer visitantes.





## **Moeche**

É un concello onde a gastronomía comeza a emerxer como un atractivo clave. A importancia da dixitalización para mellorar a súa visibilidade. A cooperación pública-privada tamén é boa pero mellorable, cara a creación dunha estratexia común para impulsar os produtos locais e mellorar a súa comercialización.

## **Ortigueira**

É coñecida polas súas tradicións culturais e naturais, ademais de ser un lugar destacado con empresas que teñen un modelo de negocio que se alinea coas demandas actuais de turismo sostible. A pesar diso, a conectividade dixital tamén é un reto na zona, xa que a maioría dos produtores e hostaleiros non aproveitan as oportunidades que ofrece a internet para mellorar a súa visibilidade e atraer turistas interesados na súa oferta gastronómica e ecolóxica.

## **San Sadurniño**

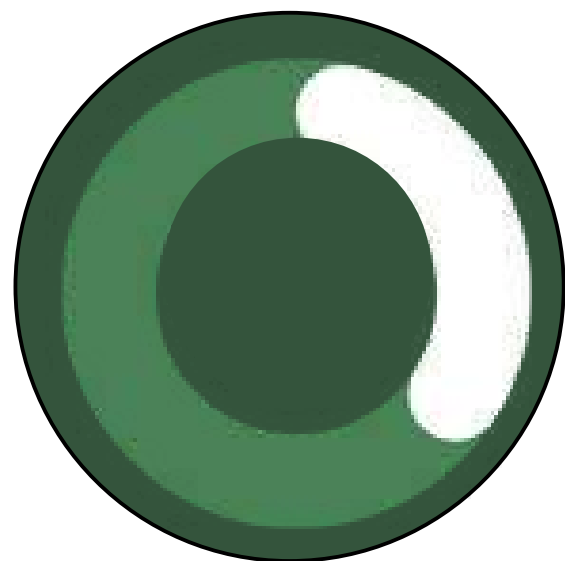
Alberga o Centro de Transformación Agroalimentaria A Fusquenlla, un espazo colaborativo que permite aos produtores locais transformar as súas materias primas en produtos de alta calidade. Este centro de transformación é un exemplo de boa práctica de colaboración público-privada, que mellora a competitividade dos pequenos produtores e fomenta a creación dunha marca común. Sen embargo, aínda hai que reforzar a integración das iniciativas locais no proxecto do Geoparque, promovendo a formación e a dixitalización entre os produtores para mellorar a súa presenza no mercado.

## **Valdoviño**

É un dos municipios máis activos en termos de eventos, como o Pantín Classic Galicia Pro, un evento internacional de surf que atrae a miles de visitantes cada ano. Con todo, o sector hostaleiro de Valdoviño aínda non está suficientemente implicado en proxectos de turismo gastronómico. A súa participación en eventos relacionados coa gastronomía local segue sendo limitada, o que impide maximizar o impacto económico dos mesmos. A falta dunha estratexia clara para a integración dos actores locais, como os hostaleiros e produtores, en eventos de interese, é unha oportunidade perdida para a promoción dos produtos locais.

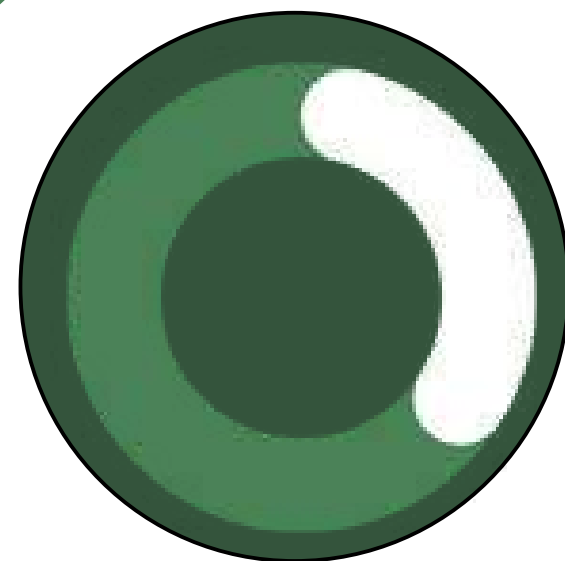


# Actores Implicados



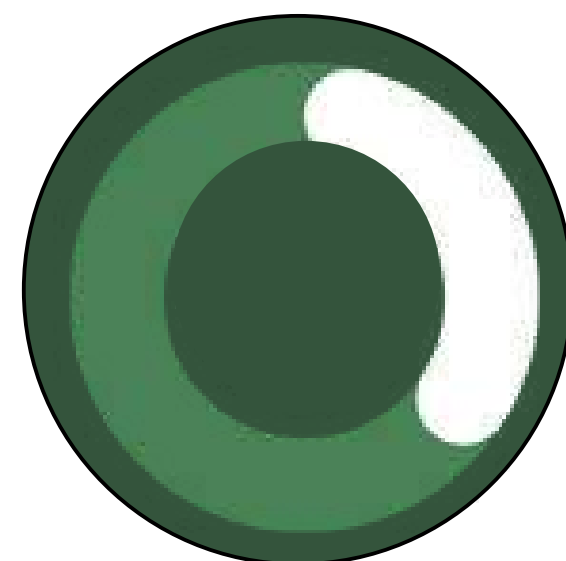
## Rede de Actores

Composta por axentes económicos, sociais e institucionais que traballan para consolidar o Xeoparque como un destino sustentable e de referencia agroalimentaria.



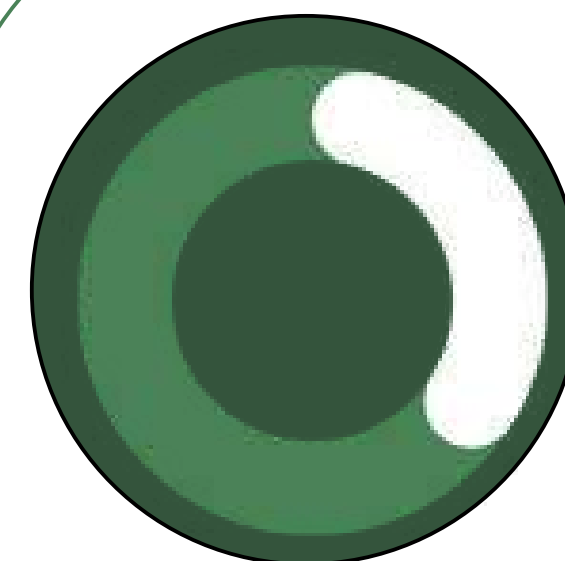
## Rol dos Concellos

Cada localidade contribúe con recursos únicos (atractivos naturais, culturais e gastronómicos). Con todo, falta unha estratexia integral que integre produtos locais nunha oferta turística máis estruturada.



## Retos identificados

**Dixitalización limitada:** Moitos negocios carecen de presenza dixital sólida  
**Desconexión co Xeoparque:** falta de coñecemento sobre o valor engadido de pertencer a un Xeoparque UNESCO



## Oportunidades

- Fortalecer a marca Geoparque para diferenciar produtos e destinos.
- Promover formación en ferramentas dixitais e sustentabilidade.
- Integrar actores locais en eventos turísticos e gastronómicos para maximizar o seu impacto.

# PLANTEAMIENTO ESTRATÉGICO

## OBJETIVO XERAL

Desenvolver unha marca de calidade que impulse o recoñecemento dos produtos agroalimentarios do Xeoparque Cabo Ortegal, consolidándoos como referencia de sustentabilidade e identidade territorial. A través da integración desta marca no selo Geofood, búscase destacar o Xeoparque como un destino de turismo gastronómico único, vinculado á valorización do patrimonio natural, cultural e gastronómico da rexión.

## OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Conectar os produtos agroalimentarios locais co turismo mediante sinerxías entre ambas actividades.
- Fomentar a colaboración entre produtores, hostaleiros e entidades turísticas para crear experiencias integradas.
- Promover prácticas sustentables e a economía circular, priorizando produtos de proximidade (km0).

## PRODUTOS GASTRONÓMICOS ESTRATÉGICOS IDENTIFICADOS

- **Mar:** Peixes e mariscos frescos e conxelados.
- **Carnes:** Producción en granxas sustentables.
- **Conservas:** Conservas de produtos do mar elaboradas con métodos tradicionais que preservan o sabor e a calidade.
- **Horta:** Producción de froitas ecolóxicas como mazás, así como elaboración de zumes, marmeladas e outros produtos derivados.
- **Queixos e lácteos:** Elaboración artesanal con procesos tradicionais.
- **Pan e repostaría:** Produtos tradicionais que reflicten a cultura local.
- **Mel:** Producción artesanal e respectuosa co medio ambiente.
- **Produtos adicionais:** Ovos, flores comestibles, salsas, limonadas e derivados.



# LIÑAS DE ACTUACIÓN ESTRATÉGICA

## Xestión da Marca e Gobernanza

- Crear unha identidade visual e conceptual sólida baseada en sustentabilidade, calidade e autenticidade.
- Establecer un modelo participativo de xestión con produtores, hostaleiros e representantes locais.
- Diseñar un sistema de adhesión, auditoría e certificación anual para garantir estándares de calidade.

## Divulgación e Sensibilización

- Campañas educativas sobre o valor do Xeoparque, o consumo responsable e os produtos locais.
- Xornadas de formación en dixitalización, redes sociais e sustentabilidade para produtores e hostaleiros.
- Materiais divulgativos en diversos formatos (folletos, vídeos, contidos web).

## Creación de Produtos e Experiencias Gastronómicas

- Rutas especializadas como a Ruta Teatralizada Gastronómica "Sabores e Historias do Xeoparque"
- Obradoiros prácticos e visitas guiadas polas fábricas, obradoiros de aprendizaxe

# LIÑAS DE ACTUACIÓN ESTRATÉGICA

## Comercialización e Dixitalización

Cun total de 31 empresas seleccionadas dentro de 7 tipoloxías (conservas, huerta, pan, repostería y derivados, quesos y lácteos, mar, carnes, miel, huevos) se busca:

- Potenciar a presenza dixital dos produtos locais mediante campañas específicas.
- Estratexias de promoción en liña integradas con eventos presenciais.

## Comunicación e Marketing

- Promoción nas redes sociais , integrando historias de produtores locais.
- Participación en feiras nacionais e internacionais (FITUR, Salón Gourmets).
- Creación de materiais promocionais (folletos, vídeos, guías educativas).



## CONTRIBUCIÓN DA MARCA DE CALIDADE Á ETIQUETA 047

Impacto ambiental e climático (40% de contribución):

- **Prácticas sustentables:** Promoción de métodos respectuosos co medio ambiente (agricultura ecolóxica, economía circular) que reducen emisións de GEI.
- **Produtos de proximidade (km0):** Redución da pegada de carbono ao limitar o transporte de longa distancia.
- **Economía circular:** Valorización de recursos locais, redución de residuos e conservación dos ecosistemas.
- **Biodiversidade:** Protección de variedades locais e especies autóctonas mediante a produción tradicional.
- **Educación ambiental:** Sensibilización sobre o consumo responsable e a sostibilidade entre produtores, turistas e consumidores.

# PLAN DE ACCIÓN

## Obxectivo xeral do plan:

Garantir un enfoque estruturado e estratéxico para a promoción e desenvolvemento sustentable dos produtos agroalimentarios e turísticos do Xeoparque, aliñando as accións co Plan de Sostibilidade Turística en Destino (PSTD).

Elementos clave do plan:

## Accións prioritizadas por liñas estratéxicas en interconexión coas actividades do PSTD :

- Promoción da gastronomía local e dos produtos do sector primario.
- Fomento do turismo sustentable e da identidade territorial.

## Detalles de cada acción:

- Denominación: Nome das actividades organizadas.
- Obxectivos específicos: Resultados concretos a alcanzar.
- Viabilidade: Análise técnica, económica e social.
- Alcance: Metas cuantificables e impacto estimado.
- Actores implicados: Coordinadores, produtores, entidades locais.
- Planificación temporal: Cronograma anual para 2025.
- Indicadores de éxito: Seguimento de avances e resultados.
- Plan de comunicación: Estratexias para a difusión.
- Plan de captación: Estratexias para implicar produtores e outros axentes.
- Plan de xestión de cambios: Anticipación e adaptación ante imprevistos.
- Presuposto: Desglose detallado de custos.

# ACCIÓNES PROPOSTAS

## **Sensibilización e formación:**

Obradoiros anuais para produtores, con metas de asistencia e satisfacción.  
Presuposto: 13.500€.

## **Adhesión á marca local:**

Certificación para produtos agroalimentarios baixo estándares de calidade.  
Presuposto: 11.500€.

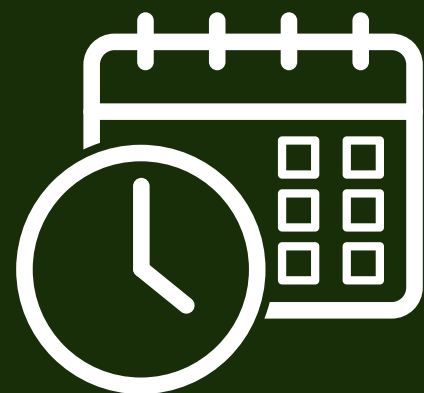
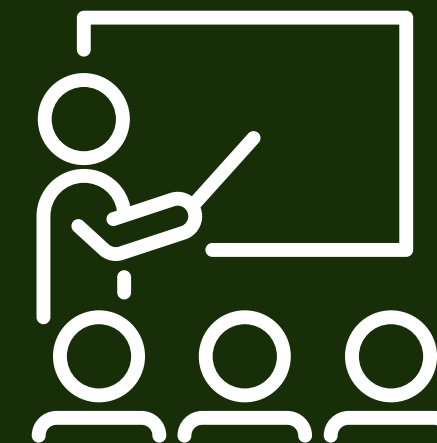
## **Dixitalización e venda online:**

Capacitación en redes sociais e creación de perfís activos.  
Presuposto: 10.000€.

Economía circular:

## **Talleres para promover prácticas sustentables na producción.**

Presuposto: 10.505€.



## **Planificación temporal:**

**Primeiro trimestre:** Organización e planificación dos programas.

**Segundo trimestre:** Lanzamento do Programa de Adhesión á Marca.

**Terceiro trimestre:** Desenvolvemento da Campaña de Dixitalización e inicio dos Talleres de Economía Circular.

**Cuarto trimestre:** Continuación dos Talleres de Economía Circular e avaliación global das actuacións.

# MARCA GASTRONÓMICA DO XEOPARQUE CABO ORTEGAL

## Obxectivos

- Promover a gastronomía local como reflexo do patrimonio xeolóxico e cultural.
- Impulsar o desenvolvemento sostible e a economía circular no territorio.
- Fomentar o consumo de produtos locais e de proximidade (Km0).

## Beneficiarios

- Produtores agroalimentarios.
- Restaurantes situados no territorio do Xeoparque Cabo Ortegal.
- Empresas comprometidas coa sostibilidade e a preservación do medio natural.

## Proceso de Adhesión

- Presentar a solicitude, acreditando o cumprimento dos requisitos legais e fiscais.
- Garantir a localización dentro do Geoparque e o uso de materias primas locais.
- Compromiso co desenvolvemento sostible e a economía circular.
- Aportar certificacións de calidade e sostibilidade .

## Beneficios e Dereitos

- Uso da marca gastronómica do Xeoparque para a promoción dos produtos.
- Acceso a formacións sobre prácticas sostibles e transición ecolóxica.
- Visibilidade a través de campañas promovidas polo Xeoparque.
- Creación de sinerxías co sector turístico e cultural.
- Todo isto non ten ningún tipo de custo económico.

# MARCA GASTRONÓMICA DO XEOPARQUE CABO ORTEGAL

## Obxectivos

- Recoñecer e poñer en valor produtos e pratos vinculados ao patrimonio xeolóxico.
- Potenciar o turismo sostible a través da gastronomía local.
- Promover prácticas sostibles e respetuosas co medio natural.

## Beneficiarios

- Produtores e restaurantes dentro do territorio do Xeoparque ou nas súas zonas de ampliación.
- Empresas alimentarias que utilicen materias primas locais e procesadas con criterios de sostibilidade.

## Proceso de Adhesión

- Firma dun contrato que garanta o cumprimento dos requisitos de GEOfood.
- Presentar a solicitude ao Xeoparque Magma a través do Cabo Ortegal.
- Certificar a vinculación dos produtos co patrimonio xeolóxico e natural.
- Elaborar menús ou produtos cun mínimo do 50% de materias primas locais.

## Beneficios e Dereitos

- Uso do logotipo oficial GEOfood nos produtos e menús.
- Integración en redes internacionais de promoción da marca GEOfood.
- Visibilidade a través das iniciativas do Geoparque Cabo Ortegal.
- Participación en actividades e eventos relacionados co turismo e a gastronomía sostible.



# RESUMO EXECUTIVO

ELABORACIÓN DE ESTUDIOS DO TERRITORIO PARA A EXECUCIÓN DE ACTUACIÓNS DO  
PLAN DE SUSTENTABILIDADE TURÍSTICA EN DESTINO PROXECTO DE XEOPARQUE  
CABO ORTEGAL

