

IMPULSANT EL NOSTRE INTERIOR



XARXA DE TURISME SOSTENIBLE DE CASTELLÓ



GENERALITAT
VALENCIANA

Conselleria d'Educació,
Investigació, Cultura i Esport

**SEMPRE
TEUA**

La teua llengua

**ECONOMIA
DEL BÉ COMÚ**

Associació Valenciana

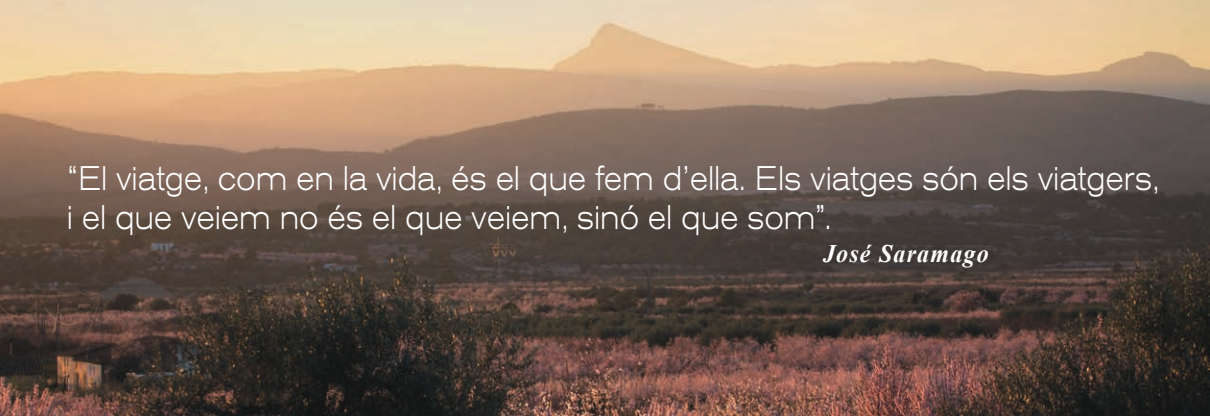


**DIPUTACIÓ
D
CASTELLÓ**



GENERALITAT
VALENCIANA

Conselleria d'Economia
Sostenible, Sectors Productius,
Comerc i Treball



“El viatge, com en la vida, és el que fem d’ella. Els viatges són els viatgers, i el que veiem no és el que veiem, sinó el que som”.

José Saramago

UNA ALTRA MANERA DE VIATJAR

La manera de viatjar modifica el nostre entorn, ens resitua com a persones unes davant les altres, davant el nostre passat i la seua cultura, davant el nostre futur i la seua memòria, davant el nostre present i experiència del moment.

El viatger conscient sembla el que recull d’aquests llocs, i entén que aquells valors que descobreix, són els seus, els de tots. Aquesta retroalimentació entre el viatger, habitants amb propòsit i els seus entorns rurals i naturals únics, serveixen per a impulsar el nostre interior geogràfic, però també el nostre interior com a persones, per acabar veient el món com som i com ens agradaria ser.



UNA GUIA DIFERENT

No som una guia de turisme responsable, ni una col·lecció de llocs i establiments indispensables, pretenem ser una llum de propostes conscients, recomanacions que serveixen per a millorar el nostre entorn, impulsant el que neix del nostre interior amb valors que serveixen, els que importen. Ho fem per a potenciar-los, per a interactuar en xarxa, per a compartir bones pràctiques, per a mostrar i demostrar que es pot fer.

Som una guia de viatges amb valors, una brúixola per a no perdre el nostre rumb.

Pretenem transitar per la reflexió i aportar valor als nostres viatges. Buscar experiències amb sentit, que siguin perdurables no sols en el record, sinó també en els entorns visitats, millorant la societat, els projectes de vida i el medi ambient dels **ecosistemes** viatjats.

En definitiva, afavorir que siguin cada vegada més SOSTENIBLES.



TURISME D'INTERIOR.

El turisme d'interior no ha d'identificar-se necessàriament amb turisme rural, encara que puguin coincidir en molts casos. La rica i variada oferta turística de **l'interior de la província de Castelló**, respon a diversos conceptes i tipus de productes: de natura, ecoturisme, turisme actiu, agroturisme, així com altres tipus emergents de turisme més especialitzats.

Malgrat els reptes als quals s'enfronta el turisme als nostres pobles d'interior, són nombroses les seues fortaleces: són projectes d'alt valor afegit basats en la qualitat, innovació i diferenciació; són negocis impulsats per persones amb fort arrelament a la terra, que actuen com a finestres obertes a la nostra cultura, tradicions, gastronomia, artesanía, entre d'altres.

Són projectes de vida compromesos amb els valors del territori, que fomenten l'economia local i beneficien sectors productius complementaris poc rendibles.

El propòsit de **l'Associació Valenciana de l'Economia del Bé Comú** és acompanyar a tots aquests negocis i establiments i ajudar-los a ser més visibles, promocionar el que fan i com ho fan, perquè mereixen ser recolzats, perquè creiem en els seus projectes que volen canviar el món, i perquè ells som nosaltres.

Són projectes de vida compromesos amb els valors del territori, que fomenten l'economia local.

METODOLOGIA. EL BALANÇ DEL BÉ COMÚ.

Per a definir la brúixola que ajude el viatger a localitzar la direcció correcta i compartir espais i temps únics, hem seleccionat sis establiments de referència, exemples de sostenibilitat, de l'interior de Castelló.

Hem aplicat la **metodologia** que ofereix l'Economia del Bé Comú, a través del **Balanç del Bé Comú en la seua versió 5.0** per a realitzar el diagnòstic i valoració de la sostenibilitat en l'organització a nivell mediambiental, social i econòmic.

El potencial que representa el Balanç del Bé Comú com a guia d'elaboració de memòries de sostenibilitat, es basa en el compromís ètic de la nostra manera de fer, sustentat en valors essencials i universals com la dignitat humana i la solidaritat, i abasta totes les àrees dels nostres establiments, posant sempre en el centre a les persones.

Aquest camí de coneixement i cooperació entre viatgers amb impuls i habitants amb propòsit, ofereix la possibilitat de **conèixer nous llocs i amics i de gaudir d'experiències intel·ligents i inoblidables amb sentit, a través del bé comú compartit.**

A tu viatger, et convidem a viure-ho, a deixar-te seduir i a ser impulsor d'aquesta aventura.



EL FAIXERO

Cinctorres

PUNT D'ENCONTRE D'ALLÒ TRADICIONAL AMB EL MÉS INNOVADOR.

El Faixero és un hotel amb encant situat a Cinctorres, un petit poble de la comarca dels Ports. Disposem de dos edificis, “Tradició” i “Evolució” amb estils de construcció molt diferents. Hem conjugat la tradició, l'experiència i la innovació i les hem unides a través de la nostra cuina per tal d'oferir a les persones que ens visiten una experiència inoblidable.

HISTÒRIA GASTRONÒMICA DE LA COMARCA.

En el nostre restaurant gaudiran d'una gastronomia familiar amb tocs d'innovació, basada en els productes de proximitat de la comarca.

UN ENTORN DE GRAN RIQUESA HISTÒRICA I NATURAL.

Els Ports és un territori amb història, que manté les seues arrels i tradicions i que ofereix un legat únic: pobles, masos, ermites, peirons, santuaris, construccions civils, que són testimoni del pas del temps.

Un extens territori, que limita i comparteix arrelament amb *el Maestrzgo* i el *Matarranya*, ideal per a fer senderisme o rutes en *e-bike*, entre altres activitats a l'aire lliure.



BONES PRÀCTIQUES EN SOSTENIBILITAT

Mediambientals

- Tota l'energia elèctrica que consumim és 100 % energia verda certificada.
- Utilitzem biomassa per a la calefacció de l'edifici “Evolució” i per al menjador del restaurant.

Socials

- Oferim treball estable al nostre equip per tal de contribuir a fer front al despoblament de la comarca.
- Fomentem la inclusió laboral a persones amb discapacitat intel·lectual.

Econòmiques

- Reinvertim el 100 % dels nostres beneficis en la millora constant del negoci.
- Més del 80 % de les compres són directes a productors de proximitat.



Contacta amb El Faixero:

@ElFaixero

elfaixero@elfaixero.net

www.elfaixero.net

Ctra. Iglesuela 7, Cinctorres
+34 964 18 10 75





EL MANGRANAR

Atzeneta del Maestrat

UN PROJECTE CREAT AMB IL·LUSIÓ.

El Mangranar és un projecte creat amb la intenció d'acostar a les persones a la natura a través d'una experiència inoblidable en la qual el viatger podrà relaxar-se en contacte directe amb l'entorn, gaudir de les nostres muntanyes a través de les seues encantadores sendes o assaborir la cuina tradicional de la nostra terra.

UN ENTORN NATURAL ÚNIC PER A PRACTICAR ESPORT.

La construcció està formada per una masia tradicional del Maestrat que data del segle XVI i se situa en plena natura en el centre d'una pineda de 100 hectàrees. Situada a les portes del gegant massís del Penyagolosa, és un lloc màgic per a poder realitzar esports de muntanya per les seues nombroses sendes i pistes BTT. El Mangranar compta amb un hotel amb habitacions dobles i quatre cases rurals independents per a grups.

CUINA TRADICIONAL CASTELLONENCA.

El Mangranar compta amb un restaurant acollidor caracteritzat per una cuina de casa, basada en els productes de proximitat i tradicionals de la zona, com embotits, formatges i dolços (torrons, pastissos, rotllos d'aiguardent, etc.), juntament amb plats emblemàtics de l'interior castellonenc, com el llorigó amb allio-li, sense oblidar les carns a la brasa, com les delicioses xulles del Maestrat.



BONES PRÀCTIQUES EN SOSTENIBILITAT

Mediambientals

- Nova caldera ecològica de biomassa.
- Promovem rutes i visites a espais naturals.

Socials

- Col·laborem des de fa anys amb esdeveniments esportius locals i provincials promovent el respecte pels espais naturals.
- Tracte familiar. La valoració dels nostres clients és de 9,2 sobre 10.

Econòmiques

- El 100% dels nostres proveïdors són d'origen provincial.
- Som transparents en els nostres resultats i fem públics els balanços econòmics tots els anys.



Contacta amb El Mangranar:

@el_mangranar

info@elmangranar.com

www.elmangranar.com

Carretera de Xodos km 4
12132 Atzeneta del Maestrat

+34 619 800 921 +34 964 766 831





MAR DE LA CARRASCA

Vilafermosa del Riu

UNA EXPERIÈNCIA VITAL.

Mar de la Carrasca és un projecte familiar que naix d'una profunda necessitat d'experimentar els nostres recursos humans en la natura. Sorgeix en aquesta forma de vida l'experiència de l'agricultura, dels cicles naturals, del foc com a recurs per fer llar en plena muntanya, de la bioconstrucció i l'experiència del ioga i la meditació en el silenci de la natura.

CONFORT I BELLESA ARQUITECTÒNICA ENTRE MUNTANYES.

Una construcció basada en materials naturals: fusta, pedra, cal, marbre o guix artesà. Hem creat un espai sostenible de forma totalment integrada en l'entorn, cuidant cada detall, segons la nostra forma de ser i de viure. Un espai per a sentir, només sentir.

LA IMPORTÀNCIA DE NODRIR COS I ÀNIMA.

La nostra cuina és principalment macrobiòtica, vegana i vegetariana. Elaborem de forma conscient plats sans amb sabors senzills i nets, a partir de matèries primeres d'origen biològic i verdures i hortalisses pròpies cultivades a l'hort.

Amb la pràctica del ioga i la meditació, nodrirem també l'ànima de les persones que ens visiten, aparcant l'excés de racionalitat i les esgotadores espirals de pensament.



BONES PRÀCTIQUES EN SOSTENIBILITAT

Mediambientals

- 100 % criteris de bioconstrucció
- 100 % energia renovable

Socials

- Relacions amb els nostres proveïdors de llarga duració i basades en la confiança.
- Contribuïm a millorar la salut de les persones que ens visiten.

Econòmiques

- Presa de decisions col·lectiva: cooperativa de treball associat.
- La gran majoria dels nostres proveïdors, tant de productes com de serveis, són de proximitat.



Contacta amb Mar de la Carrasca:

@ masiamardelacarrasca

mardelacarrasca@gmail.com

www.mardelacarrasca.es

Vilafermosa del Riu,
+34 600 60 39 97





MAR DE FULLES

Alfondeguilla

EXEMPLE DE TURISME SOSTENIBLE.

Mar de Fulles existeix per a demostrar al món que és possible viure una experiència de turisme sostenible en plena natura. Estem en el clar d'un bosc de les muntanyes de Castelló, som el primer hotel autosuficient d'Europa i el nostre edifici està construït amb calç, fusta i termoargila.

DE L'HORTA A LA TAULA.

Oferim una experiència gastronòmica saludable, ecològica i amb productes de la nostra pròpia horta o locals. El nostre espai s'adapta a les necessitats de grups, empreses i famílies i tenim opcions per a tots els paladars i moments. Les nostres abelles produeixen la mel que utilitzem i en la carta de begudes veuràs vins i cervesa artesana propis i cafè ecològic del mercat just.

PROJECTE DE VIDA.

Mar de Fulles és respirar la tranquil·litat de les fulles i els arbres, un projecte de vida per a totes les persones amants de la natura. T'espereu per a descobrir-ho.



BONES PRÀCTIQUES EN SOSTENIBILITAT

Mediambientals

- Considerat l'hotel més sostenible d'Europa, premiat pel Parlament Europeu en 2016.
- Construcció bioclimàtica, autosuficiència energètica, cicle tancat de l'aigua, negatiu en emissions de CO₂.

Socials

- Forma part de l'Economia del bé Comú i de REAS (Xarxa d'economia alternativa i solidària).
- Fomenta el desenvolupament econòmic local amb criteris de proximitat.

Econòmiques

- Finançat per Fiare Banca Ètica, per Ecrowd plataforma de *Crowdfunding* i Caixa de Sant Vicent banca cooperativa local.
- Compra directa a productors per a pagar el preu correcte sense intermediaris.



Contacta amb Mar de Fulles:

@mar_de_fulles
info@mardefulles.es
www.mardefulles.es

Polígono 5, Parcela 69,
12609 Alfondeguilla
+34 964 090 965 +34 669 211 569





MAS DE NOGUERA

Caudiel

CAPA UN MÓN MÉS SOSTENIBLE.

El Mas de Noguera és un projecte cooperatiu iniciat en els anys vuitanta per a recuperar el patrimoni rural i fomentar l'educació ambiental. La visió de veure el món rural com un sistema d'activitats que es retroalimenten ha estat un dels objectius que han consolidat el Mas de Noguera com un Centre d'Educació Ambiental, un alberg d'Agroturisme, una granja agroecològica i un espai de recuperació dels sabers rurals.

SER COHERENTS AMB EL NOSTRE ESTIL DE VIDA.

Qui passa pel Mas de Noguera troba l'essència del seu treball continuat i de les persones que s'impliquen en ell, fent-te sentir part del seu projecte i convidant-te a ser protagonista del dia a dia d'una masia rural sostenible.

AGROTURISME I EDUCACIÓ AMBIENTAL.

El Mas de Noguera té com a objectiu utilitzar l'educació per a fomentar un consum més responsable i crear valors que fomenten un canvi d'actitud per a una societat més sostenible.



BONES PRÀCTIQUES EN SOSTENIBILITAT

Mediambientals

- Autoproducció: energia (solar + eòlica), cicle de l'aigua tancat, horta i bestiar per a consum propi i clients.
- Promoció d'hàbits de vida saludables a clients: sensibilització constant sobre consum moderat, suficient i ecològic.

Socials

- Alt compromís amb el desenvolupament econòmic i social de l'entorn local: proveïdors i persones treballadores seleccionats amb criteris de proximitat.
- Salari justos i solidaris: totes les persones treballadores cobren per igual.

Econòmiques

- Independència financera: Autofinançament.
- Distribució de la propietat orientada al bé comú: Cooperativa.



Contacta amb Mas de Noguera:

@mas.denoguera

agroturismo@masdenoguera.coop

educacionambiental@masdenoguera.coop

www.masdenoguera.coop

12440 Caudeil

+34 964 14 40 74





POU DE BECA

La Vall d'Alba

EL COMPROMÍS COM A FORMAD'EVOLUCIÓ.

Pou de Beca allotjaments i agroturisme és la segona generació d'un negoci familiar que treballa amb i per la gent del territori. Des de l'any 2009 els pilars en els quals es recolza el nostre projecte són la sobirania alimentària, el turisme responsable i la cultura. A poc a poc, hem anat imprimint el nostre caràcter i valors, experimentant una natural evolució en la qual mai hem perdut de vista els nostres orígens.

UN ESPAI PER ASSABORIR LA VIDA.

En el nostre mas, hem creat un espai per a gaudir del menjar, dels productes de la terra, del descans, de l'entorn, del nostre patrimoni i dels sabers ancestrals. En definitiva, un espai viu i amb història.

CUINA I TERRITORI.

La nostra cuina és natural i de temporada, basada en la singularitat de la nostra cultura, espècies vegetals i races animals. Els productes frescos, de producció ecològica i local omplen el nostre rebost. Les nostres elaboracions s'adapten a diverses opcions d'alimentació, com la vegetariana i vegana. Per a nosaltres el menjar és un indicatiu de la nostra societat rural. Cada plat és un mos del nostre territori.



BONES PRÀCTIQUES EN SOSTENIBILITAT.

Mediambientals

- Fomentem el respecte i estima cap al nostre patrimoni natural i la seua biodiversitat.
- Utilitzem energies renovables (biomassa i solar tèrmica) i l'energia elèctrica consumida és 100 % certificada verda i cooperativitzada.

Socials

- Difonem de forma activa els principis d' *Slow Food* per una alimentació bona, neta i justa.
- Col·laborem amb entitats per a la inclusió de persones en risc d'exclusió (persones migrades i refugiades).

Econòmiques

- El projecte "Ajuda'ns a millorar l'entorn del mas" 100 % co-finançat mitjançant *crowdfunding*.
- Compra directa a productors locals.



Contacta amb Pou de Beca:

@poudebeca
poudebeca@gmail.com
www.poudebeca.com

Mas de Beca, 11, Vall d'Alba
+34 964 320 459



SOBRE L'ASSOCIACIÓ VALENCIANA DE L'ECONOMIA DEL BÉ COMÚ

Som una associació nascuda en 2015 sota el convenciment que una Economia per al Bé Comú és imprescindible per aconseguir una societat més justa, més responsable, més igualitària, més respectuosa i molt més humanitzada. En definitiva, més sostenible.

L'Associació Valenciana per al Foment de l'Economia del Bé Comú, no és més que la conseqüència de la unió de persones amb inquietuds socials que tenen com a principal missió el foment d'un model econòmic sostenible en el nostre territori per a generar una transformació social en la qual les persones són el centre, eix i motor principal per a l'acció en les empreses, centres educatius, municipis i en tots aquells àmbits que sigue necessari posar el focus en el respecte i cura del nostre entorn social i ambiental.

<https://ebccomunitatvalenciana.org/>

info@ebccomunitatvalenciana.org

Delegació de Castelló:

infocastello@ebccomunitatvalenciana.org



A TU VIATGER/A RESPONSABLE.

T'animem a visitar aquests establiments de l'interior de la província de Castelló i a gaudir dels bells racons que ofereix la nostra terra plena de tradició i passió per les seues arrels i cultura. En la teua elecció, no sols tries una experiència de qualitat sinó una filosofia de vida, guiada pels principis de solidaritat, de respecte cap a les persones i cap al nostre entorn, indispensables per a poder continuar oferint un turisme d'interior sostenible i de qualitat.

A VOSALTRES ALLOTJAMENTS I COL·LABORADORS.

Agraïm l'esforç i compromís que heu mostrat en aquest projecte i la voluntat de millora contínua a través de la qual feu patent la vostra aposta pel desenvolupament sostenible. Perquè darrere de tot hi ha persones esplèndides disposades a liderar projectes innovadors a l'interior de Castelló. Donem les gràcies la Diputació de Castelló que aposta pel turisme d'interior sostenible i a la resta d'entitats que han fet possible aquest projecte. Gràcies especials a M. Ignacio Ibáñez Ribes que ens ha ofert les seues meravelloses fotografies i a totes les persones que ens donen suport i fan que cada dia avancem una mica més en el llarg camí cap a la sostenibilitat.

Un projecte de:



Amb la col·laboració de:



Consultor/es EBC:

ALBERTO GAFORIO

ESTEBAN FORTEA

MARÍA AMIGO

RAQUEL GÓMEZ

SONIA GIL

