

recetas



**G** Boletín diario GRATIS
Me gusta 15 736
Seguir 165K seguidores
RSS 
Viernes, 21 de febrero de 2014
BUSCAR

PORTADA	RESTAURANTES	TENDENCIAS	MERCADO	NUTRICIÓN	POLÍTICA	ENTREVISTAS	VINOTECA	TURISMO	BLOGS	MÁS NOTICIAS
---------	--------------	------------	---------	-----------	----------	-------------	----------	---------	-------	--------------

## Así son los ecoturistas españoles

MIÉRCOLES, 19 DE FEBRERO DE 2014 12:12  
DIARIDEGASTRONOMIA.COM



Me gusta 5    Twittear 3



Más de la mitad de los viajeros de turismo rural (55,5%) asocian el **ecoturismo** con el respeto al medio ambiente y con desarrollo local (45,6%). La mayoría de ellos hacen turismo rural para estar con la familia y/o amigos (74,6%) o buscando relax (77,3%), siendo el contacto con la naturaleza la tercera razón más importante (68,3%).

Son algunas de las conclusiones que se desprenden del estudio sobre Ecoturismo llevado a cabo por el Observatorio de Turismo Rural y que se dará a conocer en el V Congreso Internacional de Turismo Rural de Navarra que se inaugura mañana jueves, 20 de febrero, en el Palacio de Congresos Baluarte de Pamplona.

El estudio está basado en preguntas realizadas a más de 11.000 viajeros y más de 2.000 propietarios y aborda temas como el grado de conocimiento del concepto de ecoturismo, la relación entre el turista y la naturaleza, o la implicación de los empresarios con el turismo sostenible.

### Las motivaciones para hacer turismo rural

Entre las conclusiones del estudio, en general, los viajeros de turismo rural asocian ecoturismo tanto con la idea del respeto al medioambiente (55,5%) como con el desarrollo local (45,6%). También pone de manifiesto la conexión entre el entorno natural y las motivaciones del viajero. Si bien la mayoría de viajeros hacen turismo rural para estar con la familia y/o amigos (74,6%) o buscando relax (77,3%), el contacto con la naturaleza es la tercera razón más importante (68,3%). También cabe señalar la cuarta motivación más importante: la búsqueda de experiencias eno-gastronómicas (17,6%), ya que también contribuye al desarrollo sostenible, permitiendo aumentar el consumo de productos locales.

En cuanto a los propietarios, desde el Observatorio del Turismo Rural —una iniciativa conjunta desarrollada por EscapadaRural, la EUHT CETT-UB y Netquest— se ha detectado que hay algo de confusión entre los motivos por los que consideran que contribuyen al desarrollo sostenible y todavía existe poca asociación entre el concepto de sostenibilidad y aquellos relacionados con su actividad y entorno principal: aunque el 90% de los encuestados señalan que sus establecimientos responden a los requisitos del turismo sostenible, sólo el 61,9% creen que se debe a su apoyo al desarrollo del territorio y apenas la mitad (51,4 %) lo identifican con la transmisión al cliente de valores de respeto al entorno. Por otro lado, el 28,4% opina que su contribución radica en la aplicación de medidas de eficiencia

Usamos cookies para mejorar nuestro sitio web y la experiencia de nuestros usuarios. Para saber más acerca de nuestra política de cookies, visite este [enlace](#).

Estoy de acuerdo   

### Tweets

Seguir

- G

**Diario Gastronomía @DGastronomia** 3h

Menos sal y grasa en los productos cárnicos [ow.ly/tQNaA](http://ow.ly/tQNaA)


Abrir
- G


**Diario Gastronomía @DGastronomia** 4h


Desde el 1 de marzo, aceite de oliva con tapón irrellenable [ow.ly/tQKTo](http://ow.ly/tQKTo) [pic.twitter.com/ExfxSGGsRI](http://pic.twitter.com/ExfxSGGsRI)


Twittear a @DGastronomia


### LO ÚLTIMOOTRAS NOTICIASLO MÁS LEÍDO


- 


Menos sal y grasa en los productos cárnicos
- 


Desde el 1 de marzo, aceite de oliva con tapón irrellenable
- 

Guía para ser un auténtico maestro cervecero
- 

El lenguado de vivero podría aumentar considerablemente
- 

Aceite de oliva virgen enriquecido con microalgas
- 

Claves del Plan Integral de Turismo Rural 2014
- 

El jamón de Huelva estudia su estrategia de futuro
- 

'Ricard Camarena Lab' abre sus puertas en Valencia

Artículos relacionados

- [El turismo del norte se reúne en Navarrur](#)
- [Los diez objetos más robados en hoteles](#)
- [¿Hacia la unificación del mercado turístico español?](#)
- [Dormir en un hotel con una estrella del rock al lado](#)
- [Huele a invierno, huele a cocido montaños](#)
- [Los proyectos más innovadores promovidos por mujeres rurales](#)
- [El turismo rural y las nuevas tecnologías de comunicación](#)

**Me gusta** A 15 736 personas les gusta esto. [Regístrate](#) para ver qué les gusta a tus amigos.

Enviar email    Compartir    Agrégalo como Favorito

Comentarios (0)

Escribir comentario

Nombre

Comentario

- Suscripción por correo electrónico (sólo usuarios registrados)
- He leído y estoy de acuerdo con los términos de uso.

**NUEVO COMENTARIO**



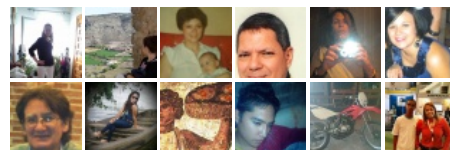
Búscanos en Facebook



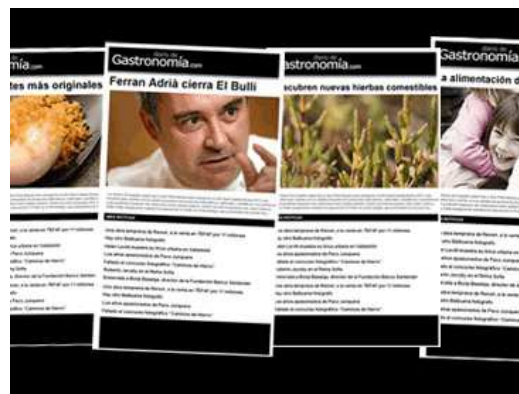
[diariodegastronomia.com](#)

Me gusta

A 15 736 personas les gusta [diariodegastronomia.com](#).



Plug-in social de Facebook



corto | largo

Usamos cookies para mejorar nuestro sitio web y la experiencia de nuestros usuarios. Para saber más acerca de nuestra política de cookies, visite este [enlace](#).

Estoy de acuerdo



**LIBROS**



**VIAJES**



**PREMIOS**



**RECETAS Y TRUCOS**



**EDUCACIÓN**



[diariodegastronomia.com](http://diariodegastronomia.com)

Equipo Editorial  
Contacto  
Publicidad  
Creative Commons

ARRIBA

diariodegastronomia.com 2011

Usamos cookies para mejorar nuestro sitio web y la experiencia de nuestros usuarios. Para saber más acerca de nuestra política de cookies, visite este [enlace](#).

Estoy de acuerdo  Aceptar