

Turisme sostenible, responsable i regeneratiu en un context d'emergència climàtica

Horitzó eCOadapt50

28 de maig de 2026 | Santuari del Miracle, Solsonès

PROGRAMA PROVISIONAL

[Inscripcions](#)

Coordinador



Socis



Diputació de Girona



Diputació de Lleida



Diputació Tarragona



MRCA
Associació d'Iniciatives Rurals i Marítimes de Catalunya



CONSELL COMERCIAL ALT PENEDÈS



CCOO



UGT.cat



UNIÓ DE PAGESOS



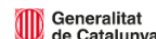
Cambra de Comerç de Barcelona



IRTA



CTFC



Generalitat de Catalunya



Observatori de l'Ebre



GRUP D'ACCIÓ LOCAL PESQUER



Associació LEADER Ripollès Gros Sitjovà



CONSORCI LEADER PIRINEU OCCIDENTAL



Associació Leader de Ponent



ADRINOC



LEADER Catalunya Central



LEADER del Camp



BOSCAT



arç COOPERATIVA



Centre en Resiliència Climàtica i eureka!
Centre Tecnològic de Catalunya



IU RESCCT
Institut Universitari de Recerca en Sostenibilitat, Canvi Climàtic i Transició Energètica (IU-RESCAT)

Organització de la jornada



Turisme sostenible, responsable i regeneratiu en un context d'emergència climàtica

Obrim el cicle de jornades Horitzó eCOadapt50 al Santuari del Miracle, un enclavament de pau al Pla de la Bassadòria on la comunitat benedictina manté viva una tradició d'acollida i preservació del territori. Al Solsonès, la comarca de les mil masies, ens reunirem actors interessats en l'adaptació climàtica del sector turístic. L'objectiu és consolidar un punt de connexió on compartir reflexions, metodologies i bones pràctiques, tot explorant com la gestió del patrimoni i el turisme de baixa densitat poden esdevenir motors de resiliència i respostes compartides davant l'emergència climàtica global.

08.30 h - 09:00

 **Recepció dels participants:** Santuari del Miracle

 **Ubicació**



Imatge extreta del web <https://www.elmiracle.cat>

09:00h - 09:30

 **Inauguració de la jornada**

Benvinguda, a càrrec de l'Àrea d'Acció Climàtica i Transició Energètica de la Diputació de Barcelona, **Núria Parpal**, directora del projecte, Diputació de Barcelona, i **Jordi Vilalta**, gerent del Consorci Leader de la Catalunya Central.

09.30 h - 11.00

 **Debat prospectiu**

Horitzons i reptes del turisme davant l'emergència climàtica

Ponents:

Estela Mariné. Doctora en Turisme i professora a la Universitat de Lleida. Experta en gestió i planificació de destinacions turístiques. La seva visió aporta una perspectiva estratègica sobre la creació de productes turístics responsables que respectin els límits biofísics del territori,

promovent una governança que integri la resiliència climàtica en el cor de l'estratègia empresarial.

Daniel Paül i Agustí. Doctor en Geografia i professor a la Universitat de Lleida, sotsdirector de la Càtedra de Turisme d'Interior i de Muntanya i coordinador del Màster en Gestió d'Àrees de Muntanya. Especialista en gestió del patrimoni i turisme en àrees rurals.

Eva Vilaseca. Biòloga, investigadora i experta en turisme responsable i regeneratiu vinculada a Alba Sud. Com a col·laboradora en projectes de transformació ecosocial, la seva expertesa se centra en com el turisme pot esdevenir una eina de cura dels béns comuns i de dinamització de les comunitats locals davant l'emergència climàtica.

Òscar Saladié i Borraz. Doctor en Geografia, degà de la Facultat de Turisme i Geografia de la Universitat Rovira i Virgili i membre del Grup de Recerca en Anàlisi Territorial i Estudis Turístic (GRATET) de la URV. Expert en l'anàlisi de les interaccions entre l'activitat humana i el medi ambient, la seva recerca és clau per entendre com el canvi climàtic condiona la planificació territorial i la viabilitat de les destinacions turístiques actuals.

Inmaculada Diaz. Doctora en Geografia i Ordenació del Territori i especialista en turisme i canvi climàtic. La seva recerca se situa en una perspectiva crítica, especialment relacionada amb la transició ecosocial i amb formes alternatives d'organitzar el turisme i l'economia (turisme de proximitat, economia social i solidària o postcapitalisme). També explora la dimensió educativa de l'oci en espais naturals.

Moderador:

Raül Valls. Membre d'Alba Sud, centre d'investigació especialitzat en turisme des d'una perspectiva crítica i de sostenibilitat. Amb una llarga trajectòria en la dinamització de processos participatius i territorials, en Raül aportarà la seva capacitat d'anàlisi i reflexió crítica per moderar el debat.

11:00 – 11:30

 **Pausa. Cafè networking**



Imatge extreta del web <https://www.formatgeriaelmiracle.com/>

11.30 h - 14.00

Experiències inspiradores (I)

Experiències de turisme regeneratiu per crear opcions de viatge sostenibles, a càrrec de **Cristina Bajet**, tècnica de sostenibilitat ambiental de l'Agència Catalana de Turisme de la Generalitat de Catalunya i coordinadora del projecte Interreg Euro-MED Regenera4MED.


Turisme regeneratiu i valorització del patrimoni de l'aigua, a càrrec de la Dra. **Herminia Andreu**, coordinadora de la xarxa HYDROSCOPIA i cap del projecte HYDROSCOPIA-REGEN.

Gestió sostenible de la mobilitat i els fluxos turístics, a càrrec de **Victor Dorado**, director executiu d'EcoDataNatura, la spin-off d'INEFC Lleida, .

De visitar a implicar-se: un model de turisme conscient vinculat a la regeneració del territori, a càrrec de **Núria Canal**, representant de Gratitude Pallars.

Governança turística integral i resilient al clima, a càrrec d'un representant dels Serveis de Turisme de la Diputació de Barcelona.

14:00 – 15.30

 **Dinar *networking* al restaurant del Miracle**, ubicat a les antigues estances de l'alberg de pelegrins construït el s. XVI.



Imatges extretes del web <https://www.elmiracle.cat>

15.30 h - 16.30

Experiències inspiradores (II)

Turisme sostenible de costa i mar, a càrrec de **Giulia Balestracci**, representant d'ECOUNION.

Territori de Masies, coordinació i promoció integral de la pagesia i la cultura al sud del Solsonès, a càrrec de **Manel Casanovas Pagès i Marta Closa**, representants de Territori de Masies.

16.30 – 16.45

Plenari

Conclusions de la jornada, a càrrec de **Raül Valls**, membre d'Alba Sud.

16.45 – 18:00

 **Visita de camp**  **Ubicació**

Experiències gastronòmiques en un espai místic, a càrrec de **Jordi Molner** del celler el Miracle, i **Sílvia Soler**, de la formatgeria el Miracle.

Visitarem el celler i la formatgeria artesana del Santuari del Miracle, clars exemples de resiliència econòmica i adaptació basat en el territori. Aquests projectes il·lustren com la producció agroalimentària de qualitat —aprofitant el clima d'alçada per a vins de maduració lenta i l'arquitectura històrica per a l'afinat de formatges— pot regenerar entorns rurals i preservar el paisatge davant el canvi climàtic. És una mostra de com la sobirania alimentària i el turisme conscient es donen la mà en un espai de pau i espiritualitat.





Imatges extretes del web <https://www.cellerdelmiracle.cat/>

 **Activitats opcionals (cadascú es fa càrrec del cost)**

Exclusiu per a socis de projecte i assistents que pernoctin a Solsona.

Després de la visita es donarà per closa la jornada. Tots aquells qui decideixin quedar-se a Solsona a passar la nit, podran gaudir de tarifes especials en dos hotels col·laboradors i, després de fer el *check-in*, unir-se a una descoberta guiada pel centre de la ciutat i al sopar de germanor posterior.

 Hotel [Gran Sol](#): 59,00€ hab. individual amb esmorzar; 99,00€ hab. doble ús individual amb esmorzar. Reserves: info@hotelgransolsolsona.com / +34 973 480 975

 Hotel [Sant Roc](#): 87,00€ hab. doble ús individual amb esmorzar. Reserves: info@hotelsantroc.com / +34 973 484 003

19:30 – 20:30

 **Visita de camp**  **Ubicació**

Recorregut pel patrimoni històric i cultural de la ciutat de Solsona

Descobrirem la ciutat de Solsona a través d'una passejada guiada pel seu nucli antic. Durant el recorregut, podrem conèixer la seva història episcopal i contemplar el seu llegat medieval i barroc, tot passejant pels seus carrers i places emblemàtiques intramurs.

20:30 – 22:30

 **Sopar de germanor**  **Ubicació**

Gastronomia de proximitat

Ens trobarem per sopar en un restaurant de Solsona. En funció dels assistents reservarem a un restaurant amb major o menor aforament.