



AÑANAKO GATZ HARANA FUNDAZIOA  
FUNDACIÓN VALLE SALADO DE AÑANA

The Valle Salado de Añana Foundation, as the institution responsible for developing the Añana salt farm as a tourist destination and for adopting measures to ensure the sustainable development of tourism, is committed to implementing a model that takes current and future economic, heritage, social and environmental issues into account to satisfy the needs of the people who visit us and of the local community.

Within this context, and in line with the principles set out in the World Charter for Sustainable Tourism, we have designed a responsible tourism strategy with a view to implementing a Sustainable Tourism Development model based on respect for the Añana Salt Production System, the local community, and for the cultural and intangible heritage contained in the property.

The goals set out in the strategy are the following:

- Promote tourism, ensure it has a positive impact, and develop mechanisms to prevent and manage any negative impacts that tourism may generate.
- Improve the perceived satisfaction of the people who visit us and of the local community by listening to their input when making tourism-related decisions.
- Improve the quality of life of the local community by encouraging dialogue and interaction between visitors and residents; thus, enhancing the integration of the people who visit us.
- Ensure the health and safety of residents and tourists by implementing comprehensive prevention solutions, always in pursuit of social well-being.
- With these measures, we are committed to making tourism in Valle Salado a driving force in its economic, cultural, social and environmental development that will lead to implementing sustainable models that favour environmental and cultural diversity and social responsibility.

At Gesaltza Añana /Salinas de Añana, on 31 October 2018

  
Alberto Plata  
Director of Culture and Communication  
Fundación Valle Salado de Añana



AÑANAKO GATZ HARANA FUNDAZIOA  
FUNDACIÓN VALLE SALADO DE AÑANA

La Fundación Valle Salado de Añana, como institución competente en el desarrollo de las salinas de Añana como destino turístico, y como responsable de la adopción de medidas de gestión que permitan asegurar el desarrollo turístico sostenible, se compromete a establecer un modelo que tenga en cuenta las repercusiones actuales y futuras, económicas, patrimoniales, sociales y medioambientales que permitan satisfacer las necesidades de las personas tanto de las que nos visitan como del entorno.

En este contexto y asumiendo los principios de la Carta Mundial de Turismo Sostenible, se ha establecido una estrategia en materia de turismo responsable, con el objetivo de desarrollar en el Valle Salado un modelo de Desarrollo Turístico Sostenible basado en el respeto al Sistema de Producción de Sal de Añana, a la comunidad local y al patrimonio cultural e inmaterial.

Los objetivos establecidos en la estrategia son los siguientes:

- Impulsar la actividad turística, mejorando su impacto positivo, desarrollando mecanismos para la prevención y gestión de impactos negativos que ésta pueda generar.
- Mejorar la satisfacción tanto en las personas que nos visitan como de las residentes, teniendo en cuenta sus aportaciones en las decisiones que se tomen en materia de turismo.
- Mejorar la calidad de vida de la población local, fomentando el dialogo y la interacción entre las personas visitante y residente, potenciando la integración de quien nos visita
- Velar por la seguridad y salud de residentes y turistas, aplicando herramientas de prevención, y de atención integral, siempre en continua búsqueda del bienestar social.
- De este modo, apostamos por hacer del turismo en el Valle Salado una herramienta de dinamización económica, cultural, social y ambiental que permita avanzar hacia la adopción de modelos de desarrollo sostenibles, a favor de la diversidad ambiental y cultural, y la responsabilidad social.

En Gesaltza Añana /Salinas de Añana, a 31 de octubre de 2018

Alberto Plata  
Director de Cultura y Comunicación  
Fundación Valle Salado de Añana