

## La RBT Meseta Ibérica impulsará nuevas iniciativas para reforzar la promoción del territorio y apoyar a productores y empresas

La reunión con las entidades adheridas ha servido para presentar proyectos como la Red del Saber Hacer, la señalización de la Reserva, los Mercados de Productores y el futuro Menú Km 0 Meseta Ibérica.



*Por Gabinete de Prensa  
jun. 23, 2026*

El presidente de la Diputación de Zamora, **Javier Faúndez Domínguez**, y el vicepresidente cuarto de la Institución Provincial y presidente de la Agrupación Europea de Cooperación Territorial (AECT) ZASNET, **Emilio Fernández Martínez**, han mantenido hoy una reunión de trabajo con representantes de empresas, productores, alojamientos turísticos, artesanos y entidades adheridas a la Marca Reserva de la Biosfera Transfronteriza Meseta Ibérica, en la que se han presentado las principales iniciativas que se pondrán en marcha durante los próximos meses para reforzar la promoción del territorio y generar nuevas oportunidades de desarrollo económico vinculadas a los recursos locales.

La Marca Reserva agrupa a empresas, productores y entidades que han decidido vincular su actividad a uno de los mayores reconocimientos internacionales que puede recibir un territorio: formar parte de una Reserva de la Biosfera declarada por la UNESCO.

La Reserva de la Biosfera Transfronteriza Meseta Ibérica, reconocida por la UNESCO en el año 2015, constituye la mayor reserva transfronteriza de Europa, con una superficie superior a los 11.300 kilómetros cuadrados que integra territorios de las provincias de Zamora y Salamanca y del nordeste de Portugal bajo una misma visión de conservación, desarrollo sostenible y cooperación territorial.

Actualmente, la Marca cuenta en el territorio español con cerca de medio centenar de entidades adheridas pertenecientes a sectores muy diversos, de los que cinco han recibido hoy la placa distintiva.

Entre ellas figuran productores agroalimentarios de miel, aceite, vino, quesos, licores, productos cárnicos y otros alimentos de calidad; alojamientos rurales, hoteles y posadas; empresas de turismo activo y de naturaleza; artesanos; centros de interpretación y otras iniciativas empresariales vinculadas al patrimonio y al desarrollo sostenible.

Durante el encuentro se dieron a conocer las principales actuaciones previstas para los próximos meses. Entre ellas destaca la puesta en marcha de la Red del Saber Hacer de la Meseta Ibérica, una iniciativa destinada a identificar, proteger y difundir los conocimientos, oficios, tradiciones y actividades que forman parte de la identidad del territorio. Un proyecto que busca reconocer que el patrimonio de la Meseta Ibérica no son únicamente sus paisajes y recursos naturales, sino también las personas que los han conservado y mantenido a lo largo de generaciones.

Asimismo, se informó de los avances en el proyecto de señalización de la Reserva de la Biosfera en territorio español, que contempla la instalación de una red de paneles identificativos en los municipios integrados en la Reserva para reforzar la presencia visual de la marca Meseta Ibérica. Esta actuación alcanzará a los 75 municipios españoles que forman parte de la Reserva, con la colocación de 48 paneles en la provincia de Zamora y 27 en la de Salamanca.

La promoción conjunta de los productos, servicios y recursos del territorio será otro de los ejes de actuación prioritarios mediante nuevas acciones de comunicación y divulgación, así como a través de la participación en ferias, encuentros profesionales y actividades de valorización territorial que permitan incrementar la visibilidad de las empresas adheridas.

En este mismo objetivo se enmarca la organización de Mercados de Productores de la Meseta Ibérica, concebidos como espacios de encuentro entre productores y consumidores para favorecer la comercialización de productos locales y de proximidad, fortalecer el tejido económico rural y fomentar el consumo de productos vinculados al territorio.

Entre las novedades planteadas destaca también la creación del Menú Km 0 Meseta Ibérica, una iniciativa que promoverá la elaboración de propuestas gastronómicas en los establecimientos de restauración utilizando materias primas producidas dentro de la propia Reserva de la Biosfera, contribuyendo a reforzar la identidad gastronómica del territorio y a generar nuevas oportunidades para los productores locales.

Javier Faúndez destacó la importancia de seguir aprovechando las oportunidades que ofrece un reconocimiento internacional como el de la Reserva de la Biosfera para impulsar el desarrollo económico, la promoción turística y la generación de actividad en el medio rural.

Asimismo, subrayó el compromiso de la AECT ZASNET con el fortalecimiento de la Marca Reserva y con el desarrollo de proyectos que permitan aumentar la visibilidad y competitividad de las empresas, productores y entidades que forman parte de este espacio único compartido por España y Portugal.

La Diputación de Zamora y la AECT ZASNET continúan trabajando de manera coordinada para convertir la Reserva de la Biosfera Transfronteriza Meseta Ibérica en una referencia europea de desarrollo sostenible, cooperación territorial y valorización de los recursos naturales, culturales y económicos del medio rural.