

El Cabildo de Tenerife concede a Bodegas Monje el premio Prácticas Turísticas Sostenibles



Picnic Vive Monje . Crédito: Bodegas Monje.

Los Pícnics Vive Monje reciben este galardón que reconoce su labor por un turismo sostenible, con un bajo impacto en el entorno y adaptado a las medidas para evitar la propagación del coronavirus.

El equipo de Bodegas Monje gana el premio a la *Mejor práctica de turismo sostenible como respuesta al Covid-19* por sus picnics. "Aunque el 2020 fue un año muy duro para el sector turístico, también nos ha dado la oportunidad de repensar nuestras prácticas turísticas y orientarlas hacia la sostenibilidad", explica Felipe Monje, enólogo y director de la bodega.

Tras el parón de dos meses forzado por el confinamiento, Bodegas Monje reabrió sus puertas con nuevas propuestas sostenibles entre las que destacan los Picnics Vive Monje. "Tras los meses en casa, sabíamos que la gente estaba deseando volver a disfrutar de la naturaleza. Por eso, pusimos en marcha estos picnics sostenibles".

Los envases, vajilla y cubertería que se utilizan en los picnics, están hechos de materiales reciclados y son 100% reciclables o reutilizables. Además, los productos del menú son Km0 y provienen de productores de la zona que fomentan la agricultura y ganadería ecológica. "Estamos comprometidos con el pequeño comercio local y pequeños productores, que ofrecen productos de primera calidad que no puedes encontrar en las grandes superficies

—afirma Felipe—. Los Picnics Vive Monje suponen una oportunidad más para mostrales nuestro apoyo y fomentar este tipo de prácticas sostenibles entre nuestros visitantes".

José Gregorio Martín Plata, consejero insular de Planificación del Territorio, Patrimonio Histórico y Turismo y presidente de Turismo de Tenerife, describe el propósito de este tipo de premios: "Este concurso se enmarca en la apuesta de la entidad dependiente del Cabildo por la sostenibilidad, uno de los principales ejes de su renovada estrategia, junto con la digitalización del destino; ejes, este año más necesarios que nunca, para poner al destino donde se merece; más aún cuando el turismo vuelva a la situación de normalidad que desde la institución y el sector ansiamos".

Los Picnics Vive Monje no son la única novedad que ha presentado la Bodega tras su reapertura. En su labor como intermediador turístico, ha lanzado su nueva oferta Wine&Tours que ofrece un catálogo de ofertas enoturísticas sostenibles, adaptadas a las normativas de seguridad frente a la Covid-19. Así, refuerza su apuesta por fomentar el turismo local y nacional desde una perspectiva respetuosa con el medioambiente.

Información adicional:

- Los pícnicos de Bodegas Monje: <https://bodegasmonje.com/restaurante-terraza/picnics>
- Nuevo Wine & Tours: <https://bodegasmonje.com/wine-tours/>
- Certificación y plan de mitigación Covid-19: <https://bodegasmonje.com/shop/es/info/terminos-condiciones.html#covidsafe>

Contacto:

- Felipe Monje, enólogo y director de Bodegas Monje.
 - Email: felipe@bodegasmonje.com Teléfono: 922 58 50 27

Recursos gráficos:

https://drive.google.com/drive/folders/1iXrHNURYgS_XYGXWfmW_D2M7g_5bLHeV?usp=sharing