

Guía de Isora, 14 de septiembre de 2022

90.000 kilos de restos orgánicos y de poda hoteleros se transforman en 14.000 kilos de compost para fincas ecológicas de Tenerife

El proyecto piloto ‘Comunidades Turísticas Circulares’, de Ashotel y Asaga Canarias, hace balance de sus primeras seis semanas de recogida y transformación en la finca Serviagroc

Este abono podría nutrir hasta 2.000 plataneras, 20.000 metros cuadrados de papas ó 14.000 de cultivos hortofrutícolas

Medio centenar de profesionales del sector agrícola, turístico y público visitan el lugar en el que estos biorresiduos se reciclan para impulsar un ejemplo de economía circular real

Un total de **90.211 kilos de biorresiduos de preparación de cocina y poda hoteleros** se han recogido durante seis semanas en seis establecimientos hoteleros del sur de Tenerife y se han trasladado a la finca ecológica de Guía de Isora donde se producirán hasta 14.000 kilos de compost A+ (alta calidad) para nutrir los suelos de fincas de productores agrarios locales, que cultivan principalmente frutas y hortalizas de las que se abastecerá el sector hotelero.

Estos datos corresponden al proyecto ‘**Comunidades Turísticas Circulares**’, impulsado por **Ashotel** y **Asaga Canarias**, integrado en la **Estrategia de Sostenibilidad y Digitalización Turística 2030** de Ashotel, persigue minimizar el desperdicio alimentario y maximizar la recogida selectiva en origen de estos hoteles participantes, algo que pone en valor un **turismo más sostenible**. El proyecto es un ejemplo de colaboración público-privada, en la que se han implicado inicialmente seis hoteles asociados a Ashotel, el **Cabildo de Tenerife**, el **Ayuntamiento de Adeje**, **Serviagroc**, **Transportes Noda** y la **Cátedra de Turismo Ashotel-CajaCanarias-ULL**.

Adeje es el municipio donde se ubican los seis establecimientos hoteleros de esta primera fase piloto de CTC y forma parte del [Pacto de las Alcaldías](#), movimiento europeo que persigue el compromiso de municipios de toda Europa para la reducción de los gases de efecto invernadero en un 40 % para 2030 y la adopción de un enfoque común para la mitigación del cambio climático.

Precisamente, para conocer los detalles del proyecto, así como el lugar donde se reciben y transforman estos biorresiduos, esta mañana tuvo lugar una visita a la finca agroecológica [Serviagroc](#), en Playa San Juan, Guía de Isora, a la que asistió medio centenar de profesionales del sector agrícola, hotelero, logístico y

público, así como responsables institucionales de las áreas relacionadas con este proyecto piloto.

Esta iniciativa **no es un proyecto de gestión de residuos**, sino de generación de sinergias entre agricultura y turismo, motivo por el cual lo lideran ambas organizaciones empresariales. Su fin último es devolver a la tierra lo que esta da y se persigue incrementar el consumo de productos de cercanía en los hoteles, al tiempo que se trabaja en la unión de dos sectores tan importantes en Canarias como son el turismo y la agricultura.

Dada la relación estrecha de este proyecto con el fomento del consumo de productos cercanos y de calidad, elaborados de forma ecológica, la visita de esta mañana se enmarca también en la iniciativa '**Encuentros con el producto local**', que vienen desarrollando la empresa pública Gestión del Medio Rural (GMR) y Ashotel y que pone en contacto a responsables de establecimientos alojativos con productores locales.

Primeros datos

Los primeros datos que arroja este proyecto piloto, en el que participan los hoteles asociados [Bahía Príncipe Sunlight Costa Adeje](#), [Bahía del Duque](#), [GF Gran Costa Adeje](#), [RIU Palace Tenerife](#), [Iberostar Bouganville Playa](#) y [HOVIMA Costa Adeje](#), que suman casi 5.000 plazas alojativas, permitirá convertir en unas semanas esas 90 toneladas de biorresiduos y poda en 14 toneladas de compost, que podrían aportar materia orgánica a hasta 2.000 plantas de plataneras, 20.000 metros cuadrados de cultivos de papas o 14.000 de plantaciones hortofrutícolas, tal y como expuso **Juan Pablo González**, gerente de Ashotel.

Esta iniciativa, que forma parte de la **Estrategia de Sostenibilidad y Digitalización Turística 2030** de Ashotel, representa la cuarta 'R' de esa conocida regla inicial de las tres erres (reducir, reciclar y reutilizar), ya que supone la 'regeneración' de los suelos. En concreto, lo que se persigue es **aprovechar toda la riquísima materia orgánica que se produce en los hoteles**, dejar de enterrarla en vertedero y regenerar suelos y fincas agrarias para una mejor producción agrícola y abastecimiento de cercanía, lo que en definitiva supone generar economía circular.

Para la recogida de estos biorresiduos se han utilizado **3.228 bolsas compostables** y se han adquirido contenedores de diferentes tamaños que permiten una selección en origen. Además, previamente se ha realizado una formación específica para integrantes de las plantillas de las áreas de Cocina y Restaurante de los hoteles participantes, que les permitiera llevar a cabo la correcta separación de los residuos orgánicos –restos de frutas, hortalizas, verduras, cáscaras de huevo y posos de café–. Esa separación ha sido exitosa, puesto que en el periodo medido apenas se ha recibido un 3,8% de material impropio.

Intervenciones

Al inicio de la visita, el presidente de Ashotel, **Jorge Marichal**, resaltó que este proyecto transformador une a dos sectores muy potentes: el turismo y la agricultura. “Gracias a esta colaboración público-privada, lo que antes era un residuo se convierte ahora en un aporte para la producción ecológica de frutas y verduras kilómetro cero, que podrán ser adquiridas después por nuestros hoteles, generando así economía circular”, dijo Marichal, y añadió que “con proyectos como este contribuimos también a las políticas de sostenibilidad y autoabastecimiento de productos de cercanía”. “Vendemos identidad a nuestros visitantes y nuestros productos son identidad”, añadió.

Por su parte, **Leo Álvarez de Buergo**, miembro de la Junta Directiva de Asaga, insistió en la idea de que “la cooperación entre el sector agrario y el sector hotelero es necesaria y viable para generar economía circular y una agricultura más sostenible”, y confió en que los buenos resultados “permitan ampliar la producción de alimentos más sanos y de mayor calidad, además de fomentar el consumo del producto local en el turismo”.

Catalina Alemany, responsable de Responsabilidad Social Corporativa de RIU Hotels, en representación de los hoteles participantes en este proyecto piloto, apuntó tres ideas clave. La primera es que “este territorio es el pionero en poner en marcha un proyecto de circularidad alimentaria y eso es muy importante”; la segunda, que este tipo de proyectos tienen éxito si “unimos empresas e instituciones entre las que no hay competencia y contribuimos a hacer cosas buenas para el sector y la comunidad”. Por último, afirmó que “es necesario hablar de la transformación que precisa el sector turístico, no es fácil, pero si hay voluntad se puede”, afirmó.

Por su parte, **Manuel Luis Méndez**, concejal de Transición Ecológica de Adeje, apuntó que su municipio, en el que se ubican los seis hoteles de esta primera fase piloto, “apuesta hace algún tiempo por un turismo excelente y de calidad, y a ello le sumamos la sostenibilidad y sensibilidad por nuestro territorio”. “Eso es lo que este proyecto nos está aportando, un magnífico ejemplo de economía circular, que se engarza en nuestra filosofía de apuesta por un turismo de excelencia”.

La alcaldesa de Guía de Isora, **Josefa Mesa**, también se mostró muy interesada por este modelo de economía circular, que pone en relación directa y estrecha los sectores agrícola y turístico. Mesa destacó la “valentía” de los agricultores por creer en un cambio de modelo que les permita dar un salto innovador “tan ligado al nuevo turista, que cada vez es más exigente”. “Esta unión de ambos sectores es, sin duda, parte del futuro”, añadió la alcaldesa de un municipio en el que el agrícola es el sector predominante y en el que se desarrolla también un sector turístico de lujo.

Finalmente, la consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno canario, **Alicia Vanoostende**, explicó que “estos encuentros entre profesionales del sector primario y turístico suponen una oportunidad muy importante para establecer un diálogo directo entre quienes se encuentran al frente de las producciones agropecuarias de Canarias y los directivos hoteleros y de la restauración, creando sinergias entre ambos sectores para potenciar la economía circular”. Vanoostende abogó por que entre todas las partes involucradas se apueste por los productos de cercanía, “que poseen una calidad diferenciada como parte de la experiencia turística del archipiélago”, añadió.

Más productos locales

Los asistentes a la visita conocieron posteriormente las instalaciones de la finca, así como el proceso de transformación de los biorresiduos en compost orgánico, de la mano de **Jacobo Rodríguez**, administrador de esta empresa agroecológica. Finalmente, el asesor gastronómico **Juan Carlos Clemente** elaboró una degustación de pequeños platos preparados con productos de la finca, en sintonía con la propuesta de GMR y Ashotel de acercar el producto local a las empresas turísticas, en la que el consejero delegado de la empresa pública de impulso al producto local, **Pablo Zurita**, destacó la importancia de la conexión entre establecimientos hoteleros y productores del sector primario.