

Guía de Isora, 2 de abril de 2024

## Hoteleros y agricultores muestran al sector público el modelo de economía circular que han desarrollado e implantado en Tenerife

**‘Comunidades Turísticas Circulares’, impulsado por Ashotel y Asaga Canarias, ya ha transformado más de 1.200 toneladas de biorresiduos en unas 400 toneladas de compost biológico**

**Responsables del Gobierno de Canarias, del Cabildo tinerfeño y de los ayuntamientos de Adeje y Guía de Isora visitan la finca y se interesan por este proyecto de economía circular real**

El proyecto [‘Comunidades Turísticas Circulares’ \(CTC\)](#), que nació como un piloto hace dos años con seis hoteles de Adeje y que avanza a buen ritmo como iniciativa de economía circular en Tenerife, liderada por **Ashotel** y **Asaga Canarias**, ha generado interés entre los máximos representantes políticos del Gobierno de Canarias y del Cabildo de Tenerife en la visita realizada esta mañana a Finca del Balo, de la empresa Serviagroc, la finca ecológica en la que se elabora compost biológico a partir de biorresiduos y restos de poda hotelero de hasta el momento 17 establecimientos hoteleros. Tanto **Fernando Clavijo**, presidente canario, a quienes se sumaron **Ana Dorta** y **José Miguel Rodríguez Fraga**, alcaldes de Guía de Isora y Adeje, y la consejera de Medio Ambiente del Cabildo de Tenerife, **Blanca Pérez**, conocieron *in situ* las claves de un proyecto que ha convertido ya más de 1.200 toneladas de biorresiduos en unas 400 toneladas de compost.

Junto a ellos, los presidentes de Ashotel y Asaga, **Jorge Marichal** y **Ángela Delgado**, mostraron a los asistentes cómo funciona esta comunidad turística circular, entre quienes estaban también los máximos responsables autonómicos de Turismo y Sector Primario, **Jéssica de León** y **Narvay Quintero**, respectivamente, así como otros representantes públicos.

El proyecto cuenta con la implicación activa de esos 17 establecimientos alojativos asociados a Ashotel, a saber, [MYND Adeje](#), [Tropical Park](#), [Atlantic Holiday](#), [Hard Rock Tenerife](#), [RIU Buenavista](#), [RIU Palace Tenerife](#), [H10 Costa Adeje Palace](#), [Guayarmina Princess](#), [Coral Ocean View](#), [Jardines de Nivaria](#), [Royal Sunset Beach Club](#), [Vincci La Plantación del Sur](#), [Bahía Príncipe Sunlight Tenerife](#), [Bahía del Duque](#), [GF Gran Costa Adeje](#), [Iberostar Bouganville Playa](#) y [HOVIMA Costa Adeje](#). Esta primera comunidad turística circular la conforman actualmente esos 17 hoteles de Adeje, cuyo ayuntamiento se implicó desde el primer momento, con un volumen de 11.344 camas. El gerente de Ashotel, **Juan Pablo González**, fue el encargado de exponer los principales

datos de este proyecto que lleva desarrollándose casi dos años. El fin de esta iniciativa es convertir esos biorresiduos de cocina (cáscaras de frutas, verduras, posos de café) y restos de poda de establecimientos hoteleros en un compost de calidad, apto para la regeneración de suelos, principalmente de jardines municipales, de hoteles y de fincas agrícolas, evitando de esa forma que se entierren en el complejo ambiental de Arico.

González puso en valor la hoja de ruta trazada por Ashotel en su Estrategia de Sostenibilidad de la patronal hotelera, en cuyas líneas de acción se encuentra a gestión inteligente de los residuos y economía circular, estrechamente relacionada con el incremento del consumo del producto local por parte de los establecimientos turísticos. “El objetivo de los hoteles con proyectos como este debe ir aparejado a una fiscalidad verde, es decir, que quien se molesta en reducir y reciclar sus recursos debe pagar menos en la tasa de residuos”, apuntó.

Entre las experiencias cosechadas por la parte hotelera, **Angélica Guillén**, gerente de Sostenibilidad de Iberostar en Canarias, comentó que para su compañía ha supuesto todo un reto, que ha implicado la necesaria formación de plantillas, pero destacó la importancia de un proyecto colaborativo como este.

El proyecto, además, forma parte de los casos de éxito publicados en la *Guía de buenas prácticas de economía circular impulsadas por destinos y empresas turísticas*, elaborada por la Sociedad Mercantil Estatal para la Gestión de la Innovación y las Tecnologías Turísticas (**Segittur**), ente público de la Secretaría de Estado de Turismo.

### Apoyos institucionales

La alcaldesa de Guía de Isora, **Ana Dorta**, encargada de dar la bienvenida al municipio, se mostró agradecida y avanzó que el municipio que preside “tiene el ánimo y la voluntad de unirse a este proyecto, mediante la recogida selectiva de los residuos, que es lo que nos falta incorporar para formar parte del proyecto”.

Por su parte, el presidente de Ashotel, **Jorge Marichal**, expuso que a pequeña escala “este es un modelo descentralizado de gestión de la materia orgánica que funciona, y que, si tuviéramos más agricultores con plantas de compostaje autorizadas en la isla, podríamos tener más comunidades turísticas circulares repartidas, configurando grupos de hoteles con pequeñas plantas de compostaje de categoría A”. “Tenemos el reto y ante nosotros el ejemplo de que podemos gestionar mejor los residuos para conseguir su valorización y la fabricación de fertilizantes orgánicos obtenidos del reciclaje de residuos”, añadió, y agradeció los esfuerzos que los hoteles participantes están haciendo para formar a sus equipos para realizar una separación selectiva de los residuos, contenerizarlos y transportarlos. Marichal apuntó que “esto tiene que venir en paralelo de una **modificación de las tasas de residuos que están pagando los hoteles a nivel municipal**, de manera que quien reduce la producción de residuos orgánicos debe pagar menos”.

Respecto al debate actual en torno al modelo turístico, Marichal aseguró que el sector está dispuesto a debatir, de forma sosegada, pero apuntó que “el turismo, como todo, debe mejorar, pero no podemos condenarlo” y añadió que “hace falta planificar mejor las infraestructuras, porque no somos perfectos y hay margen de mejora, pero no se puede gobernar a golpe de titular”. “El turismo no es perfecto pero entre todos tenemos que hacerlo cuasi perfecto”, finalizó.

**Ángela Delgado**, por su parte, mostró su convencimiento de que “este modelo de gestión y valorización de biorresiduos que se ha logrado implantar en Tenerife, sin financiación pública por ahora, partiendo de la colaboración entre dos sectores económicos como la agricultura y la hotelería y demostrando la posibilidad de beneficiarse mutuamente con este tipo de acciones, será un ejemplo para imitar en otras regiones dentro y fuera de España”. Por eso, añadió, “este proyecto despierta la esperanza en el sector agrario local, no solo de cara a la fertilización de los suelos, aprovechando una materia orgánica de calidad de origen canario, que permite disminuir la importación de fertilizantes, sino de cara a contar con potenciales turistas-consumidores de productos locales”, e instó a las administraciones públicas a implicarse: “Es **fundamental implantar el pago por generación**, bonificar a las empresas interesadas en las producciones locales, reactivar la Mesa de la Fertilización y agilizar los trámites para facilitar la gestión de los residuos a los agricultores”, sostuvo Delgado.

Para **Rodríguez Fraga** “este debe ser el inicio de un largo camino en la colaboración público-privada, sinergias entre actividades, la agrícola y la turística, que sirva para mejorar la gestión de nuestros residuos, para reducir nuestra huella de carbono y para potenciar la economía circular en el principal sector económico de Canarias”. “En Adeje iniciamos este recorrido hace algún tiempo y este proyecto, al igual que nuestro bosque productivo o las comunidades energéticas sostenibles, son solo el ejemplo de que nuestro compromiso es total. Desde hace algunos años hemos reducido la tasa de basura a los establecimientos hoteleros con certificación ambiental en la gestión de sus residuos y, además, seguiremos apoyando este proyecto, asumiendo los costes de recogida, transporte y depósito de la materia orgánica”, añadió.

Mientras, **Blanca Pérez** felicitó a Ashotel y a Asaga, así como a todos los hoteles implicados en esta Comunidad Turística, a los que calificó de “referentes” en el país en una experiencia de éxito “que permite combatir el desperdicio alimentario de las cocinas de los hoteles y favorece la regeneración de las fincas agrarias y el consumo del producto local”. “Desde el Cabildo tenemos claro que debemos apoyar decididamente a los agricultores”, dijo, y prometió que la corporación insular se va a implicar en el proyecto.

Finalmente, **Fernando Clavijo** quiso poner en valor la sinergia entre sectores, “el turístico, líder del Archipiélago, junto con el primario, garante de nuestro territorio”, manifestó. Y esa sinergia, añadió “ha germinado en una iniciativa de un turismo inteligente que reparte riqueza”. Para el presidente canario, que estén presentes en este acto todas las administraciones, “apoyando proyectos de esta índole, es importante” y puntualizó que, como toda actividad humana, el turismo

genera impacto en el territorio “y debemos corregir anomalías y distorsiones”. Por último, resaltó el peso económico que genera el turismo que, con solo el 4% del territorio, genera 22.000 millones en riqueza y 1 millón de puestos de trabajo.

Tras las intervenciones, los responsables de Serviagroc, **Jacobo y Miguel Rodríguez**, realizaron en dos grupos la visita a las instalaciones y explicaron el proceso de producción del compost. Para finalizar, se llevó a cabo la plantación simbólica de un limonero, que se abonó con el compost elaborado con los biorresiduos hoteleros.