

Agricultores de la cooperativa La Fast conocen de cerca la transformación de biorresiduos en compost del proyecto Comunidades Turísticas Circulares

Una veintena de profesionales del sector primario conocen las bondades del compost 'Giro Ambiental', certificado, además, para su empleo en la agricultura ecológica

La cooperativa agrícola La Fast visitó ayer la finca de compostaje de la empresa Serviagroc, en Guía de Isora, donde se realiza el tratamiento de los biorresiduos recogidos en establecimientos hoteleros, en el marco de la iniciativa Comunidades Turísticas Circulares (CTC). Este encuentro ha permitido dar a conocer a un grupo de agricultores, principalmente del norte de la Isla, la materia con la que se elabora el compost 'Giro Ambiental' que, además, está altamente valorado por su calidad para la regeneración y nutrición de los suelos agrícolas.

En la finca que recibe y gestiona la materia orgánica suministrada por los 25 hoteles de la zona de Costa Adeje, adscritos al proyecto CTC Biorresiduos, se explicaron los procedimientos llevados a cabo, dentro de la amplia estrategia de economía circular que supone este proyecto, y que implica tanto al sector turístico como al primario.

La iniciativa, impulsada por Ashotel y Asaga Canarias, está financiada por la Unión Europea – NextGenerationEU como parte del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia del Gobierno español y cuenta con el apoyo del Ayuntamiento de Adeje y de las consejerías de Turismo y de Agricultura del Gobierno de Canarias.

Antes del recorrido por las instalaciones de la planta de compostaje, guiado por Jacobo y Miguel Rodríguez, gerentes de Serviagroc, se celebró una mesa-colquio que contó con la participación del equipo promotor de este proyecto: Enrique Padrón, director de Innovación y Desarrollo Sostenible de Ashotel, y Theo Hernando, secretario general de Asaga Canarias Asaja. Además, se contó con la

presencia de Rafael Dolado, presidente del CIT del Sur; Javier Cabrera, presidente del Círculo de Empresarios Tenerife Sur; y Fernando Campos, presidente de la cooperativa La Fast.

Por su parte, Enrique Padrón destacó la razón por la que este proyecto se vertebra como estrategia de economía circular, ya que “se produce una reintroducción en los hoteles de la materia orgánica a través de los productos hortofrutícolas y, con visitas como esta, queremos que más agricultores puedan formar parte de este proceso, acortando la cadena de suministro y estrechando lazos entre sectores”.

Asimismo, Hernando subrayó el papel principal que los agricultores tienen dentro de la iniciativa. “No solo pueden contar con el compost generado a través del tratamiento de los biorresiduos de los hoteles, sino que son quienes producen los alimentos de alta calidad que el turista degusta en su visita”, manifestó. Además, abogó por “concienciarnos de que el suelo es un ser vivo que necesita de materia orgánica para que su ciclo biológico funcione correctamente”.

Por último, Fernando Campos expresó el compromiso de la cooperativa dentro del proyecto, resaltando que el grado de satisfacción es elevado. En este sentido, hizo hincapié en los convenios firmados con establecimientos hoteleros para el suministro de frutas y verduras frescas de proximidad, y en la excelencia del compost que se genera dentro del proyecto, comparado con otros productos de importación para la regeneración de suelos.

Más ayuntamientos para nuevas Comunidades Turísticas Circulares

A lo largo de este mes se han celebrado reuniones informativas con los ayuntamientos de San Cristóbal de La Laguna y San Miguel de Abona para la posibilidad de replicar CTC en sendos municipios, de manera que la materia orgánica pueda gestionarse de manera descentralizada e independiente, dándole una segunda vida al integrarse en un circuito de economía circular. De esta forma, tanto los establecimientos hoteleros de núcleos turísticos como otros municipios con grandes volúmenes de generación de materia orgánica dentro de sus plantas alojativas, tienen la posibilidad de implantar un modelo de desarrollo sostenible e innovación que aúna sinergias entre sectores productivos, en concreto, entre los sectores turístico y primario.

Más información en turismocircular.com