

## **‘Comunidades Turísticas Circulares’ refuerza su compromiso con la producción hortofrutícola local en la restauración hotelera**

*El proyecto, codirigido por Ashotel y Asaga, hace balance de gestión de casi tres años de trabajo, con casi 2.200 toneladas de biorresiduos recogidas y la participación de 24 hoteles del municipio de Adeje*

*Asaga anima a los hoteles de CTC a “tocar las puertas” de las cooperativas locales y a elevar aún más la incorporación de productos locales en su operativa diaria*

El proyecto **‘Comunidades Turísticas Circulares’ (CTC)**, que convierte biorresiduos hoteleros en materia orgánica de alta calidad para nutrir suelos de cultivo y jardines, ha hecho esta mañana balance de estos casi tres años en funcionamiento en el sur de Tenerife y ha puesto en valor la producción local para aumentar su introducción en el sector hotelero y de restauración, lo que da sentido a esta iniciativa de economía circular.

Responsables técnicos de los 24 hoteles de Adeje que a día de hoy participan en el proyecto se dieron cita para conocer las últimas líneas de trabajo, cómo se está avanzando y un resumen de los datos de recogida selectiva y transformación en compost biológico. El proyecto, impulsado y coordinado por Ashotel y Asaga Canarias y que está integrado en **‘Ashotel Huella Positiva’**, la **Estrategia de Sostenibilidad** de la patronal hotelera, tiene espíritu de crecimiento en otras zonas de Tenerife y ha generado interés, incluso, en otras islas del Archipiélago.

El director de Sostenibilidad de Ashotel, **Enrique Padrón**, dio esta mañana la bienvenida a la jornada, la quinta reunión de coordinación. Padrón recordó que este “no es un proyecto de gestión de residuos, sino de economía circular, porque le damos un nuevo valor a la materia orgánica que se genera en los

establecimientos alojativos, la llevamos a la finca de Serviagroc, que trata esos biorresiduos y los convierte en el compost orgánico de calidad que nutren las fincas que producen luego frutas y verduras que adquieren los hoteles, con lo que se cierra el círculo productivo”.

**Beatriz Nieto**, técnica del proyecto en Ashotel, expuso los datos balance de estos casi tres años de vida de Comunidades Turísticas Circulares, casi 2.200 toneladas de biorresiduos recogidas en 120.000 bolsas compostables en 24 hoteles, que reúnen 17.500 plazas alojativas, una materia transformada en más de 760 toneladas de compost. Esta recogida solo se ha tropezado con un 1,7% de impropios, lo que pone de manifiesto la buena formación de personal hotelero de cocina implicado y supone el 10% de la fracción del contenedor resto.

Para explicar un enfoque sobre la gestión de residuos en Adeje intervino el jefe de Servicios del propio Ayuntamiento, **Román García**, quien puso de manifiesto la importancia de iniciativas como esta, puesto que Adeje recoge unas 50.000 toneladas al año de residuos, el 50% de ella del sector hotelero, y aunque CTC en volumen es hoy un grano de arena, ahonda en el compromiso de la corporación en la gestión de residuos en el camino hacia una reducción de esta materia. “La separación en origen es la esencia de este proyecto”, recordó.

En la jornada se expusieron también algunas claves en materia de comunicación para su difusión a través de los canales de los hoteles participantes, a cargo de **María Rodríguez**, del área de comunicación de CTC.

Seguidamente, se entregó a cada uno de los establecimientos adscritos al proyecto un cartel distintivo para el reconocimiento y visibilidad de su participación como prescriptores fundamentales de CTC. Además, se reconoció la labor de la actual planta de compostaje en esta iniciativa, Serviagroc, y de las cooperativas de productos agroalimentarios, que acercan estos alimentos a los establecimientos, que utilizan, también, el compost de alta calidad que se genera en el marco de este proyecto. El gerente de Serviagroc, **Jacobo Rodríguez**, animó también a los hoteles a la compra de este compost para sus jardines.

La iniciativa CTC, 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.

## Potenciar el consumo de cercanía

Por su parte, la presidenta de la Cooperativa Agrícola de San Miguel, LaCasmi, y presidenta de Asaga Canarias, **Ángela Delgado**, animó a los responsables de los hoteles participantes a “tocar las puertas” de las cooperativas agrícolas de la isla para comprarles estos productos, que cuentan con una garantía, además de que ese compost que se elabora de alta calidad contribuye a este proceso de economía circular.

También **Pablo Pastor**, asesor gastronómico y presidente de la Asociación de Cocineros y Reposteros de Canarias, Acyre Canarias, expuso de forma práctica cómo mejorar el consumo de productos locales y reducir el desperdicio alimentario. Para elevar ese consumo, Pastor afirmó que “el hotelero se lo tiene que creer, que puede elevar la introducción de estos productos, pero el agricultor, también”.

Además, aludió a palabras de la propia Ángela Delgado, en las que comenta que “si no nos diferenciamos, da igual comer en Tenerife que en Álava o Salamanca”, donde destacó así la relevancia del producto de proximidad. En su intervención, realizó, además, algunas catas de productos locales y explicó sus características y posibilidades para introducir estos productos en las cocinas de los establecimientos hoteleros.

Más información en [turismocircular.com](https://turismocircular.com)