

‘Comunidades Turísticas Circulares’ cumple 3 años de trayectoria, en los que se han dejado de enterrar en vertedero 1.700 toneladas de biorresiduos

La iniciativa, impulsada por Ashotel y Asaga, consolida un modelo eficaz de recogida selectiva puerta a puerta, que aporta un valor a la materia orgánica biodegradable

El proyecto de economía circular ha gestionado 2.400 toneladas de restos orgánicos y de poda de los ya 30 hoteles participantes, lo que ha permitido generar 850 toneladas de compost de alta calidad

El proyecto ‘**Comunidades Turísticas Circulares**’ (CTC), impulsado por Ashotel y Asaga Canarias, cumple tres años desde su puesta en marcha y se afianza como una referencia en el modelo de economía circular aplicada al turismo. En este tiempo se ha evitado que casi 1.700 toneladas de biorresiduos terminen en vertederos de la isla, del total de 2.400 toneladas gestionadas y convertidas en 850 de compost certificado de alta calidad, que vuelve al territorio como recurso agrícola, impulsando una regeneración real del suelo y reduciendo la dependencia de insumos exteriores.

A los 25 hoteles que ya desarrollan la separación selectiva de restos de poda y materia orgánica para formar parte de CTC, se suma este verano el hotel GF Victoria, perteneciente a la cadena GF Hoteles, que ya contaba con el GF Isabel y el GF Gran Costa Adeje como integrantes del proyecto; los hoteles de la cadena Iberostar Selection Sábila, Selection Anthelia y Waves Las Dalias; y el hotel Olé Tropical Tenerife.

Los nuevos integrantes visitaron esta semana la finca agroecológica de **Serviagroc**, donde se realiza el compostaje de los residuos recolectados. En esta planta se demuestra que es posible una **gestión local, profesional y descentralizada** de los residuos orgánicos, reduciendo costes de transporte, emisiones de carbono y la presión sobre los vertederos insulares.

El director de Sostenibilidad e Innovación de Ashotel, **Enrique Padrón**, subrayó que “CTC representa un paso firme hacia un modelo turístico regenerativo. No

solo evitamos enterrar recursos valiosos, sino que devolvemos vida al suelo agrícola local. La descentralización en la gestión de biorresiduos nos permite escalar esta experiencia a otros municipios, como ya se plantea en San Miguel de Abona, Arona, Guía de Isora, Santiago del Teide o La Laguna”.

La escalabilidad hacia otros municipios también se perfiló en esta visita con la presencia de responsables y equipo de los establecimientos Barceló Tenerife, Bahía Príncipe Fantasía y Alua Atlántico Golf, que formarán parte de la constitución del próximo núcleo de CTC, situado en San Miguel de Abona.

La iniciativa, impulsada por **Ashotel** y **Asaga Canarias**, con el apoyo indispensable del **Ayuntamiento de Adeje**, cuenta con financiación de la Unión Europea – NextGenerationEU en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia del Gobierno de España, cuenta con el respaldo del Ayuntamiento de Adeje y el apoyo de las consejerías de Turismo y Agricultura del Gobierno de Canarias.

Por su parte, el secretario general de Asaga Canarias, **Theo Hernando**, destacó durante la visita el potencial del compost generado: “Hablamos de un fertilizante natural, microbiológicamente activo, que mejora la estructura del suelo, retiene agua y aporta nutrientes. Estamos cerrando ciclos, devolviendo valor al campo canario y mejorando la soberanía alimentaria de forma tangible”.

Además, entre los compromisos que los hoteles adquieren al formar parte de CTC, se encuentra el empleo en su oferta gastronómica de productos de kilómetro 0, obtenidos del resultado de nutrir los suelos de cultivo con el compost generado de la separación de materia orgánica que realizan estos establecimientos.

Este acuerdo quedó de manifiesto con la firma del convenio entre **Ashotel**, **Asaga Canarias** y **La Fast** el pasado mes de marzo, en el marco de Gastrocanarias 2025, para el abastecimiento estable y sostenible de productos cultivados en Canarias a los hoteles asociados a Ashotel, así como la promoción activa de su consumo, integrando su adquisición en las operaciones diarias de los hoteles y diseñando mecanismos que incentiven la compra directa a agricultores locales bajo criterios de sostenibilidad, frescura y trazabilidad.

CTC crece en gestión de biorresiduos y en hoteles

El balance de datos de estos tres años del proyecto ‘Comunidades Turísticas Circulares’ refleja el crecimiento y el perfeccionamiento de la eficiencia en la

separación selectiva de la materia orgánica que llevan a cabo los hoteles adscritos al mismo.

Las 2.400 toneladas que el proyecto ha gestionado en estos tres años incluyen tanto la separación de restos orgánicos como los restos de poda grande y pequeña. Las 1.700 toneladas que han dejado de enterrarse en vertederos corresponden a la fracción de orgánico y poda pequeña, ya que el desbrozo de material leñoso y de gran volumen no entra en el cómputo global de materia enterrada.

Además, en la evaluación de los biorresiduos recogidos puerta a puerta en los alojamientos turísticos, se ha registrado un descenso en el porcentaje de impropios detectados, que ha pasado de 1,7 % en abril y a un 1,55 % en julio. Esto indica la tendencia positiva en la labor responsable y consciente que los establecimientos llevan a cabo para garantizar que el compost resultante sea de alta calidad y de gran aporte de valor para su empleo, entre otros usos, en el sector primario.

Más información en turismocircular.com