

Santa Cruz de La Palma, 26 de septiembre de 2025

El modelo de economía circular que conecta a hoteles y agricultores recibe el premio a la innovación de Turismo de Islas Canarias

Más de 2.600 toneladas de biorresiduos hoteleros se han transformado en 900 de sustrato orgánico que nutre fincas en las que se producen frutas y verduras que compran los mismos establecimientos alojativos

Canarias impulsa un modelo pionero de turismo circular que convierte residuos en recursos y deja de enterrarlos en vertederos

El proyecto '**Comunidades Turísticas Circulares**' (CTC), impulsado por **Ashotel** y **Asaga Canarias**, recibió este jueves en La Palma el premio 'Turismo Islas Canarias' en la modalidad 'Innovación', el máximo galardón que otorga el área turística del Gobierno canario, por su modelo de gestión de residuos orgánicos hoteleros, que se convierten en compost útil para la agricultura y otros usos, cerrando así el ciclo de la materia orgánica y promoviendo la sostenibilidad.

Su **puesta en marcha hace ya tres años** ha permitido recuperar hasta el momento más de 2.600 toneladas de materia orgánica, transformadas en 900 toneladas de compost de alta calidad, que han servido para fertilizar más de 80 hectáreas de cultivos de kilómetro cero. El proyecto, que se desarrolla hasta el momento en 30 hoteles de Adeje, se encuentra actualmente en fase de expansión con perspectiva de ser replicado en otros municipios de Tenerife y de otras islas del Archipiélago, al tiempo que se exporta conocimiento en torno a la economía circular.

Cada tonelada de biorresiduos que se recupera de los hoteles se recoge selectivamente puerta a puerta y se transforma en abono orgánico de alta calidad, destinado a la agricultura local y cerrando el ciclo de los nutrientes, que antes terminaban en vertederos. Esto reduce las emisiones de CO₂, mejora la productividad del suelo y evita el uso de fertilizantes químicos, creando un círculo virtuoso entre turismo y agricultura.

El acto de entrega de este premio tuvo lugar anoche en el Teatro Circo de Marte, en Santa Cruz de La Palma. El reconocimiento lo recogió en nombre de los hoteles participantes en el proyecto **Gustavo Hernández**, director de GF Victoria, junto a la

presidenta de Asaga, **Ángela Delgado**. A la gala asistió también la vicepresidenta de Ashotel, **Victoria López**.

“Con Comunidades Turísticas Circulares hemos demostrado que el sector turístico puede ser motor de cambio en sostenibilidad, impulsando soluciones innovadoras que conectan hoteles, agricultores, empresas y administraciones locales. Es pionero porque pasa de la teoría a la práctica: hemos diseñado un modelo replicable que convierte los residuos en recursos y que ya está generando valor ambiental, social y económico en el territorio”, explica **Victoria López**.

Por su parte, **Ángela Delgado** considera que “iniciativas de este tipo demuestran que es viable establecer alianzas entre el sector hotelero y el sector agrario, implicando también a las administraciones públicas, cuando existe un objetivo común como es poner en el foco al producto local e impulsar a su consumo en la hostelería y la restauración; un producto local resultante de un modelo de producción basado en la valorización de los recursos y en el menor impacto medioambiental, demuestra con datos reales que la economía circular funciona”. Con proyectos como el de Comunidades Turísticas Circulares “sentamos las bases de un futuro prometedor de colaboración y emprendimiento entre turismo y agricultura que beneficiará a ambas partes, pero también a Canarias como territorio”.

Los hoteles participantes, además de **formar a su personal** sobre reducción de desperdicio alimentario y gestión de residuos, se comprometen a disminuir la cantidad de residuos que producen y a consumir más producto de cercanía, recibiendo información de productores locales y cooperativas agrarias integradas en el proyecto, como La Fast o La Casmí.

Además, el proyecto CTC integra **herramientas digitales para medir consumos**, residuos y flujos logísticos, lo que permite a las organizaciones impulsoras del proyecto tomar decisiones basadas en datos y optimizar procesos.

Ashotel y Asaga quieren **extender el proyecto a otros municipios** canarios con los que ya se trabaja para replicar el modelo, como San Bartolomé de Tirajana, en Gran Canaria; Pájara en Fuerteventura, o La Laguna, Arona, Santiago del Teide y San Miguel de Abona, en Tenerife.

La implicación de corporaciones locales es muy importante. En este sentido, Ashotel pone como ejemplo al **Ayuntamiento de Adeje**, que ha impulsado el

proyecto desde su comienzo y alienta a cabildos y al Gobierno de Canarias a impulsar la creación de más centros de compostaje comunitario y agrario.

Más información en turismocircular.com