

Comunidades Turísticas Circulares consolida el modelo de éxito que vincula y fortalece alianzas entre hoteleros y agricultores en las Islas

La consejera Jéssica de León conoce de primera mano procesos e instalaciones de varias de las acciones desplegadas en el último año

30 hoteles de Adeje han separado ya más de 3.000 toneladas de biorresiduos, transformadas en 1.200 de compost y se ha evitado la emisión a la atmósfera de 2,5 toneladas de CO2

‘Comunidades Turísticas Circulares’ (CTC) continúa desplegando sus acciones como un proyecto demostrador que refuerza la alianza entre los sectores turístico y primario en un claro ejemplo de economía circular que pone el foco en el abastecimiento de cercanía y en la implicación de los establecimientos alojativos en la reducción y reutilización de sus biorresiduos no cocinados de cocina y restos de jardines, mediante la transformación de estos en compost orgánico.

El proyecto comenzó en julio de 2022 y ha permitido que de forma progresiva **30 hoteles de Adeje** hayan asumido un compromiso de reducir y separar selectivamente este recurso en contenedores especiales, cuya recogida puerta a puerta se traslada posteriormente a un complejo agrario del sur de Tenerife para convertirlo en compost, un abono apto para nutrir los suelos de la agricultura ecológica y convencional.

Ashotel y Asaga Canarias vienen trabajando en el proyecto desde hace más de tres años y hasta la fecha ha supuesto la separación de más de **3.000 toneladas de biorresiduos** y restos de poda pequeños, que se han convertido en unas **1.200 toneladas del compost** biológico. Además, con esas 3.000 toneladas que han dejado de enterrar en la planta de Arico se ha evitado la emisión de 2,5 toneladas de CO2 a la atmósfera.

Para conocer de primera mano varias de las acciones desplegadas CTC, la consejera de Turismo y Empleo del Gobierno de Canarias, **Jéssica de León**, asistió esta mañana a la visita organizada por ambas entidades a dos de las instalaciones en las que se llevan a cabo trabajos vinculados al proyecto. El primer punto de la visita fue la Fundación Ataretaco, en Santa Cruz de Tenerife, donde se elabora el **Compost Té**.

El director de Sostenibilidad de Ashotel, **Enrique Padrón**, explicó que este kit elaborado con compost procedente de biorresiduos hoteleros es una acción de contenido de marca con propósito, que pone en valor el cierre del ciclo de los residuos como una experiencia directa para el cliente. Más allá de un obsequio, se trata de una herramienta de sensibilización ambiental que permite explicar de forma práctica cómo la economía circular se aplica en Tenerife, fomentando un modelo turístico más sostenible. Este Compost Té está realizado con textil y materiales reciclables y por personas integrantes de un programa de inserción social, como fiel reflejo de la filosofía del proyecto. Siguiendo las indicaciones de uso se consigue un excelente abono orgánico para el riego de plantas.

Precisamente, en las instalaciones de la Fundación Ataretaco, donde se elabora el Compost Té, su presidente, **Pedro Ángel Armas**, explicó que una comunidad como la canaria, “que vive del turismo, tiene claro que tiene que cuidar de las personas y de nuestro territorio”. En ese sentido, apostó por “socializar el residuo”, teniendo en cuenta que “aquí hay dos cosas que no van a faltar nunca: gente a la que ayudar y residuos que tratar”.

Modelo circular

Por su parte, **Jéssica de León** puso en valor el concepto de economía circular vinculado a este proyecto e hizo hincapié en que “incorpora además la experiencia del turista, haciéndolos partícipes de lo que está pasando en sus hoteles con el residuo”. Además, subrayó que CTC “involucra no solamente al sector hotelero de Tenerife, sino también a los municipios, a Asaga, a la parte social que representa Ataretaco y al propio Gobierno” en una transformación conjunta que ha sido posible gracias a los fondos europeos Next Generation “que han venido a transformar la economía y la forma de repensarla”. La consejera destacó quiso resaltar la parte de inclusión social de esta iniciativa, que permite que “personas en extrema vulnerabilidad encuentren una oportunidad de trabajar a través de la reconversión de un residuo”. Para la consejera, “el verdadero valor añadido está en que se conectan tres cadenas: la de residuos, la de su transformación y la social”. Con una financiación de 600.000 euros aportados por su Consejería, dijo, “esta circularidad hace que el proyecto sea perfectamente replicable no solo en otras zonas de Tenerife, sino que el gran reto es llevarlo a todas las islas”.

Juan Pablo González, gerente de Ashotel, puso el acento en “concienciar a los hoteles y a la sociedad en general de que muchos de los residuos que generamos en el sector turístico no son desechos, sino recursos que se pueden transformar y aportar valor”. “Con CTC”, insistió, “estamos evitando enterrar un volumen interesante de biorresiduos generados en las cocinas de los hoteles, los estamos valorizando y convirtiendo en un compost de alta calidad para nutrir los suelos de muchas fincas”.

La visita se trasladó después al complejo agroganadero ecológico Lomo del Balo, de la empresa **Serviagroc**, en Guía de Isora, donde se reciben y procesan los biorresiduos que se transforman en el compost de calidad. Este producto sirve posteriormente para, entre otros usos, nutrir los suelos de fincas hortofrutícolas que producen frutas y verduras que son adquiridas por los hoteles, cerrando la circularidad del proceso.

Ya en la finca de Serviagroc, **Enrique Padrón** expuso los avances del proyecto y la hoja de ruta que seguirá CTC este año. Las inversiones realizadas en el marco del proyecto priorizan la implementación real del modelo circular en los establecimientos, el acompañamiento técnico especializado y la generación de indicadores verificables que permitan consolidar y replicar la experiencia. Además, ha permitido la formación de más de 120 profesionales de las áreas de cocina de los hoteles participantes, que ha inyectado un cambio de mentalidad cultural en los equipos y ha propiciado una mayor colaboración entre los establecimientos y los productores del sector primario.

“El proyecto, además, tiene una clara escalabilidad y nuevos municipios de Tenerife se ha acercado al proyecto para poner en marcha nuevas comunidades turísticas circulares. Entre ellas, la próxima es San Miguel de Abona, que justo hoy ha comenzado la recogida selectiva de biorresiduos en dos hoteles”, dijo Padrón, quien añadió que “también Arona y La Laguna han mostrado su disponibilidad a crear nuevas comunidades; e incluso, el proyecto ha generado el interés en Fuerteventura y Gran Canaria”. Junto a la implicación de ayuntamientos, la iniciativa traza una red de alianzas interesante con productores y entidades de promoción del producto local, como La Fast, Lacasmi y GMR.

Asimismo, el secretario general de Asaga Canarias, **Theo Hernando**, explicó algunas de las iniciativas desplegadas por la Asociación a la que representa, entre las que destacan varias acciones de concienciación y divulgación entre turistas y residentes sobre la importancia de ir más allá en la implementación de la economía circular real en el turismo a través de la cadena alimentaria. Además, entre el colectivo de agricultores y agricultoras, se ha fomentado la práctica de una agricultura regenerativa de los suelos, que incluya entre otras prácticas el uso de compost del proyecto CTC, con el objetivo de captar a más productores orgánicos que se integren en este circuito de economía circular. “Promovemos el uso de fertilizantes orgánicos, incentivamos el consumo responsable de productos kilómetro cero y estrechamos lazos con el sector turístico”, comentó.

Premio Turismo Islas Canarias

La **iniciativa CTC**, que recibió el año pasado el Premio de Turismo Islas Canarias, en la modalidad Innovación, está impulsada por Ashotel y Asaga Canarias y

financiada por la Unión Europea – NextGenerationEU como parte del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia del Gobierno español. Cuenta también con el apoyo del Ayuntamiento de Adeje y de las consejerías de Turismo y de Agricultura del Gobierno de Canarias. Está previsto que se sumen próximamente el Ayuntamiento de San Miguel de Abona, de cuyo territorio acaban de sumarse dos establecimientos hoteleros más, y del Ayuntamiento de San Cristóbal de La Laguna.

El enfoque de abastecimiento kilómetro 0 permite reducir la huella de carbono, apoyar la economía local y fomentar una cultura de consumo consciente, con productos cultivados y consumidos dentro del territorio insular, generando sinergias reales entre el turismo y la agricultura local, en línea con el compromiso de mejorar la sostenibilidad ambiental, social y la optimización de la gobernanza del territorio.

Más información en turismocircular.com