

Granadilla de Abona, 25 de junio de 2026

Hoteleros y agricultores consolidan en Tenerife un modelo circular de éxito que revaloriza el territorio

‘Comunidades Turísticas Circulares’, proyecto impulsado por Ashotel y Asaga Canarias, demuestra que la colaboración entre sectores impulsa una gestión sostenible de los biorresiduos

La iniciativa congrega ya a 39 hoteles de Adeje, Arona y San Miguel y genera compost para fertilizar 115 hectáreas de cultivo al año

Las **I Jornadas de Comunidades Turísticas Circulares**, que dan nombre al proyecto impulsado por **Ashotel** y **Asaga Canarias** en Tenerife hace ya casi cuatro años, reunieron esta mañana en el Instituto Tecnológico de Energías Renovables (ITER) a unas 70 personas, entre expertos, responsables de administraciones públicas y profesionales del sector hotelero y agrario en torno a un objetivo claro: la gestión y valorización de los biorresiduos hoteleros y su transformación en recursos de valor para el territorio es un activo necesario en Canarias.

Con el lema **Compostaje, agricultura y turismo regenerativo**, los participantes analizaron retos y oportunidades de la economía circular en Canarias, centrados en dar ese mayor valor a los biorresiduos que generan los establecimientos alojativos. Compartir conocimiento, experiencias y buenas prácticas que contribuyan a fortalecer la colaboración entre los sectores turístico y primario es el objetivo primordial de una actividad que encuentra en la circularidad nuevas oportunidades para generar valor ambiental, económico y social.

El proyecto, que congrega ya a **39 hoteles** de los municipios de Adeje, San Miguel de Abona y Arona, ha permitido recoger de forma separada en contenedores propios y puerta a puerta **3.600 toneladas de biorresiduos** (cáscaras de frutas, verduras, huevos, posos de café o restos de poda), que se han transformado en **1.300 toneladas de compost** de alta calidad. En este tiempo, el sustrato generado ha permitido la fertilización de **115 hectáreas de cultivos** al año.

La bienvenida a esta primera jornada corrió a cargo de los presidentes de Ashotel y Asaga Canarias, **Jorge Marichal** y **Ángela Delgado**, respectivamente, además del director general de Calidad Ambiental y el viceconsejero de Turismo del Gobierno de Canarias, **Ángel Montañés** y **José Manuel Sanabria**, respectivamente.

Para **Jorge Marichal** el turismo que durante años ha generado riqueza y empleo tiene que poner sus miras en un futuro mejor, “con menos impacto, más eficiencia,

más innovación y más compromiso con el territorio”. Puso el acento en que “este proyecto representa para Ashotel el tipo de turismo que se quiere impulsar: un turismo que no solo reduce su huella, sino que también contribuye a regenerar; un turismo que colabora con el sector primario; un turismo que entiende que la sostenibilidad no se declara, se organiza, se mide y se practica cada día”.

Por su parte, **Ángela Delgado** calificó el proyecto de “transformador” por su capacidad de reducir, aprovechar y convertir biorresiduos hoteleros en un fertilizante natural para la nueva era de la agricultura local. “Estamos ante una iniciativa innovadora y disruptiva que demuestra la viabilidad de crear sinergias con el turismo, aliviar parte de los costes en insumos, reducir la huella de carbono y, sobre todo, fomentar el consumo de productos más sanos y de más calidad”. “Hace falta que nuestras instituciones se convenzan y comprometan sin fisuras con este modelo de economía circular”, enfatizó.

Ángel Montañés destacó que el proyecto “está perfectamente alineado con Plan de Acción de Economía Circular 2024-2026 del Gobierno de Canarias, en el que el mayor esfuerzo técnico, económico y administrativo se ha centrado en la recogida y tratamiento del biorresiduo en todo el archipiélago”. Subrayó también la importancia de seguir avanzando en la gestión eficiente de los residuos y en la creación de alianzas que contribuyan a construir “una Canarias más resiliente y comprometida con el aprovechamiento responsable de sus recursos”, algo que, defendió, viene impulsando la Consejería de Transición Ecológica y Energía.

Finalmente, **José Manuel Sanabria** manifestó que CTC “no solo pone en valor la colaboración público-privada en su máxima expresión, sino que es también un referente para el resto de los sectores económicos”, ya que “es el sector turístico el que da un paso adelante en los criterios y requerimiento de sostenibilidad que pedimos en ese ámbito”. El viceconsejero recordó que el proyecto “ha sido merecedor de un Premio Islas Canarias en 2025 por la trayectoria que acumula y por la experiencia que está demostrando a todo el sector alojativo turístico de Tenerife, conjugando sus intereses con los del sector primario”.

Potencial de la economía circular

El programa arrancó con la intervención del doctor en Biotecnología Vegetal y director de ‘Regenera tu Suelo’, **Rafael Zárate**, quien abordó el potencial de la economía circular como herramienta para impulsar un modelo de desarrollo más sostenible en los territorios insulares. Zárate resaltó el tratamiento aeróbico de la materia orgánica para la obtención de compost a escala local e industrial, y cómo el empleo de este recurso orgánico en una agricultura regenerativa cuida y respeta el suelo, al tiempo que estimula el cultivo de productos Km 0. A continuación, el consultor e investigador especializado en residuos orgánicos **Joseba Sánchez**, se

centró en el papel estratégico del compostaje como solución para la gestión sostenible de los biorresiduos.

En este punto, el director de Innovación y Sostenibilidad de Ashotel, **Enrique Padrón**, y el secretario general de Asaga Canarias, **Theo Hernando**, presentaron las claves estratégicas y los últimos datos del proyecto CTC. Ambos se refirieron al carácter "estratégico" de la producción de alimentos locales y a cómo CTC está enfocado para reforzar este papel: "Los conflictos internacionales nos recuerdan que debemos reducir nuestra dependencia alimentaria del exterior para garantizarnos el sustento de forma permanente, pero sobre todo en situaciones de crisis, con lo que establecer sinergias entre turismo y agricultura contribuye a impulsar a nuestras empresas y al conjunto de los consumidores de las islas, además de generar riqueza que revierte en el territorio", afirmó Hernando. Al respecto, Padrón añadió que CTC supone "la construcción de un modelo operativo, colaborativo y replicable que permite transformar la materia orgánica biodegradable de los establecimientos alojativos en un recurso de alto valor".

Valorización de los residuos

Tras una pausa, la jornada continuó con una mesa redonda titulada **Valorización de biorresiduos: ciencia, regulación y nuevas cadenas de valor para Canarias**, en la que los participantes debatieron sobre los retos y oportunidades que plantea este ámbito para el archipiélago. Intervinieron **Noemí Padrón**, profesora de Economía Aplicada de la ULL; **Joaquín Betancor**, ingeniero industrial especialista en gestión de residuos; **Román García**, jefe de sección de Obras y Servicios del Ayuntamiento de Adeje; y **Agoney Alonso**, jefe de servicios de Sermugran, Granadilla de Abona, moderados por **Vicente Díaz**, consultor en Sostenibilidad de las Organizaciones.

Posteriormente, el director general de Visionary Hospitality, **Antonio Álvarez**, analizó el papel de las herramientas tecnológicas y la digitalización para avanzar hacia una gestión más eficiente y circular en el sector turístico. Álvarez demostró cómo algunas de esas herramientas permiten ver que lo que antes se consideraba un desperdicio o basura y ahora se ve como oportunidad y materias primas.

La segunda mesa redonda, **Del residuo al recurso: experiencias de compostaje agrario, comunitario y aplicado al sector turístico**, abordó diferentes experiencias y casos prácticos de aprovechamiento de la materia orgánica en distintos ámbitos. Contó con la participación de **Román Rodríguez**, director general de SUNA 2000; **Jacobo Rodríguez**, gerente de Serviagroc; **Moisés Expósito**, coordinador de Sostenibilidad de GF Hoteles; y **Javier López-Cepero**, ingeniero agrónomo y técnico de Coplaca, moderados por **Theo Hernando**.

Finalmente, **Beatriz Martín**, coordinadora de Composta en Red, habló sobre el compostaje descentralizado en España y su evolución durante las últimas dos

décadas. Destacó el papel de este modelo como herramienta para la gestión local de los biorresiduos, especialmente en pequeños municipios, entornos rurales y proyectos comunitarios, y analizó los principales retos para su consolidación, entre ellos la falta de reconocimiento institucional, la necesidad de formación especializada y la adaptación de los marcos normativos y de financiación.

Jornada de campo

Estas I Jornadas de Comunidades Turísticas Circulares se trasladan mañana a la **finca orgánica Mar y Sol**, en Icod de los Vinos, en la que se llevará a cabo una experiencia más práctica y experiencial bajo el título *Compost, suelo vivo y consumo de cercanía*. En ella se analizarán aspectos relacionados con la calidad y el valor agronómico del compost, los aprendizajes derivados de iniciativas de compostaje comunitario y universitario, así como las oportunidades para fortalecer las alianzas entre hoteles, productores locales y territorio a través del consumo de cercanía. La jornada incluirá además una visita técnica a la finca y un espacio de intercambio de experiencias entre profesionales de los sectores agrícola y turístico.

Desde su puesta en marcha en 2022, este proyecto ha permitido consolidar una red de colaboración entre hoteles, agricultores, empresas especializadas y administraciones públicas para avanzar hacia un modelo más sostenible de gestión de recursos. La iniciativa ha demostrado que los residuos orgánicos pueden convertirse en un recurso de alto valor para mejorar la fertilidad de los suelos agrícolas, reducir emisiones y fortalecer las cadenas de suministro de proximidad.

CTC está impulsado por Ashotel y Asaga Canarias y financiado por la Unión Europea-NextGenerationEU en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia del Gobierno de España. La iniciativa cuenta con el apoyo de las consejerías de Turismo y de Agricultura del Gobierno de Canarias y de diferentes administraciones y entidades colaboradoras comprometidas con la economía circular, la valorización de los biorresiduos y el desarrollo sostenible del territorio.

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