vinetur

Abama Resort une lujo y sostenibilidad en Tenerife

El complejo presenta un informe con quince años de trabajo en entorno, gastronomía y bienestar

miércoles 6 de mayo de 2026



Abama Resort Tenerife ha presentado su Informe de Sostenibilidad con una propuesta que busca unir lujo, bienestar y respeto por el entorno en el suroeste de la isla. El complejo, situado en Guía de Isora, plantea una forma de viajar en la que el paisaje, la gastronomía, la arquitectura y el cuidado ambiental forman parte de una misma experiencia.

El documento resume más de quince años de trabajo orientados al bienestar de las personas, la protección del entorno y el desarrollo de un modelo turístico capaz de generar valor económico y social al mismo tiempo. Desde su creación en 2010, Abama Resort Tenerife se ha construido sobre tres pilares: reducir el impacto ambiental, maximizar el confort de quienes lo visitan y asegurar la viabilidad económica a largo plazo.

La empresa sostiene que esa línea de trabajo le ha permitido adelantarse a muchas de las exigencias normativas que marcan el futuro del sector turístico europeo. Adrián Almirante, director general de Abama Hotels, explica que el objetivo pasa por mantener el equilibrio entre la experiencia del cliente y los principios de sostenibilidad. Según señala, la sostenibilidad debe servir también para mejorar la propia experiencia del visitante.

El complejo integra hoteles de cinco estrellas como Las Terrazas de Abama Suites y Los Jardines de Abama Suites, además de Abama Residencial y Villas del Tenis. Todos estos espacios han sido concebidos con criterios de eficiencia energética y construcción sostenible. El resort fue pensado desde su diseño para integrarse en el paisaje del suroeste de Tenerife y aprovechar las condiciones naturales del entorno, una idea que guía la arquitectura, la gestión energética y el uso responsable de los recursos.

La gastronomía ocupa un lugar central en esa propuesta. En espacios como Melvin by Martín Berasategui, la cocina se apoya en el producto de proximidad y en la colaboración con productores de las islas. Sergio Fuentes, jefe de cocina del restaurante, afirma que llevan siete años apostando por el producto local y de kilómetro cero. Añade que quien llega a una isla como Tenerife también quiere conocer los productos que ofrece ese territorio.

Esa apuesta busca reforzar la economía local, reducir la huella de transporte y preservar la identidad gastronómica del archipiélago. El resort presenta la cocina como una parte más de su modelo de hospitalidad, vinculada al territorio y a sus productores.

El respeto por la naturaleza también se extiende a otros espacios del complejo. El campo de Abama Golf, diseñado por Dave Thomas, incorpora prácticas orientadas a una gestión más eficiente de los recursos y al cuidado del paisaje que lo rodea. Al

mismo tiempo, Abama colabora con organizaciones locales dedicadas a la conservación marina para proteger los ecosistemas del suroeste de Tenerife y a especies como ballenas, delfines y tortugas marinas.

Ese compromiso se concreta además en Abama Blue Ocean, un proyecto editorial que pone en valor la riqueza del corredor marino Teno-Rasca, uno de los hábitats más relevantes de cetáceos en Europa. La iniciativa reúne la mirada de fotógrafos y científicos marinos en una publicación que invita a conocer ese entorno desde una perspectiva más consciente y cercana. Parte de los ingresos se destina a organizaciones locales dedicadas a la conservación del medio marino.

El resort señala también que su actividad ha generado empleo estable y cualificado, además de impulsar la colaboración con proveedores locales y contribuir al fortalecimiento del tejido empresarial de la isla. Junto a ello, promueve iniciativas culturales, deportivas y formativas orientadas a la inclusión y la cohesión social.

Francesc Pujol, director de Real Estate de Abama Resort, afirma que el objetivo es no esperar hasta 2040 y llegar a 2030 con los deberes hechos. Añade que, cuando llegue 2040, la intención es estar ya por encima de la normativa.

Abama Hotels se presenta como una oferta de cinco estrellas en un enclave del sur de Tenerife con vistas al Atlántico y a La Gomera. Sus hoteles reúnen suites amplias, servicio personalizado y una selección de experiencias que se completan con gastronomía, el campo de golf de 18 hoyos diseñado por Dave Thomas y Sandára Wellness & Spa, inspirado en la naturaleza canaria. El complejo sitúa así su propuesta en la unión entre hospitalidad, bienestar y estilo de vida en la isla.