



# CuteSolar

CULTIVANDO EL SABOR DE EUROPA  
EN INVERNADEROS SOLARES

DOSSIER DE PRENSA





## ÍNDICE

**Programa CuteSolar:  
Cultivando el sabor de Europa  
en invernaderos solares**

**El invernadero solar, presente  
y futuro de una agricultura  
sostenible**

**Vertebración del territorio  
y motor de empleo**

**Los invernaderos  
españoles: la despensa  
de Europa**

**Alimentarse con  
conciencia**

**Frutas y hortalizas:  
fuente de salud**

**Hortalizas, un clásico en la  
gastronomía a nivel mundial**

1

2

3

4

5

6

7



## 1 Programa CuteSolar:

### Cultivando el sabor de Europa en invernaderos solares

Productores europeos agrupados en las organizaciones APROA, Asociación de Organizaciones de Productores de Frutas y Hortalizas de Andalucía, HORTIESPAÑA, Organización Interprofesional Española de Frutas y Hortalizas, y EUCOFEL Asociación Europea de Frutas y Hortalizas, han lanzado el programa de promoción CuteSolar: Cultivando el sabor de Europa en invernaderos solares. El plan, que cuenta con una inversión total de más de un millón y medio de euros, está cofinanciado por las organizaciones proponentes y la Unión Europea, tendrá una duración de tres años (2020-2022) y se desarrollará en España, Alemania y Bélgica.

El objetivo del programa es informar a los consumidores europeos de las características específicas de los métodos de producción agrícola en invernaderos solares, especialmente en aspectos clave como la sostenibilidad y el respeto al medio ambiente y la seguridad, calidad y trazabilidad de los cultivos. Asimismo, a través de este plan europeo se quiere poner en valor la calidad, variedad y frescura de las frutas y hortalizas

cultivadas bajo abrigo, desterrar las percepciones erróneas que existen en la sociedad en torno a estos métodos de producción y aumentar el conocimiento de los beneficios que representan para la salud el consumo de frutas y hortalizas, uno de los pilares fundamentales de la Dieta Mediterránea.

La campaña, que se asienta sobre una estrategia de difusión de contenidos, se complementa con un enfoque digital que alcanza la creación de una página web, canales en redes sociales, publicidad digital, eventos y vídeos divulgativos y un plan de acciones de relaciones públicas dirigido a los medios de comunicación.

Con estas acciones se quiere visibilizar un sector vital para la agroindustria española y para el sustento alimentario europeo, ya que proporciona alimentos saludables a 500 millones de habitantes en periodos donde la producción continental no es viable, lo que contribuye a la autonomía alimentaria de la UE en un contexto global de aumento demográfico y escasez de superficie de cultivo. De su sostenibilidad futura depende que los países europeos puedan alimentarse de forma saludable, a precios aceptables, sin que las hortalizas se conviertan en bienes de lujo.

## 2 El invernadero solar, presente y futuro de una agricultura sostenible

Resulta paradójico que un entorno en el que el 24% del territorio es árido (Almería cuenta con el clima más desértico de Europa), se haya conseguido levantar la mayor huerta de Europa convirtiéndose, a su vez, en un referente mundial en la producción de cultivos.

Este clima seco que, en principio podría parecer una desventaja, unido a que se trata de una de las zonas con más horas de sol al año y la existencia de aguas subterráneas, dio paso hace 60 años al mayor y más fructífero proyecto agrícola de la historia: los invernaderos solares.

La realidad del presente es hoy muy diferente a la del pasado y ha experimentado una notable evolución gracias a una innovación constante que ha permitido aumentar la producción, ampliar los calendarios de comercialización, asegurar la rentabilidad de los cultivos, obtener productos de gran calidad y construir un modelo sostenible desde el punto de vista económico, social y medioambiental. No en vano, a Almería se la conoce como el Silicon Valley de la agricultura sostenible.

Todo ello ha sido posible gracias a los invernaderos solares, el sistema más avanzado y pionero del mundo cuya única fuente de energía es el sol. Este modelo se diferencia notablemente de los métodos productivos en otras superficies invernadas, donde sí se utilizan sistemas de calefacción a partir de combustibles fósiles que conllevan un importante consumo energético. Sin embargo, los invernaderos existentes en el sudeste español se nutren exclusivamente de la luz solar, con la ayuda de la ventilación natural y de la técnica del blanqueo de la cubierta como sistemas de control climático.

La ventilación natural permite controlar los valores de temperatura, humedad y concentración de CO<sub>2</sub> en el interior del invernadero, mientras que el blanqueo de la cubierta supone una reducción de la radiación solar que se transmite dentro del mismo, lo que permite a los cultivos realizar su actividad fotosintética y, además, aporta la energía que calienta las plantas, el suelo y el aire. Además, estas cubiertas de color blanco contribuyen a frenar el cambio climático gracias al "efecto albedo".

Su aportación medioambiental, unido al aprovechamiento de la tierra y del agua, han convertido a los invernaderos solares del sur de España en el modelo agrícola productivo más eficiente e innovador del mundo y en una alternativa plausible para alimentar a un, cada vez mayor, número de población.





## Contribución de los invernaderos solares al medio ambiente

-600%



La huella hídrica (m3 per cápita) de los productos hortícolas es 20 veces menor que la del conjunto de la agricultura nacional

Cada hectárea de invernadero es capaz de fijar entre 8-10 toneladas anuales de CO<sub>2</sub>, o lo que es lo mismo, cada hectárea absorbe la emisión diaria de 8 coches.



LIMPIA  
SOSTENIBLE  
y GRATIS



El 96% de la energía consumida es de origen solar, siendo su consumo hasta 30 veces inferior al de otros invernaderos que utilizan energías fósiles para calentar y aumentar la radiación lumínica que reciben los cultivos.

La agricultura bajo invernadero únicamente genera el 7% de los residuos plásticos de España y contribuye más que otros al reciclaje, ya que representa el 9% del total reutilizado.



Almería es líder mundial en el uso de control biológico, lo que ayuda a reducir el uso de productos fitosanitarios.



Las cubiertas blancas de los invernaderos tienen un efecto amortiguador del calentamiento global gracias al efecto albedo (reflexión para la radiación solar) y han contribuido al enfriamiento de la zona en un -0,3% por década.



# 3 Vertebración del territorio y motor de empleo

El entorno natural de Almería se caracteriza por la aridez, la fuerte insolación, la falta de agua superficial y la interacción entre montaña y litoral. En conjunto, sus relieves orográficos compartimentan el espacio y acentúan los rasgos de enclave y desconexión de la zona lo que, en el pasado, propició una baja densidad de población, una alta emigración y una falta de infraestructuras públicas.

Esta tendencia se invirtió con la instalación de los invernaderos solares, lo que supuso “la conversión de un desierto en un vergel”, un polo de atracción para la economía y para el aumento de la población. Hoy en día, la agricultura

bajo invernadero, la manipulación y comercialización de hortalizas, y la industria auxiliar de la agricultura, representan el 40% del PIB de Almería.

Gracias al esfuerzo y sacrificio de este sector en constante innovación, en la actualidad pueden vivir de él más de 12.000 familias, se generan 45.000 empleos directos (un 60% trabajadores inmigrantes de más de 100 nacionalidades) y más de 100.000 indirectos.



# 4 Los invernaderos españoles: la despensa de Europa

España es el país de Europa con mayor número de invernaderos solares. Se sitúan principalmente en Almería, ocupando una superficie de 30.000 ha junto al mar, y en la costa de Granada. En su conjunto producen 4,5 millones de toneladas de hortalizas (principalmente, tomate, pimiento, pepino, berenjena, calabacín, melón y sandía) y abastecen a más del 47% del mercado interno y al 50% de los mercados europeos, llegando a superar el 60% durante los meses de invierno, cuando la producción continental no es viable debido a las bajas temperaturas.

Las óptimas condiciones climatológicas que se dan en esta zona de España, unidas a un sistema de producción moderno, sostenible e innovador, han convertido a este sector en uno de los puntales de la agricultura mundial con una clara capacidad exportadora.

Las cifras corroboran la vocación internacional de este sector. El 75% de la producción nacional cultivada bajo abrigo se destinó a la exportación, en su mayoría a Alemania (32%), Francia (16%), Reino Unido (12%) y Países Bajos (11%), lo que sitúa a España como uno de los principales proveedores de hortalizas dentro de la Unión Europea.



# 5 Alimentarse con conciencia

La metamorfosis vivida por el erial almeriense y la costa granadina, en el sur de Europa, durante los últimos 30 años, así como su rápida transformación han propiciado que se generen creencias erróneas sobre la actividad más productiva de Andalucía: los invernaderos solares.

Precisamente, con este programa se pretenden desterrar los falsos mitos que circulan en torno a estos cultivos e informar a la población de los innovadores, respetuosos y sostenibles métodos de producción, así como de la contribución económica y social a una zona tradicionalmente marcada por la escasez de recursos.

En las últimas tres décadas, los productores europeos de cultivos bajo abrigo han conseguido significativos avances cualitativos en la producción y comercialización. Todo ello ha permitido que estos cultivos gocen de los máximos estándares de calidad, sostenibilidad y seguridad alimentaria y su producción se guíe bajo las más estrictas condiciones de respeto a las personas y al medio ambiente.





## Algunos de los principales avances que se han producido en el sector durante los últimos años son los siguientes:

- Los altos estándares de calidad y seguridad exigidos por los clientes europeos han motivado que la gran mayoría de productores de cultivos en invernaderos solares cumplan con sistemas de certificación o normas de buenas prácticas agrícolas en el campo, lo que garantiza la trazabilidad y calidad de los alimentos en todas las etapas de la producción, la sostenibilidad de la actividad y el trabajo en toda la cadena de valor.

- Los cultivos de invernadero se caracterizan por un uso sostenible de los recursos hídricos mediante una agricultura de precisión gracias a las técnicas de enarenado, el riego por goteo, la fertirrigación o la recolección del agua de lluvia. Esto permite que el uso del agua en este modelo sea la mitad que la media de la agricultura española en general.

- Los invernaderos del sudeste español son líderes en la aplicación de técnicas de control biológico para luchar contra las plagas, reduciendo el uso de productos fitosanitarios y cuidando el medio ambiente.

- El desarrollo de multitud de nuevas tecnologías en las áreas de manipulado, envasado, control de calidad y trazabilidad, logística y distribución, permiten preservar la frescura y propiedades nutritivas del producto, intactas hasta el momento de su consumo, y que éstos lleguen al cliente con todas las garantías de seguridad.

- La cadena de valor de los productos de los invernaderos solares, desde que se cultivan hasta que llegan a los lineales de los supermercados, tiene un relevante calado social al proporcionar empleo a miles de personas que perciben un salario similar o superior, para este mismo sector, a los del resto de Europa.



# 6 Frutas y hortalizas, fuente de salud

Según la organización Mundial de la Salud (OMS), las frutas y verduras son un componente importante de una dieta saludable. Tanto es así que una baja ingesta de frutas y hortalizas está asociado a una mala salud y a un mayor riesgo de contraer enfermedades no transmisibles. Se estima que en 2017 unos 3,9 millones de muertes en el mundo se debieron a un consumo inadecuado de frutas y verduras, según datos de la OMS.

Son numerosos los estudios científicos que vinculan la ingesta de vegetales con la prevención de ciertas enfermedades crónicas, debido a la presencia de compuestos capaces de comportarse como factores de prevención. Además, también se ha comprobado que la alimentación tiene un impacto determinante en psiquiatría, puesto que existe una evidencia creciente de la relación entre la calidad de la dieta (y sus posibles deficiencias nutricionales) y la salud mental.

Incorporar las frutas y verduras a la dieta diaria puede reducir el riesgo de padecer algunas enfermedades no transmisibles, como las cardiopatías y determinados tipos de cáncer. También existen algunos datos que indican que cuando se consumen como parte de una dieta saludable baja en grasas, azúcares y sal (o sodio), las frutas y verduras también pueden contribuir a prevenir el aumento de peso y reducir el riesgo de obesidad, un factor de riesgo independiente de las enfermedades no transmisibles.

Aunque son muy variadas, las frutas y hortalizas, comparten bondades nutricionales muy similares entre sí: son alimentos con un bajo contenido en grasas, con baja cantidad de carbohidratos, alto contenido en agua, poseen fibra dietética y constituyen una fuente importante en el suministro de minerales y vitaminas.



# 7 Hortalizas,

## un clásico en la gastronomía mundial

Se mire por donde se mire, las frutas y hortalizas han estado unidas al hombre desde el origen de los tiempos y su presencia ha formado parte de la existencia y desarrollo de todos los pueblos.

Al horno, fritas, cocidas, crudas, en cremas, en zumos o en batidos, en postres, de primer plato o como acompañamiento, rellenas o rebozadas... Las hortalizas presentan miles de aplicaciones culinarias y aportan no solo sabor y color, sino también salud.

En el mundo hay muchos y diferentes tipos de comida. Cada país, cada región y cada zona tiene sus platos típicos pero las hortalizas forman parte del denominador común de muchas recetas, bien como alimento principal, bien como base en su preparación. La famosa tempura de verduras japonesa,

la legendaria musaka griega de berenjenas, el tradicional gazpacho andaluz, el poké hawaiano... Todas estas recetas han traspasado los límites geográficos de cada país y ya forman parte del imaginario colectivo de la gastronomía.

Con todo y con ello, la población está lejos de cumplir con el objetivo de consumo marcado por la Organización Mundial de la Salud de un mínimo de 450 gramos diarios (el equivalente a cinco raciones), convirtiendo esta ingesta insuficiente en uno de los 10 factores principales de riesgo de mortalidad a escala mundial, según la OMS





# CuteSolar

CULTIVANDO EL SABOR DE EUROPA  
EN INVERNADEROS SOLARES



@cutesolar.es



cutesolar\_es



cutesolar\_es



@cutesolar



Cute Solar ES

<http://www.cutesolar.es/>