

Nota de prensa

Los invernaderos solares del sur de Europa, líderes en el mundo en producción y exportación de pepino

Quando se cumplen 10 años de la erróneamente denominada “crisis del pepino” repasamos el valor de esta hortaliza y su contribución a nuestro bienestar

El pepino es una hortaliza de bajo aporte calórico y elevado contenido en agua, lo que la hace ideal para el verano y para dietas hipocalóricas.

Almería, xx de mayo de 2021.- Este mes de mayo se cumple una década de la conocida, aunque erróneamente apodada “crisis del pepino”¹, un conflicto que movilizó a todo un país para defender no solo la honorabilidad de nuestra agricultura, sino la imagen de la marca España, así como la seguridad y la calidad de nuestros productos. Tal como quedó demostrado, los pepinos españoles no tuvieron nada que ver en esta crisis, pero aprovechamos este aniversario para hablar de una hortaliza que supone toda una baza nutricional en las dietas hipocalóricas y en las rutinas de belleza de cara al verano.

España, primer productor y exportador de pepinos

España es el mayor productor de pepino en Europa con un total de 775,9 millones de kilos cultivados, **el 82,5% se cultiva en los invernaderos solares del sur de España**, ubicados en Almería y la costa de Granada, en una superficie de 5.900 hectáreas. Pero, curiosamente, esta hortaliza no es profeta en su tierra porque se exporta casi en su totalidad. Así, de las 639.726 toneladas de pepinos obtenidas durante la pasada campaña en los invernaderos del sur de España, **el 92% se destinó a la exportación**, fundamentalmente a Alemania, Reino Unido y Francia.

Los cultivos de pepinos son propios de aquellos climas en los que las temperaturas del día oscilan entre 20°C y 30°C, lo que convierte a la costa Almeriense Granadina en la mejor zona de Europa para su cultivo, gracias a la temperatura estable y moderada durante todo el año, “lo que hace que no se precise el uso de calefacción o iluminación artificial para el crecimiento de los cultivos, sino únicamente los rayos del sol”, explica Francisco Góngora, presidente de Hortiespaña. Los cultivos de los invernaderos solares también destacan por la priorización del control biológico frente al uso de pesticidas, así como por el cumplimiento de exigentes sistemas de certificación, “lo que garantiza la trazabilidad y calidad de los alimentos en todas las etapas

¹ En mayo de 2011, las autoridades sanitarias alemanas acusaron injustificadamente a España de provocar un brote de E.coli que causó la muerte de 53 personas y hospitalizó a 3.800. El prematuro ataque situó el origen de la bacteria en un invernadero de pepinos de Almería, sin embargo, los análisis demostraron que el verdadero origen se encontraba en una granja de brotes de soja de la Baja Sajonia.

de la producción, la sostenibilidad de la actividad y el trabajo en toda la cadena de valor”, afirma Góngora.

Variedades más cultivadas y consumidas

En Almería y Granada se cultivan tres variedades que son, a su vez, las más consumidas en toda Europa. Por un lado, tenemos el pepino “holandés”, cuyo nombre se acuñó por su procedencia, ya que esta variedad se trajo de los Países Bajos hace tres décadas. Destaca por su largo tamaño (mide unos 30 centímetros, aunque puede llegar a los 40), es muy recto, de color verde, sin espinas y con la piel muy lisa, lo que permite que pueda consumirse con piel. Se trata de un pepino muy ligero y dulce. Esta variedad es la más cultivada en los invernaderos, aunque en su gran mayoría se destina a la exportación.

Por su parte, el tipo de pepino más consumido en España es el “español” y se diferencia del holandés en el tamaño (mide máximo 15 cm), la rugosidad de su piel y un sabor más amargo. Los ejemplares más pequeños suelen destinarse a encurtidos. Finalmente, el tipo “francés” mide entre 15 y 20 centímetros y también presenta una piel rugosa, lo que hace necesario pelarlo antes de consumirlo.

Además de estas variedades y dentro de la tendencia de las hortalizas gourmet de tamaño mini, durante los últimos años está creciendo exponencialmente el cultivo de mini-pepinos, que se caracterizan por una textura tierna y jugosa y un sabor dulce y muy sabroso. Esta modalidad es idónea para su consumo como snack y está teniendo una gran aceptación entre el público infantil.

Valores nutricionales

El pepino es un gran aliado para la salud y una auténtica baza nutritiva. Entre sus vitaminas destacan las del grupo B, imprescindibles para favorecer el impulso nervioso y la salud de nuestras células. Además, contiene ácido fólico, vitamina C, hierro y potasio. Un gran aliado que rejuvenece por fuera y sana por dentro.

“El pepino es, junto con el champiñón y el berro, una de las hortalizas menos calóricas del reino vegetal. Esto lo hace ideal en dietas de adelgazamiento donde aporta un triple beneficio: hidratación, nutrición y moderado poder saciante. Su gran contenido en agua también hace que sea diurético”, afirma Ana Molina, asesora nutricional del programa “Cutesolar: cultivando el sabor de Europa en invernaderos solares”.

Es cierto que algunas personas pueden encontrar el pepino indigesto, hecho que se puede agravar al combinarlo con sal y vinagre o mitigar al combinarlo con limón y aceite. Esta última combinación es, además, un buen remedio contra las malas digestiones. Su aprovechamiento culinario es tradicional en la dieta mediterránea en ensaladas, gazpachos y salsas, fundamentalmente.

Un tónico facial muy natural

El pepino es una de las hortalizas con mayor porcentaje de agua del reino vegetal (un 97%), lo que la hace especialmente apropiada para hidratar una piel que, especialmente, se reseca en verano a causa de las exposiciones prolongadas al sol. Por su alto contenido en agua, vitamina E y polifenoles, el pepino ayuda a purificar el organismo y cuidar el cuerpo. “Su uso local mejora las condiciones cutáneas como arrugas, acné, rosácea, irregularidades e hiperpigmentación de la piel. Por eso, la mascarilla de pepino ha sido popularmente usada para dar suavidad a la piel, quitar manchas y arrugas. Además, cuando se refrigera, atenúa las ojeras”, comenta Ana Molina.

¿Qué es un invernadero solar?

Un invernadero solar es una estructura cerrada cubierta por plásticos, a través de los cuales inciden los rayos del sol dejando pasar la luz necesaria para que las plantas mantengan la temperatura adecuada para su desarrollo en los meses de invierno, de modo que puedan realizar la fotosíntesis. En este proceso las plantas producen nutrientes a partir del CO₂ que absorben del aire y liberan cantidades ingentes de oxígeno a la atmósfera. Los invernaderos solares se diferencian notablemente de los métodos productivos de otras superficies invernadas, donde sí se utilizan sistemas de calefacción e iluminación artificial a partir de combustibles fósiles que conllevan hasta un 30% más de consumo energético, más el consiguiente efecto contaminante.

Acerca de CuteSolar

CuteSolar: cultivando el sabor de Europa en los invernaderos solares es un programa impulsado por **APROA**, Asociación de Organizaciones de Productores de Frutas y Hortalizas de Andalucía, **HORTIESPAÑA**, Organización Interprofesional Española de Frutas y Hortalizas, y **FruitVegetablesEUROPE (EUCOFEL)**, Asociación Europea de Frutas y Hortalizas, con el objetivo de 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.

El programa, que cuenta con una inversión total de 1,95 millones 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.

Para más información: María Jesús Gómez Talaván (91 563 67 80 / mjgomez@roatan.es)