

Nota de prensa

Dentro del programa Cute Solar: cultivando el sabor de Europa en invernaderos solares

Los invernaderos solares se presentan en Fruit Attraction como la agricultura más sostenible de cara al futuro

El programa europeo ha contado con un stand en el que ha recibido la visita de varias personalidades que han elogiado este modelo agrícola como el más eficiente e innovador del mundo y en una industria sostenible desde el punto de vista económico, social y medioambiental.

El primer día del certamen el stand acogió un coloquio con la divulgadora científica Deborah García Bello, quien habló de la “hipocresía” que existe en la demonización de los plásticos y ensalzó los esfuerzos que está haciendo el sector por el reciclaje y la apuesta por la economía circular.

El chef almeriense Antonio Carmona mostró el potencial de los productos de invernadero en la alta cocina y deleitó a los asistentes con cuatro recetas que fusionaban la innovación y la tradición.

Almería, 11 de octubre de 2021.- El programa de promoción e información europeo [Cute solar: cultivando el sabor de Europa en invernaderos solares](#) ha completado las tres jornadas en las que se ha celebrado Fruit Attraction con un balance muy positivo y habiendo cumplido sobradamente las expectativas.

Durante tres días, el sector de los invernaderos solares agrupados bajo el marco de este programa europeo ha exhibido todo su potencial productivo ante los visitantes profesionales y ha aprovechado la oportunidad que le brinda este certamen para erigirse como el **modelo agrícola más sostenible del mundo, desde el punto de vista laboral, económico y medioambiental**. Lo ha hecho con una llamativa escenificación, ya que **el stand emulaba la estructura de un invernadero**, con una cubierta abierta que dejaba el interior a la vista de todos los visitantes. Una puesta en escena que no viene sino a reflejar el propósito de este programa: trasladar a los consumidores, con transparencia y veracidad, la realidad de los invernaderos solares.

Visitas institucionales

El sector en pleno se ha volcado con este programa informativo y ha recibido el respaldo de numerosos representantes institucionales que se han acercado a conocer los esfuerzos que está realizando el sector por convertirse en una industria innovadora, sostenible y abierta al mundo.

Entre las visitas recibidas destaca de del ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas; el presidente de la Junta de Andalucía, Juanma Moreno; subdirectora General de Frutas, Hortalizas y Vitivinicultura, Camino Arroyo Pérez, y la consejera de Agricultura, Pesca y Alimentación en la Embajada de España en Francia, M^a José Hernández Mendoza. Tampoco faltaron los representantes de organizaciones agrícolas internacionales como el director general de FRESHFEL, Philippe Binard; el vicepresidente de AREFLH, Jean-Louis Moulon; la secretaria general de AREFLH, Pauline Panegos; el presidente y el director general de INTERFEL, Laurent Grandin y Louis Orenga, respectivamente; la nueva directora general de Groeten Fruit Huis y Wim Rodenburg Senior Policy Advisor Production & CAP de DPA (Holanda). Asimismo, en el stand se recibió la visita de representantes de los Ministerios de Agricultura de Francia, Italia, España y Portugal y miembros del sector hortofrutícola de esos países que se desplazaron a Madrid para asistir a los Comités Mixtos de Francia-España-Italia y Portugal para el tomate y la uva de mesa.

Todos ellos han reconocido el fuerte peso de los invernaderos no solo en la industria agroalimentaria andaluza, sino en la balanza comercial de España. No en vano, los invernaderos solares del sur de Europa, ubicados entre las provincias de Almería y de Granada, producen 4,5 millones de toneladas de las principales frutas y hortalizas 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.

Avance del II Congreso Inversolar

La divulgadora científica **Deborah García Bello**, fiel convencida de las bondades de este modelo agrícola, participó en una charla coloquio en la que avanzó parte de la presentación que hará durante el **II Congreso Inversolar**, previsto para los próximos 25 y 26 de noviembre. Durante su intervención, la investigadora criticó la excesiva demonización que existe en torno a los plásticos, “los plásticos son indispensables para alcanzar los objetivos de desarrollo sostenible (ODS). Sin embargo, criticar los plásticos es tendencia. La demonización de los plásticos responde a una mirada incompleta sobre estos materiales que no suele tener en cuenta todas sus aplicaciones”, afirmó la comunicadora. En el caso de los invernaderos solares, “estos plásticos permiten que puedan cultivarse alimentos saludables de forma absolutamente natural en épocas donde no sería posible sin su ayuda. Gracias a su protección, los invernaderos solares proveen de alimentos saludables a **500 millones de personas** y son la única alternativa para **alimentar de forma sostenible a una población que no para de crecer año tras año** en todo el mundo”.

García Bello no solo defendió el uso, razonable y proporcionado, de plásticos en la agricultura, sino que, además, alabó las altas tasas de reciclaje que se alcanzan en las principales zonas productivas donde al plástico se le da una segunda vida en forma de mobiliario urbano, cubos o maceteros, entre otros usos.

Gastro solar: producto, innovación y tradición

El chef almeriense Antonio Carmona deleitó a los participantes con un showcooking en el que demostró cómo se puede elevar un producto sencillo al olimpo de la alta gastronomía. Durante el showcooking elaboró cuatro recetas inéditas preparadas para la ocasión, con las que consiguió sorprender a los comensales, los cuales pudieron no solo apreciar la calidad y sabor de las hortalizas de la huerta almeriense, sino también, comprobar el potencial de estos productos en la alta cocina.

El chef, propietario del restaurante Terraza Carmona, es uno de los mayores exponentes de la agricultura almeriense y andaluza y uno de los mejores embajadores de los productos cultivados bajo abrigo, de los que destacó “su **extraordinario sabor, calidad y respeto al medio ambiente**. Probablemente, ningún producto como los que salen de los invernaderos cumplan tantas normativas y estén tan vigilados, por lo que el consumidor tiene que saber que, si consume productos de invernadero, tiene la certeza de estar consumiendo calidad con seguridad”, apostilló Carmona.

¿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 **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)