

Nota de prensa

Los productos de los invernaderos solares se elevan a la categoría gourmet de la mano del chef Rodrigo de la Calle

- El cocinero con estrella Michelin rompe una lanza en favor de los productos de invernadero con la creación de un menú degustación para reivindicar el sabor y la calidad de los productos bajo abrigo, así como la sostenibilidad de sus métodos de producción.
- El evento, celebrado en Madrid, ha contado también con el respaldo de la reportera almeriense Mar Villalobos, gran conocedora de la agricultura bajo abrigo, y que recientemente ha recibido el Premio Andalucía de Agricultura, por su labor de promoción del modelo agrícola almeriense.

Almería, 9 de diciembre de 2022.- Los productos de los invernaderos solares del sur de España se han colado en la cocina del chef **Rodrigo de la Calle**, considerado como el mayor exponente culinario de la cocina vegetal en España y, seguramente, en el mundo. Su restaurante **El Invernadero** ha sido recientemente reconocido como el segundo mejor restaurante de verduras del mundo otorgado por la organización We're Smart World. Ante el fulgor de sus recién renovadas Estrella Michelin y Estrella Verde a la Sostenibilidad, el chef madrileño aceptó el reto que le propuso [Cute Solar](#) de situar a las hortalizas y frutas de los invernaderos solares en la alta gastronomía. Reto superado.

Rodrigo de la Calle ha ideado un menú degustación inédito y diseñado expresamente para el consorcio Cute Solar, compuesto por **16 platos** con su maridaje en el que el hilo conductor han sido los productos cultivados en los invernaderos solares: tomate, pimiento, pepino, berenjena, calabacín, melón y sandía.

El desfile culinario contenía selectas elaboraciones en las que la calidad de la materia prima empleada y la calidad técnica del chef se han fusionado para recrear un menú en el que se ha realizado el sabor de cada producto a través de originales y exquisitas elaboraciones.

El festival de sabor arrancaba con un cóctel de bienvenida compuesto por hidromiel con encurtido de pepino. Le seguían un cuidado **menú de 16 pases** con platos tan sugerentes como el nigiri de pimientos verdes asados con flor de calabacín, las berenjenas en pepitoria con ajo negro y trufa, las láminas de pepino al wok con manzana y sésamo o las fabes con pil pil de pimientos. Las natillas de pimientos, las esmeraldas de melón, el cremoso de sandía e hibiscus y la financieriere de jalea de pimientos cerraron el capítulo de postres de un menú elaborado íntegramente a base de vegetales procedentes de los invernaderos solares del sudeste español.

Desde las tres organizaciones que lideran el programa europeo de promoción sobre los invernaderos solares, APROA, HORTIESPAÑA y AREFLH han querido agradecer la entrega, la colaboración y la buena sintonía del chef, así como la de todo su equipo de profesionales, ya que siempre es un reto diseñar y llevar a cabo una gran experiencia gastronómica como ésta.

Este succulento menú pudo degustarse durante un evento **exclusivo** celebrado en el restaurante que Rodrigo de la Calle dirige en Madrid, ante un selecto grupo de periodistas y personalidades relevantes del mundo de la gastronomía, como el **prestigioso crítico gastronómico José Carlos Capel** o los productores del programa Masterchef.

Mar Villalobos, de reportera a pinche

El evento contó también con la participación de la reportera almeriense Mar Villalobos, gran conocedora de la agricultura bajo abrigo gracias a los múltiples reportajes que ha realizado para el programa de TVE, Aquí en la Tierra, en los que ha exaltado las ventajas y la calidad de estos cultivos.

Su vinculación con la tierra y su labor de promoción del sector agrario andaluz le han hecho merecedora del Premio de Andalucía de Agricultura y Pesca que concede la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía.

¿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.

¿Qué NO es un invernadero solar?

Un invernadero con placas solares que convierten la energía lumínica en energía eléctrica que luego se puede usar para calentar o iluminar artificialmente los cultivos

Acerca de Cute Solar

Cute Solar: 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 **AREFLH**, Asamblea de las Regiones Europeas Hortofrutícolas, 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.

El contenido de esta campaña de promoción representa únicamente las opiniones del autor y es de su exclusiva responsabilidad. La Comisión Europea y la Agencia Ejecutiva Europea de Investigación (REA) no aceptan ninguna responsabilidad por el uso que pueda hacerse de la información que contiene.

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