

Nota de prensa

Llegan a los mercados europeos las primeras sandías de la temporada

- Gracias a los invernaderos del sur de Europa, los consumidores pueden adelantar el consumo de esta fruta sin tener que esperar al verano.
- En la costa de Almería y Granada se producen 430 millones de kilos de sandías que se diferencian del resto por su extraordinario dulzor y su fina corteza.
- La sandía es la fruta con mayor contenido en agua y posee un efecto hidratante y saciante que la hace ideal para consumir en los meses más cálidos sin sumar calorías.

Almería, 3 de mayo de 2022.- Ya podemos saborear el verano en toda Europa gracias a las primeras sandías de temporada cultivadas en territorio continental. Las podemos encontrar en mercados, supermercados, tiendas y establecimientos de restauración. Proceden del sur de España, donde gracias a la protección que ofrecen sus invernaderos solares, los cultivos pueden aprovechar al máximo la luz, permitiéndonos disfrutar de su refrescante sabor a partir de estas fechas primaverales.

La producción anual supera las **430 mil toneladas** y prácticamente la mitad recorren Europa, especialmente países como Alemania, Francia, Polonia o Países Bajos, mercados donde se valora mucho la sandía procedente de los invernaderos solares.

Las sandías españolas suponen un refuerzo para la soberanía alimentaria europea, compitiendo con los grandes países productores de esta fruta: Costa Rica, Turquía, Marruecos y Senegal. Si hay un aprendizaje que debemos extraer de la pandemia y de la actual guerra iniciada por Rusia contra Ucrania es la necesidad de mantener la independencia energética y alimentaria para no depender de las vicisitudes del momento. Los invernaderos solares de Almería y Granada son una buena solución para el conjunto de la UE, por eso están considerados como la mayor huerta de frutas y hortalizas de Europa.

¿Por qué elegir una sandía cultivada en Europa frente a otra de países no continentales?

Aparte de que estas sandías son las primeras de la temporada cultivadas en el continente europeo, lo que nos permite empezar a saborear el verano con algo de antelación, los cultivos de invernadero llevan asociados otra serie de ventajas desconocidas por los consumidores. Desde la campaña [Cute Solar](#) te contamos cuáles son:

- 1. Sabor:** el sabor es donde realmente se la juega cualquier alimento y eso bien lo saben los agricultores de los invernaderos solares quienes se encargan de asegurar que el producto alcance el adecuado nivel de maduración y no se corte antes de tiempo. Para ello, los frutos se recolectan cuando presentan alrededor de 12 grados brix -medida de la cantidad de azúcar-, que aseguran un sabor y dulzor óptimo y acorde a los gustos de los consumidores. Ese dulzor, la fina corteza y la ausencia de semillas en buena parte de las variedades, son las principales características que definen las sandías de estas zonas productoras.
- 2. Calidad:** las sandías cultivadas en los invernaderos del sudeste español son sinónimo de calidad, trazabilidad y seguridad alimentaria. Los altos estándares de calidad y seguridad exigidos por los clientes europeos han motivado que los productores de los invernaderos solares de Almería y Granada cumplan con una exigente normativa que garantiza la calidad de los alimentos, la trazabilidad a lo largo de toda la cadena y la seguridad alimentaria en cada una de las fases del producto, desde su cultivo hasta su distribución.
- 3. Producción natural:** en los invernaderos se respeta el ritmo de crecimiento de cada una de las plantas, ni se acelera, ni se modifica con luz o sistemas de calefacción artificial. Nada más lejos de la realidad. Si algo le sobra a la costa de Almería y Granada es sol. De su protección frente a las inclemencias meteorológicas (heladas, fuertes vientos, granizo...) se encargan las cubiertas plásticas reciclables que dejan pasar la luz necesaria para que las plantas mantengan las condiciones adecuadas para su crecimiento.
- 4. Control biológico:** los agricultores almerienses y granadinos son líderes en la aplicación del control biológico (utilización de insectos buenos para acabar con las plagas), lo que hace que sus cultivos sean más sostenibles, seguros y estén libres de residuos químicos.
- 5. Sostenibilidad:** consumir productos europeos no solo nos garantiza una independencia alimentaria frente a los vaivenes que puedan sufrir otros territorios, sino que también minimiza el impacto de la contaminación por el transporte de esos productos. Además, en el caso de los invernaderos solares se asegura un uso racional del agua y se recicla el 95% de los plásticos empleados y de otros residuos.

Sandía, fuente de salud

La cualidad más sobresaliente de la sandía es el importante suministro de líquidos que proporciona al organismo. El 92% de su composición es agua lo que la convierte en la fruta más refrescante e hidratante de todas. Además, tiene un efecto saciante que la hace ideal para picotear entre horas sin sumar calorías a la dieta (100 gramos de sandía aportan tan solo 38,90 kcal). Las sandías, además, son fuente de vitamina A y vitamina B9¹.

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

¹ De acuerdo con las definiciones de las declaraciones nutricionales establecidas en el Reglamento (CE) nº 1924/2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables

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.

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