Aproa y Laura Madrueño desmontan los falsos mitos sobre el invernadero

El programa de promoción CUTE, Cultivando el Sabor de Europa, impulsado por FruitVegetablesEUROPE y en el que participa APROA junto con otras organizaciones europeas, ha mostrado el modelo de cultivos de invernadero de Almería a la popular presentadora del Tiempo de Tele 5 (Mediaset), Laura Madrueño.

Madrueño acompañada de representantes de APROA ha recorrido distintos invernaderos ecológicos y ha charlado con agricultores para conocer de viva voz el método de producción de invernadero solar y su contribución con la sostenibilidad, el medio ambiente y las personas. También se ha interesado por el control biológico y la revolución que ha supuesto su implantación para la producción de frutas y hortalizas en los invernaderos, garantizando unos productos más saludables y seguros.

Además, Laura Madrueño ha visitado una cooperativa hortofrutícola donde ha podido comprobar

el funcionamiento de la cadena de producción, la importancia de la trazabilidad y el etiquetado de los productos, así como, el papel de la mujer en el sector. La estancia de la presentadora de Telecinco ha continuado con un recorrido por el Mercado de Abastos de la capital almeriense donde ha visto la gran variedad existente de productos hortofrutícolas procedentes de los invernaderos, para terminar su ruta por Almería junto al chef Tony García quien ha cocinado deliciosos platos elaborados con frutas y hortalizas que Laura ha podido degustar y comprobar su excelente sabor.

"*El pasado año tuve el placer de colaborar en la campaña CUTE, Cultivando el Sabor de Europa, pero en aquel momento solo pude conocer los invernaderos de Almería de forma virtual. Este año he podido hacerlo realidad y conocer de forma real y ver cómo se cultivan todas estas hortalizas en unos invernaderos tan espectaculares como los que hay aquí en Almería. Además, me ha llamado mucho la atención conocer Jan van der Blom que me ha estado contando la manera en la que se controlan muchas de las plagas de forma totalmente natural y sostenible, es la forma de demostrar que no se utilizan pesticidas. Hemos estado viendo todos esos insectos y ácaros que se encargan de mantener esas plagas controladas de manera natural".*

Además, Madrueño ha explicado que gracias a todo el conocimiento sobre este método de producción se están planteando la idea de construir un invernadero en su propio huerto ecológico. "Tengo un pequeño huerto totalmente ecológico en el que no utilizo ningún producto adicional. Está ubicado en una zona fría de sierra y es cierto que ya tenía en mente tener una zona un poco más protegida para poder mantener esas frutas y hortalizas durante más tiempo o poder cosecharlas desde semilla un poquito antes. Así que probablemente este invierno decida poner un pequeño invernadero para poder proteger a los cultivos en una zona como la mía en la que hiela".

Para Madrueño "*Ha sido un placer visitar la casa de las frutas y*

hortalizas de Europa y poder descubrir el proceso de cultivo en los invernaderos y su posterior envasado. Me quedo tranquila al ver lo bien que se cultiva en Europa y la gran calidad de los productos de los invernaderos que llegan hasta nuestras casas".

Por su parte, Juan Colomina, vocal de APROA, ha explicado que esta visita es una de las acciones enmarcadas dentro del programa de promoción europeo CUTE que finaliza en diciembre de este año, y con el que se han cosechado grandes éxitos y se ha logrado aumentar el conocimiento de los métodos específicos de producción agrícola de frutas y hortalizas y las características de las mismas.