Cuna de Platero apuesta por la fotovoltaica para consumir energía sostenible

La cooperativa Cuna de Platero ha instalado **placas fotovoltaicas en sus instalaciones para contar con energía limpia y sostenible para su propio consumo**. Es otra de las apuestas de la empresa, junto a la reducción del uso de plástico y la adhesión al Pacto Mundial, para reducir el consumo de recursos y ser cada día más sostenible.

“Es una de las acciones que marcará un antes y un después en la cooperativa”, ha explicado el director general de Cuna de Platero, Juan Báñez, quien añade que “apostamos por incrementar de forma progresiva el consumo **de energía limpia, como la del sol, inagotable y que contribuye al desarrollo sostenible**”. Durante los días de feria en Fruit Attraction una pantalla ha mostrado a los visitantes del stand de Cuna de Platero el consumo real en la cooperativa y la comparativa tras la instalación de la fotovoltaica.

La placa instalada **generará una energía anual de unos 175.000 kWh**, lo que supondrá un **ahorro de emisiones de 87,46 Tm de CO_2 al año**, el equivalente al consumo diario de 18.129

viviendas, 187 barriles de petróleo o la plantación de 175 árboles.

Para Cuna de Platero, “esta edición de Fruit Attraction ha significado mostrar a nuestros clientes, proveedores, consumidores, etc. nuestra apuesta por la sostenibilidad y el respeto al mundo en el que vivimos”. La empresa ha anunciado que se marca como objetivo la reducción más de la mitad del uso de plástico en todos los procesos en un horizonte de cinco años. Asimismo, pondrá en marcha una finca experimental, dependiente del área de I+D+i, que será un nicho de sostenibilidad, con energía limpia, reducción del agua de riego, etc. Tras anunciar su adhesión al Pacto Mundial de las Naciones Unidas, trabajará para contribuir a la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), centrándose en el número 3 (Salud y bienestar); 7 (Energía asequible y no contaminante); y 9 (Industria, innovación e infraestructura), en la fase inicial.

Factoría Chef

Los frutos rojos de Cuna de Platero han sido los protagonistas de la receta que ha elaborado el **cocinero Daniel del Toro** en Factoría Chef, un espacio para la divulgación e interpretación gastronómica de los productos hortofrutícolas. El *showcooking* se ha titulado: **"Fusión cromática con sabor a Huelva: del rojo al azul. Tartar de frutos rojos y melva"**.

Cuna de Platero ha asistido a todas las ediciones de Fruit Attraction, un total de 11, “una feria que crece, en proyección, visitantes, expositores, y en la que este año hemos presentado algunas de las novedades más destacadas para la campaña, que tienen que ver con nuestra forma de trabajar, innovadora y responsable”.