

PERSBERICHT

Unieke groente- en fruitvariëteiten uit duurzame Europese Zonneserres fleuren zomerse barbecues op

Duurzame productie gaat hand in hand met gezonde levensstijl

Nu de zomer volop in het land is en het weer warmer wordt, breekt ook een nieuw barbecueseizoen aan. Hoewel barbecue vaak 'vlees' betekent, nemen steeds meer mensen groenten en fruit in hun voeding op als deel van een gezonde levensstijl. Wie graag een duurzame aanvulling op de maaltijd wil of houdt van verfijning op zijn of haar bord, kan deze zomer rekenen op verse, gezonde groenten uit de Europese Zonneserres aan de kust van Almeria en Granada.

De telers in de Zuid-Spaanse Zonneserres produceren diverse smaakvolle en gezonde groenten en fruit die helemaal passen op een zomerse barbecue. Jaarlijks produceren ze zo'n 4,5 miljoen ton groenten, voornamelijk tomaten, paprika's, komkommers, aubergines, courgettes, meloenen en watermeloenen. Daarmee is de regio in staat om 500 miljoen inwoners van de EU gedurende 9 maanden per jaar te voorzien van duurzaam en gezond voedsel.

De laatste jaren neemt de belangstelling voor de kwaliteit van de in de Zuid-Europese Zonneserres geteelde premiumvariëteiten toe. Producten zoals zoete en vlezige slatomaten, heerlijke kerstomaatjes, zoete en knapperige minikomkommers of verrassend smakelijke langwerpige paprika's worden steeds populairder bij veeleisende fijnproevers.

Sinds 2012 maken de heerlijke tomaten van de Beschermd Geografische Aanduiding "Tomate de La Cañada", die volledig in de Zonneserres van La Cañada (Almeria) worden geteeld, deel uit van dit premiumassortiment. Die aanduiding beschermt de in het gebied geproduceerde tomaten tegen namaak en garandeert en onderscheidt de kwaliteit ervan. Tot op heden is de "Tomate de La Cañada" de enige Spaanse tomaat en een van de slechts twee Europese tomaten met dit kwaliteitszegel, een erkenning die de tomaat uniek maakt en hem een differentiële waarde geeft.

Ook mensen die niet zo dol zijn op gegrilde groenten, maar wel duurzaam geteelde groenten en fruit willen eten, kunnen rekenen op de producten uit de Zonneserres. Verschillende combinaties en recepten bieden heerlijke texturen en smaken, zoals in salades, gestoomd of als specerij of bijgerecht bij andere gerechten. Verder zijn de smaakvolle watermeloenen zonder pitjes of de Piel de Sapo meloenen, ook wel kerstmanmeloen genoemd, kenmerkend voor de regio en haar serres. Daarnaast bieden de Zonneserres ook heel wat kant-en-klare fruit en groenten, zoals minipaprika's, minikomkommers of kerstomaatjes. Ideaal voor de consument die een almaar drukker leven leidt en op zoek is naar gemakkelijke, maar smaakvolle tussendoortjes.

Of de groenten en het fruit nu bestemd zijn voor de barbecue of niet, ze worden altijd zo duurzaam mogelijk geproduceerd. *"De plaatselijke producenten in de Zonneserres aan de kust van Almeria en Granada innoveren voortdurend, niet alleen op het gebied van nieuwe variëteiten, maar ook op het gebied van de duurzaamheid van hun productiemethoden. Ze proberen natuurlijk altijd in te spelen op nieuwe trends en consumentengewoonten, zoals de groeiende vraag naar kant-en-klaar voedsel. Met onze producten en productiemethoden willen*

PERSBERICHT

wij bijdragen tot een gezondere en duurzamere levensstijl voor alle Europeanen”, aldus Juan Antonio González, voorzitter van APROA, de vereniging van groenten- en fruittelersorganisatie van Andalusië.

Wat is een Zonneserre?

Een gesloten constructie, overdekt met plastic zeilen, waar de zonnestralen doorheen schijnen en die het licht toelaat dat planten nodig hebben om in de wintermaanden de juiste temperatuur te behouden voor hun ontwikkeling, zodat ze fotosynthese kunnen uitvoeren. Hierbij produceren de planten voedingsstoffen uit de CO₂ die zij uit de lucht opnemen en geven zij enorme hoeveelheden zuurstof af aan de atmosfeer. Zonneserres verschillen aanzienlijk van de productiemethoden die in andere serres worden gebruikt, waar verwarmings- en verlichtingssystemen op basis van fossiele brandstoffen worden gebruikt, die tot 30% meer energie kunnen verbruiken en daardoor vervuילend zijn.

Over CuteSolar

CuteSolar (Cultivating the Taste of Europe in Solar Greenhouses) is een programma van APROA, de vereniging van groenten- en fruittelersorganisaties van Andalusië, HORTIESPAÑA, de Spaanse interprofessionele organisatie van groenten en fruit en EUCOFEL, de Europese groenten- en fruitvereniging, met als doel de Europese consument te informeren over de specifieke kenmerken van landbouwproductiemethoden in serres op zonenergie, met name wat betreft belangrijke aspecten zoals duurzaamheid en respect voor het milieu en de veiligheid, kwaliteit en traceerbaarheid van de gewassen. Het programma, waarmee een totale investering van €1,95 miljoen is gemoeid, wordt meegefinancierd door de Europese Unie, heeft een looptijd van drie jaar (2020-2022) en loopt in België, Duitsland en Spanje.

Disclaimer

De samensteller van deze promotiecampagne is als enige verantwoordelijk voor de inhoud ervan. De Europese Commissie en het Europees Uitvoerend Agentschap onderzoek (REA) aanvaarden geen aansprakelijkheid voor het gebruik dat kan worden gemaakt van de informatie die het campagnemateriaal bevat.

Contact:

Sam Jaspers
+32 499 28 34 00