



Comunidad
de Madrid

Hoy se ha presentado el proyecto *Pistachomad* en el Centro de Innovación Gastronómica de la capital

La Comunidad de Madrid investiga nuevos usos culinarios del pistacho para ampliar su demanda en empresas agrícolas y hosteleras

- En cinco años la plantación ha crecido un 30%, siendo ya el quinto cultivo frutícola de la región, con 830 hectáreas
- Se estudiará su aportación nutricional, su procesado y la posible utilización de las cáscaras y cascarillas
- El Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario analizará sus variedades para evaluar su potencial

17 de junio de 2024.- La Comunidad de Madrid está investigando nuevos usos culinarios del pistacho para ampliar su demanda entre las empresas agrícolas y hosteleras. Con este motivo, hoy se ha presentado en el Centro de Innovación Gastronómica del Gobierno regional el proyecto *Pistachomad*.

Esta iniciativa cumple con los objetivos de dinamizar el sector primario, la industria agroalimentaria y la hostelería. Los expertos del Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA) van a profundizar los próximos meses en el aprovechamiento de este frutal, para poner los avances que se logren a disposición de empresas comercializadoras y cocineros. Además, se van a completar los estudios en cultivos experimentales, de manera que los agricultores puedan aumentar la rentabilidad de su siembra.

En este estudio se analizarán distintas variedades para evaluar su potencial gastronómico y se observarán los efectos de diferentes procesados como el tostado o fermentado. También se buscarán alternativas de conservación y se indagará en la utilización de las cáscaras y cascarillas, además de elaborar alimentos enriquecidos con pistacho y analizar el valor nutricional que añade este producto. Por último, se realizarán estudios de aceptación, preferencia, e intención de compra por parte de los consumidores.

Junto a la obtención de una descripción fisicoquímica de los resultados, la Comunidad de Madrid quiere asociarlos con productos innovadores y recetas con especial incidencia en la cocina madrileña, dándoles mayor visibilidad. Como muestra, durante el acto se han elaborado ajoblanco (con fruto y cascarilla triturada y espolvoreada), albóndigas de cordero (ahumado con el



Comunidad
de Madrid

Medios de Comunicación

fruto y la cáscara) y helado (con praliné a partir del alimento crudo, mezclado con el tostado).

La aceptación del pistacho entre los consumidores cada vez es mayor y su consumo ha crecido un 17%. Su cultivo se ha colocado en la quinta posición de frutícolas regionales en cuanto a la superficie cultivada, que ha crecido un 30% entre 2015 y 2020, con 830 hectáreas. En España, en los últimos catorce años, ha pasado de 1.000 a 66.466 hectáreas y se estima que en pocos años pueda ser el cuarto productor mundial.