



Hoy se celebra el Día Mundial de este fruto seco, muy apreciado entre los consumidores y de alta rentabilidad para los agricultores

La Comunidad de Madrid estudia cómo adelantar dos años la primera producción de pistacho

- El Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario analiza cuatro variedades y ofrece asesoramiento a los agricultores
- En la región destaca su cultivo en Aranjuez, Villarejo de Salvanés y Villamanrique del Tajo
- Madrid Agroasesor explica cómo elegir el portainjerto y la variedad, así como su manejo, riego, fertilización y cuidados

26 de febrero de 2025.- La Comunidad de Madrid estudia cómo adelantar en dos años la primera producción de pistacho, pasando de siete a cinco la cosecha inicial, que supondría una importante ayuda para el sector agrario. Los expertos del Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA) van a analizar las variedades *Kerman*, *Sirora*, *Golden Hills* y *Lost Hills* en distintas comarcas agrícolas, empleando diferentes semillas y sistemas de poda, lo que permitirá conocer sus posibilidades y calidades para un mayor aprovechamiento.

Muy apreciado por los consumidores y cotizado en el mercado, este fruto seco, del que hoy se celebra el Día Mundial, se obtiene tanto en secano como en regadío. Su adaptación al clima madrileño, seco y con heladas en invierno y caluroso en la época estival, ha convertido sus 1.700 hectáreas en el tercer cultivo de leñosos en la región, tras el olivo y la vid, muy por delante de las almendras.

De los terrenos con este tipo de siembra, un 70% es de regadío, con un importante potencial productivo frente al resto del país, donde no alcanza el 35%. Así, destaca en Aranjuez (con 605 hectáreas y un incremento de terrenos del 286% en el último año), Villarejo de Salvanés (314 hectáreas y un aumento de un 397%) y Villamanrique del Tajo (314 hectáreas y crecimiento del 92%).

El IMIDRA ofrece también asesoramiento a los agricultores a través de su servicio Madrid Agroasesor, facilitándoles la elección de portainjerto, variedad, manejo, riego, fertilización y cuidados. Además, en el Centro de Innovación Gastronómica se están analizando las propiedades de las diferentes variedades, para conocer sus características nutricionales y el contenido en antioxidantes y aportaciones de grasas saludables, junto a la morfología, color y aroma.



Medios de Comunicación

Asimismo, a través de catas de consumidores ya se ha testado el helado de pistacho sin grasas animales y untados lácteos ahumados, logrando una buena acogida. Del mismo modo, se están desarrollando nuevos alimentos a partir de su uso integral, con especial detenimiento en la influencia de las diferentes técnicas de cocina sobre su sabor y textura, y estudiando otras aplicaciones para aprovechar culinariamente la cáscara y la piel exterior.