

La Provincia ya posee una plantación de pistacho cercana a las cuatrocientas hectáreas

05/08/2022



De manera sostenida nuestra provincia viene avanzando en el cultivo de un fruto seco no tradicional en la zona: el pistacho. La superficie cultivada es cada vez más grande, y para conocer características de este fruto, desde FM VOS (94.5) Y Diario San Rafael entrevistamos a Manuel Viera, coordinador de la Asociación Frutos Secos de Mendoza.

“El pistacho en Mendoza no es un cultivo totalmente nuevo, hace un par de décadas que se implantaron tierras que hoy están en producción; lo sorprendente es la cantidad de nuevos proyectos que se han desarrollado. El Instituto de Desarrollo Rural realizó un relevamiento en 2016 que dio como resultado

que había treinta y dos hectáreas cultivadas, de las cuales un poco más de la mitad estaba en producción, y hoy por hoy el sondeo que hemos realizado en la asociación junto a nuestros socios, más los proyectos que conocemos que se han implantado, la superficie creció a casi cuatrocientas hectáreas. Claramente hay más cantidad de gente que se anima a apostar por este cultivo. Nosotros colaboramos en la formación de los inversores para que den los difíciles primeros pasos sobre seguro. Los frutos secos tienen ventajas en el alto valor por unidad de peso, eso hace que la comercialización sea más eficiente y desde el punto de vista de la rentabilidad los proyectos son atractivos. Por otra parte, está la posibilidad de conservar los productos más allá de la época de cosecha. En nuestra región estamos acostumbrados a producciones perecederas que hay que procesar en su momento de madurez -la vid es un ejemplo claro de esto- y otros frutos que se llevan a industria como la ciruela, que hay que procesarla desde su estado en fresco para llevarla a un producto final desecado, y luego la fruta en fresco que debe ser consumida por el consumidor directo y llegar a los mercados inmediatamente después de la cosecha. En cambio, los frutos secos con un proceso mínimo, a veces con algo de secado, el propio productor puede cosechar y conservar su producto para ir programando la parte comercial a lo largo del año. Y esto es una enorme ventaja. Por último, otra ventaja que tiene sobre otros cultivos es que se puede mecanizar. Si bien la cosecha de la uva es mecanizable, para una bodega las diferencias de uvas cosechadas a mano o mecanizadas son marcadas, y hay otras frutas que directamente no se pueden mecanizar por el daño que recibe la fruta al momento de la cosecha. Los frutos secos prácticamente no se dañan porque se hace un remecido de la planta desde el tronco o desde los brazos si son muy grandes, y el fruto cae al piso o sobre una lona, según la maquinaria que se utilice, y al ser totalmente mecanizable, con dos personas se puede cosechar una hectárea”.

Con referencia a las características del pistacho mendocino, Viera acotó que “la diferencia está en nuestro clima. San Juan

es la provincia con más tradición en esto y tienen un clima muy favorable ya que el pistacho necesita un frío constante e intenso en el invierno, y suficientes horas de calor en el verano”.