

Javier Moreno, de Mister Pistacho:

## “Las últimas lluvias han aumentado el interés por hacer nuevas inversiones en plantaciones de pistacho”

El pistacho sigue con su crecimiento en España, donde se espera que en los próximos años se produzca un importante aumento de la producción. "Hay que tener en cuenta que en estos momentos solo se estarán cosechando unas 10.000 de las entre 70.000 y 75.000 hectáreas que hay plantadas, por lo que se prevé que la producción se multiplique por 8 en los próximos 5-6 años", señala Javier Moreno, gerente de la empresa especializada en el cultivo del árbol del pistacho Mister Pistacho. "Aunque este crecimiento será más progresivo que lineal".



"Históricamente, el pistacho se plantaba en terrenos de secano, pero en los últimos años esa tendencia se ha invertido; de hecho, se ha pasado de tener un 70% de la superficie en secano a más de un 60% de regadío, que genera

mayores rendimientos. En 2023 en concreto se ha implantado una gran cantidad de nueva superficie en regadío, por lo que se espera que en esos 5 o 6 años, cuando entren en producción todas las hectáreas de regadío plantadas en este último periodo, será cuando se producirá el mayor aumento de la cosecha española de pistachos".

"El consumo, además, acompaña a estas previsiones de crecimiento, porque el pistacho es un ingrediente que está de moda cada vez más"; en la cocina, en la repostería y también en los helados, que es una gran industria demandante de pistachos en la que destaca Italia, indica.



"Italia no tiene grandes producciones de pistacho. Solo en Bronte, Sicilia, donde crece de manera bianual, y por lo tanto tiene que importarlo; lo hace de Irán, de Estados Unidos o de Turquía, y también de España, que tiene la ventaja de ser un socio comercial de dentro de la Unión Europea, por lo que se puede pagar en euros, y de ser un mercado próximo que está a golpe de camión".

"En cuanto a la venta de plantas de pistacho, ha arrancado 2024 mejor de lo que concluyó en 2023. Estamos notando más interés y más solicitudes de presupuesto, y en ello han ayudado las lluvias, que han animado a las empresas y a los agricultores a plantearse nuevas inversiones".



### **Aumentan los precios del grano para procesadoras**

Los precios del pistacho son uno de los grandes atractivos que están detrás del crecimiento de este fruto seco en España. En la Lonja de Talavera, hubo repeticiones de precios en febrero. El tipo Kerman convencional abierto de calibre 18-20 pasó de 5,80 a 6,00 euros por kilo al agricultor. El calibre 21-22 se mantiene estable en 5,40 euros/kilo, y el de 23-25 se quedó en 4,95 euros/kilo. El grano se mantuvo estable en 8,60 euros/kilo.

Llama la atención la subida del grano para procesadoras, que marcó un precio de 15,88 euros/kilo (+1,38 euros/kilo respecto al mes anterior) para el tipo Kerman convencional –18,85 euros/kilo para el ecológico (+1,75 euros/kilo)–, y 19,00 euros/kilo para el tipo Larnaka convencional –20,00 euros/kilo para el pistacho Larnaka ecológico–.

"Esto demuestra la demanda que existe en la industria, que es hacia donde se dirige el pistacho en grano. Y aunque el mercado del *snack* sigue siendo mayor que el de la industria, al ritmo al que crece no se puede descartar que dentro de algunos años se consuma el pistacho procesado no más, pero sí casi a la par que el pistacho en *snack*".



"Hay ejemplos que demuestran cómo los consumidores demandan esos procesados: una famosa marca de helados internacional ha tenido que estar desestocando intermitentemente su helado sabor pistacho porque no es capaz de producirlo al ritmo al que se consume a nivel global, y la crema de pistachos que lanzó en prueba comercial una conocida cadena de supermercados española se agotó en cuestión de horas".

Para más información:

**Mister Pistacho**

Camino de Hontanilla, 1

45360. Villarrubia de Santiago, Toledo (España)

Tel.: +34 667 35 90 48

[info@misterpistacho.es](mailto:info@misterpistacho.es)

<https://misterpistacho.es> (<https://misterpistacho.es/>)



Fecha de publicación: mié. 28 feb. 2024

Autor: Marta del Moral Arroyo

© FreshPlaza.es