



En este caso, con una versión mucho más completa y acreditada, se registraron 300 ventas sólo en la primera semana desde que vio la luz, además de las compras de la Feria del Libro de Madrid, cuyos beneficios se destinarán íntegramente a la Fundación Vicente Ferrer.

El voluminoso tratado, editado por Mundi Prensa, con 772 páginas y fotografías a color, satisface la demanda de los interesados en iniciarse en un cultivo que les resulta muy atractivo por su alta rentabilidad. Así, el libro responde a las "innumerales peticiones de información" por parte de colectivos de productores, comercializadores y viveristas "para conocer de primera mano y con mayor detalle toda la fase productiva de este frutal, como su plantado, injertado y cuidado".

"Hemos aprovechado la energía que tenemos para cerrar la publicación", dado que "el 90% del trabajo anual lo empleamos en informar, y en asesorar a técnicos, cooperativistas y productores".

Couceiro reflexiona sobre un cultivo que ya es la clara alternativa al olivo o al cereal en Castilla-La Mancha y que está en plena expansión, por la confianza que han depositado en él miles de productores. Son conscientes de la inversión inicial -entre

25.000 y 30.000 euros- pero también de su reintegro, tanto en secano como en regadío, en un plazo de 8 a 9 años, además de ser una especie longeva con pocos costes (entre 500 y 1.000 euros) una vez entra en producción.

El pistachero ocupa en la región unas 12.000 hectáreas (más de 6.000 en Ciudad Real), el 80% de la superficie nacional (15.000 hectáreas), y es el 'rey' del fruto seco, con el permiso de la almendra, con 1.000 toneladas y un potencial productor que en una década cuadruplicará la extensión.

Novedades

Entre las novedades del libro se encuentran los nuevos productos fitosanitarios autorizados para combatir plagas en el cultivo como la recién detectada en parcelas de Fuencaiente, Manzanares, Membrilla y Alcázar de San Juan, a causa del escarabajo clytra.

Couceiro asegura que hay que tratar bien a este tipo de insecto 'polígrafo' que se alimenta de las ho-

jas tiernas de los árboles, y que en poco tiempo los desfolia.

En este capítulo, "hemos profundizado en determinadas plagas y enfermedades, como la alterneria, los coleópteros o los chinches, que proliferan según la densidad de la plantación", explica, por lo que una mala praxis "suma al clima la reproducción de los enemigos naturales de la especie".

El experto pone el acento en "cultivar bien", y en base "a fundamentos científicos" para así potenciar la calidad y el sabor, que "es lo más apreciado en mercados internacionales".

En la plantación, reitera el experto, no hay que dejarse cabos sueltos, sobre todo al tener en cuenta los seis o siete años de carencia hasta que madura, comienza a producir (entre 1.000 y 1.200 kilos por hectárea en secano y cerca de 2.000 en regadío) y a dar beneficios.

"Es un cultivo que en ecológico da más ingresos que los tradicionales, como mínimo duplica a los del olivo", sostiene, dado que si la venta en origen de una parcela tratada puede alcanzar entre 5.000

y 6.000 euros por hectárea, en ecológico sube hasta los 8.000 y 9.000 euros por lo que Couceiro aconseja "huir de la tela de araña", es decir, de las recomendaciones que ofrecen voces "sin prestigio pero muy accesibles y con buenos posicionamientos en internet".

Riego

Otro capítulo novedoso es el dedicado al ensayo de riego realizado durante tres años a través de una tesis doctoral en la que se estudiaron tres portainjertos con aportes deficitarios de agua y cuyas conclusiones aportan datos valiosos, como que el riego potencia la apertura de los frutos.

También observaron diferencias significativas en la producción con respecto al secano, dependiendo de los aportes de agua, aunque con la mitad de agua -1.500 m³- se obtiene más del 70% de la producción máxima y garantiza unos buenos resultados de cosecha.

Con todo, el pistacho es un fruto de origen semidesértico propio de climas rigurosos y extre-

mos que, plantado en suelos profundos, tiene capacidad para mantenerse en producción durante décadas.

"Hemos actualizado los datos de producción a nivel mundial, el capítulo de costes y corregido multitud de erratas, así como tiene una calidad superior, y es el más completo que vaya a haber en la historia de España a nivel agronómico", explica Couceiro.

También hay avances sobre la nueva distribución de machos, un reajuste de los datos de costes, y una exhaustiva visión que del pistachero en todo el planeta, de las áreas geográficas más favorables, sus necesidades edafoclimáticas, la comercialización, los beneficios de su consumo, fenología, variedades de portainjertos, además de un código de buenas prácticas para la obtención de un pistacho de alta calidad.

El papel del Chaparrillo

El pistachero ha triunfado en España, gracias, en gran parte, a los análisis experimentales realizados por el Centro Agrario el Chaparrillo (CAC) de Ciudad Real a lo largo de 25 años, tanto de carácter productivo como agronómico, que son muy valorados en la comunidad científica y en el sector comercializador y productor.

Con Couceiro al frente, han repartido miles yemas entre agricultores y viveristas, y asesorado



a cientos de productores en jornadas de puertas abiertas y en cursos de formación, como los que cinco que impartirá el experto a lo largo de este verano, entre los meses de junio, julio y agosto, con 90 participantes en cada uno de ellos.

Cada curso se estructuran en tres jornadas, explica el investigador, con información sobre los requisitos, zonas adecuadas, plantación, fertilización, mantenimiento y recolección del cultivo del pistacho. También tratarán las plagas y enfermedades, el riego, y una clase teórico-práctica de injertos, así como el tercer día ofrecerán datos sobre costes y rentabilidad, portainjertos y variedades, además de visitar las plantaciones adultas de pistacho en la finca La Entresierra.

Couceiro es optimista ante la proyección exponencial del pistachero como punta de lanza de la agricultura regional y nacional (está creciendo en Andalucía, Extremadura y Madrid), tanto por su rentabilidad económica en ecológico, que garantiza un sabor único y excepcional, como por la rela-

ción entre el consumo del fruto seco y los beneficios para la salud y en sus usos gastronómicos en crudo.

Asegura que la gran demanda mundial absorberá el boom de producción mundial previsto. Por ejemplo, España todavía está muy lejos de cubrir su demanda, al contar con una producción de 3.000 toneladas, frente a un consumo de 15.000 t, la mayoría como aperitivo, es decir, tostado y salado.

"Hemos actualizado los datos de producción a nivel mundial, el capítulo de costes y corregido multitud de erratas, así como tiene una calidad superior..."