



Agricultores manchegos participan en una de las acciones formativas de Promape

EN EL I CONCURSO GASTRONÓMICO REGIONAL

Exhibirán las cualidades del pistacho como ingrediente culinario

J. Y. / CIUDAD REAL

Cualquier ciudadano aficionado a la gastronomía de la región, además de profesionales, podrá participar en el I Concurso Regional de Aplicaciones Culinarias del Pistacho Ecológico que acogerá la capital ciudadrealense el próximo 25 de octubre.

Se trata de elaborar platos que contengan el pistacho manchego ecológico como uno de sus ingredientes, explicó a Lanza Fernando García de Marcos, presidente de la Asociación de Productores Manchegos de Pistacho Ecológico (PROMAPE), organizadora del evento.

García, que realizó un balance muy positivo de la I Feria del Pistacho Ecológico desarrollada el pasado fin de semana, señaló que esperan una participación nutrida, a pesar de que se haya modificado la fecha de celebración, prevista para el próximo fin de semana.

Este portavoz destacó las cualidades gastronómicas de este fruto

seco, cada vez más implantado en España. En este sentido, llamó la atención sobre la importancia de su cultivo como "alternativa" en la producción agrícola de Castilla-La Mancha, donde hay 4.000 hectáreas, varios centenares de productores y una producción de 200.000 kilos al año.

Igualmente, precisó que en España la demanda no está cubierta con la producción nacional, ya que "importamos el 80% de lo que consumimos", con lo que harían falta cultivar 140.000 hectáreas.

Sobre la I Feria del Pistacho Ecológico en Castilla-La Mancha, que incluyó el seminario "Presente y futuro del mercado ecológico: El pistacho", se mostró satisfecho con los resultados de asistencia, con cerca de 400 personas, que participaron en actividades para proyectar los beneficios medioambientales y saludables del cultivo del pistacho ecológico.

García recordó que se trata de otra de las dinámicas enmarcadas

en el proyecto "El cultivo del pistacho ecológico: una alternativa a la agricultura tradicional", cofinanciadas por el Fondo Social Europeo (FSE), a través del Programa 'Empleaverde' 2007-2013 de la Fundación Biodiversidad y que culminará con otras tres acciones: dos cursos formativos en localidades de la región y el concurso gastronómico de Ciudad Real.

El presidente de Promape puso de manifiesto que dichas acciones persiguen impulsar el cultivo de dicho producto entre los emprendedores agrícolas, además de ofrecerles formación e información sobre el proceso de inicio y desarrollo de una plantación, la creación de una empresa o la comercialización del producto.

A esta exposición teórica se suman, además, actividades prácticas como la asistencia a plantaciones para distinguir los árboles machos y hembras, reconocer las principales variedades y los portainjertos del cultivo del pistachero. □