

# PISTACHE

El pistacho cultivado es un árbol caducifolio, de copa redonda, con una altura promedio de 4 a 5 metros. Sus ramas madres y secundarias son abiertas y colgantes. La madera es muy dura, pesada y resistente, de color amarillo intenso cuando joven, mientras que en árboles adultos cambian a rojo oscuro surcado por ductos de resina que dan un aroma característico. Las hojas son alternas, compuestas de 1 a 7 folios.



## Producto

Los pistaches son frutos secos, con hueso duro. Poco más de la mitad de las semillas están constituidas de aceite. Son pequeños y ovalados; miden de dos a cinco centímetros de largo. Su cáscara es dura y lisa. La semilla, que es la parte comestible, está compuesta por dos cotiledones verdes o amarillentos con una delgada piel rojiza. Pesan aproximadamente un gramo y medio cada una. Tienen olor y sabor suaves y agradables. Los pistaches se recolectan en el momento en que la cubierta exterior que cubre la cáscara se desprende con facilidad, una simple vibración hará caer la masa de pistachos, que generalmente se recogen en lonas.



## Establecimiento de la plantación

La multiplicación generalmente se realiza mediante injerto de las variedades comerciales sobre patrones francos de especies afines.

Debido a su vigor y resistencia a nemátodos y hongos del suelo, raramente se reproduce por acodo, estaca o renuevos, lo más recomendable es por vivero. Dadas las dificultades de multiplicación de la especie (siembra, germinación, manipulación, injertado y trasplante), el trasplante debe realizarse en invierno en el periodo de reposo vegetativo.



## Condiciones edáficas y clima

La planta se adapta bien a zonas que tienen un largo y seco verano e inviernos con un mínimo de ochocientas horas de frío, por debajo de los 7 °C. Es muy resistente a la sequía, mucho más que otros árboles frutales, y a las altas temperaturas del verano. Lo que no tolera es el exceso de humedad.



## Usos

Consumo humano generalmente tostados, las semillas del Pistache crudas son muy empleadas en la industria de la confitería y de la heladería formando parte de preparados. Las semillas son también ricas en aceite, que se extrae y utiliza en la preparación de cosméticos. Los pistaches son también tintóreos de ellos se obtiene un colorante verde de uso alimentario.



Nombre científico  
*Hylocereus undat*

Fuente: SIAP.



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



**SIAP**  
SERVICIO DE INFORMACIÓN  
AGROALIMENTARIA  
Y PESQUERA