# Pistache

## Pistacia vera

## Descripción

El pistache es el fruto de un árbol mediano que se originó en Asia Menor. Existen evidencias de que se consumía hace nueve mil años. Las semillas se utilizan en la producción de dulces y helados. Son ricas en aceite, que también se extrae para la fabricación de cosméticos. Para la cocina se obtiene un colorante verde que se emplea en la preparación de alimentos. La cáscara del pistache es dura y se ha utilizado de diversas formas. Es, por ejemplo, un magnífico recurso para iniciar una fogata y para fabricar maracas y sonajas.

## De climas secos

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. 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 7ºC. 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.

## Lluvia de pistaches

Los pistaches se reproducen por lo general por medio de injertos. Son especies de difícil propagación. La siembra, la germinación, la manipulación y el trasplante deben hacerse con mucho cuidado. Lo más recomendable es trasplantarlos en invierno cuando la planta está en periodo de reposo vegetativo. Tanto la flores como la maduración de los frutos se van presentando por etapas, en distintos momentos del año. Para saber cuándo recolectarlos, hay que fijarse que la cubierta exterior que cubre la cáscara se desprenda con facilidad. Por lo demás, una simple sacudida del árbol hará que caiga una lluvia de pistaches, que luego se recogen en lonas.