**Una oportunidad para conocer el pistacho**

*Este año desembarca en Caminos y Sabores el principal productor de este fruto seco en la Argentina. Se trata de* ***Frutos del Sol,*** *quien aprovechará la oportunidad para dar a conocer las ventajas, beneficios y aplicaciones de ésta planta.*

Todo empezó para la familia Bravo allá por la década del ‘90, cuando un amigo iraní les llevó las primeras semillas de pistacho para plantar en las hectáreas que tenían en 25 de Mayo, en la provincia de San Juan. Hoy, y luego de un largo recorrido, Frutos del Sol es el principal productor de este fruto en el país y hace su estreno en Caminos y Sabores, la feria que celebra la diversidad cultural de nuestra tierra.

Del 7 al 10 de julio, en La Rural, las personas que visiten la feria podrán encontrarse con ésta planta originaria de Medio Oriente y tan popular en muchos países, pero que en la Argentina es casi desconocida. Por eso, en el stand de la firma habrá no sólo una gran cantidad de productos derivados del pistacho, sino también un montón de consejos para poder introducir éste fruto seco a la cocina de todos los días.

Unas deliciosas cookies dulces, unas ricas milanesas, unas imperdibles pastas al pesto y hasta un innovador pan, son algunos de los platos que nos regalará el chef Augusto Picazo, el viernes a las 13 horas en una de las cocinas de la feria. Y todo, aunque cueste creerlo, a base de pistacho. Y en el puesto de **Frutos del Sol** se podrá adquirir el fruto en sus distintas formas: con cascara o sin cascara, salteado con pimentón o curry, y también galletas, harina de pistacho, y la última novedad, aceite de pistacho.

“Nosotros no vendemos al por menor, sino a dietéticas, distribuidores, hoteles. Y el producto lo comercializamos en cajas grandes de 10 kilos. Pero para Caminos y Sabores vamos a fraccionar y venderlo en bolsitas de 150 gramos, medio kilo y un kilo”, aclara Dulce Bravo, una de las hijas del llamado “Capitán Pistachero”, Juan Bravo, quien lleva adelante hace ya más de 20 años el negocio y fue pionero en el país.

“Fue algo nuevo, tuvimos que viajar mucho a California para investigar y copiar el método de cultivo. Hoy en día, Estados Unidos es el mayor productor internacional, dejando atrás a países como Irán, Afganistán o Turquía, de donde es originario el producto”, advierte Dulce. Aunque la producción de pistacho en el país aún es incipiente y se focaliza en la región del Cuyo, de a poco va ganando terreno.

“Se trata de un árbol grande, como de ocho metros de alto, que recién da frutos a los siete años. Para crecer necesita un clima de zona árida, como el de San Juan, con mucho calor en verano y mucho frío en invierno”, acota la productora. “Muchas veces recibimos mails que quieren plantar pistacho en Puerto Madryn, La Plata y otros lugares. Pero no va a funcionar, necesita un clima muy especial”.

Desde **Frutos del Sol** se lamentan que el pistacho aún no es muy conocido en nuestro país y valoran espacios como Caminos y Sabores, que les da la oportunidad de establecer un lazo con los clientes cara a cara. “De a poquito, participando en estas ferias, podemos fomentar el consumo del pistacho”, agrega Dulce.

Y realmente es una oportunidad única para conocer un poquito más sobre los múltiples beneficios de éste fruto seco. “Es súper saludable, tiene muchas propiedades alimenticias, proteínas, mucha vitamina E y hace bien al corazón”, explica una de las encargadas de la firma. Y además es una herramienta más para prevenir el cáncer, la diabetes, bajar el colesterol y combatir el stress. Sin dudas, el pistacho tiene aplicaciones inimaginables que pueden llegar a descubrirse dándose una vuelta por Caminos y Sabores.