El pistacho, “mucho más que un snack” en Fercam

De entre los productos agroalimentarios que se degustaron en Fercam, el pistacho repitió por segundo año consecutivo en la programación de catas. La responsable de comercialización de Pistachos' Queen, Ángela Pedrazo, reivindicó el consumo de este alimento que es “mucho más que un snack”.

La cata de pistachos organizada por Pistachos’ Queen se celebró el pasado jueves en Fercam. Una actividad que su responsable, Ángela Pedrazo, comenzaba con un pequeño recorrido histórico por este cultivo que se ha popularizado en los últimos años en Castilla La Mancha.

La cata también sirvió para descubrir las características que hacen únicos a los pistachos manchegos para diferenciarlos de otros originarios de diferentes países a partir de diferentes matices como: los aceites del pistacho, el sabor resinoso o apiñonado.

Además, con el objetivo de fomentar este producto y conocer todas sus aplicaciones, para “aprender que se trata de mucho más que un snack”, se proponían nuevas formas de utilizar este superalimento en la cocina a través diferentes recetas: desde la degustación de pistachos en crudo, tostados, hasta una horchata, hummus o un helado elaborados con pistachos cultivados en

Manzanares.

Desde Pistachos' Queen ofrecen durante todo el año actividades para dar a conocer este producto, sus propiedades y nutrientes, cómo se cultiva, su historia y, se dan a probar pistachos crudos y tostados, y elaboraciones con ellos.