

El plan para retener el 'oro verde' del pistacho en España: "Hay que capturar ese valor añadido aquí"

Fundada en 2022 por Salvador García, Víridi Horizons busca desarrollar en España una industria completa alrededor del pistacho

Por **Daniela Saltos**
Por **Sergio Enriquez-Nistal**

Pistacho, pistacho y más pistacho. La fiebre del nuevo *oro verde*, que comenzó en Italia entre *cannoli* y *gelati*, se coló en los platos y chocolates de todo el mundo y no tardó nada en instalarse en España. Pero más allá de los escaparates, gran parte de ese *sueño verde* nace en los campos españoles, principalmente en Castilla-La Mancha.

"Desde Italia se demanda mucho el pistacho de alta calidad español y se demanda para venderlo como producto e ingrediente italiano", asegura Salvador García, CEO y fundador de Víridi Horizons, la empresa de capital íntegramente español que busca evitar que la historia del aceite de oliva —donde la materia prima española se procesa y comercializa bajo sellos extranjeros— se repita en este sector. "Ese valor añadido hay que capturarlo en España. Queremos elaborar los

"Desde Italia se demanda mucho el pistacho español para venderlo como producto e ingrediente italiano"

ingredientes aquí", sostiene García, quien también es el fundador de la *fin-tech* Ebury, y que desde 2022 que fundó Víridi, entiende al pistacho como un "activo real" capaz de proteger el capital frente a la inflación con una rentabilidad objetivo del 10% real.

600

Hectáreas. Víridi explota la finca de pistachos más grande de la Comunidad de Madrid en Villamanrique de Tajo.

800

Metros cuadrados. Es la superficie de la planta para la elaboración de pasta de pistacho en Alcobendas que Víridi pondrá en marcha el primer trimestre de este 2026.

2.200

Hectáreas de cultivo de pistacho. Son las que ha gestionado Víridi en menos de tres años y el único operador bajo el modelo de negocio vertical en el sector.

España ya produce entre 6.000 a 8.000 toneladas de pistacho al año, un 1% del total mundial que está dominado por Estados Unidos con Wonderful Pistachios. Sin embargo, el producto español se distingue por su calidad organoléptica superior. "Al producir mucho por hectárea, ese pistacho tiende a tener menos color y sabor", explica el CEO de la empresa, lo que requiere grandes dotaciones de agua que "en España son impensables". Pero de allí viene la calidad del producto español, al ser un secano y tener poco volumen por hectárea, no requiere con un sistema de riego artificial y su calidad aumenta.

Según García, la exportación a granel cada vez es un éxito más grande para España por su alta calidad, pero precisamente es lo que Víridi Horizons, que ha gestionado más de 2.200 hectáreas en menos de tres años, busca retener como el único operador español vertical dentro del sector, es decir, desde su cultivo y procesado hasta su transformación y comercialización, y sobre todo, en la elaboración de ingredientes como el granillo, las harinas, y como no, la famosa pasta de pistacho de alta gama, que el CEO aspira que se sitúe en el segmento más alto del mercado, con una calidad "por encima incluso de la pasta de pistacho de Bronte (Italia)", que es el referente mundial actual y con el que empezó su fama.

Para lograr esto y mantener la calidad "desde la semilla hasta la mesa", la empresa estructura sus actividades en cuatro divisiones operativas principales que le permite cubrir toda la cadena de valor: Víridi Capital —diseñada para inversores—, Víridi Agro 360 —enfocada en propietarios de plantaciones ya existentes o aquellos que necesitan un operador experto—, Víridi Nexus —dedicada al procesado y comercialización a gran escala— y Víridi Ingredients —la línea industrial orientada a la fabricación de productos—.

En esta última está la más reciente apuesta de García, la mayor fábrica en España dedicada a productos transformados e ingredientes derivados del pis-

tacho. Ubicada en Alcobendas y con una superficie alrededor de 800 metros cuadrados, el CEO prevé que entre en funcionamiento durante el primer trimestre de este año, con una plantilla inicial de cinco a 10 trabajadores, y una selección específica del verdadero *oro verde* de sus fincas de secano, que ofrece una calidad organoléptica superior en color y sabor frente al de regadío intensivo. "La pasta *premium* que queremos elaborar será a medida de lo que quieren los clientes", apunta el CEO de Víridi, lo que significa "entender realmente su pro-



ceso de elaboración cómo es y cómo lo podemos dar el producto que más le interesa al cliente”.


Por esto, la planta “contará con tecnología avanzada para automatizar la mayor parte del proceso de fabricación”, detalla García, en lo que incluye “el reconocimiento de imagen para optimizar y calibrar procesos industriales”, el uso de inteligencia artificial y la implementación de gemelos digitales (un “espejo” digital que permite simular, analizar y predecir comportamientos sin alterar el entorno real). Según el director técnico

▲
Salvador García.
CEO y fundador de Víridi. Es el primer inversor no institucional en el sector del pistacho en España.

co de la empresa, Ignacio Soler, el uso de modelos y gemelos digitales está orientado a la automatización de todos los procesos mecánicos para mejorar la productividad y la producción en las explotaciones agrícolas.

De hecho, esta no sería la primera instalación de Víridi Horizons que cuenta con este tipo de tecnología. En las fincas, de las que tienen 1.200 hectáreas en propiedad, Soler indica que están “trabajando mucho en estar a la altura a nivel tecnológico” a través de la “agricultura 4.0”. Esto incluye el uso activo de

drones terrestres y aéreos, así como trabajos a nivel satelital y vuelos multiespectrales. Además, ya se aplican riegos inteligentes mediante sensores que miden la interacción entre el suelo y la raíz para optimizar el agua.

Esta misma digitalización esperan trasladar a su segundo nuevo proyecto industrial y a la que consideran la finca de secano más grande de Europa: una fábrica en Tembleque (Toledo), proyectada para 2027, que tendrá una capacidad inicial de 6.000 toneladas (ampliable a 10.000) y servirá 

Empresas Víridi Horizons

Madrid, Toledo, Albacete y Ciudad Real, de las que gestionan en torno a 1.000 hectáreas, debido a que sus condiciones climáticas—veranos calurosos e inviernos fríos—son idóneas para el cultivo del pistacho. Por ejemplo, gestionan una explotación de regadío de más de 600 hectáreas, considerada la más grande de la Comunidad de Madrid y una de las tres mayores de Europa, en Villamanrique de Tajo.

Por esto, el equipo técnico busca la “trilogía perfecta” entre un suelo de alta calidad, disponibilidad de agua (en el caso de regadíos) y un clima continental marcado que garantice las horas de frío necesarias para el árbol, un factor crítico que descarta otras regiones del sur de España para asegurar la viabilidad del cultivo a 30 o 50 años. “Nuestra tasa de conversión es del orden del 3%. Si miramos 100 oportunidades y compramos tres”, aclara

Soler, un concepto bajo el que esperan alcanzar entre 5.000 y 10.000 hectáreas en los próximos tres años.

Más allá del crecimiento en superficie y de la puesta en marcha de sus infraestructuras industriales, el futuro de Víridi Horizons se centra en una transformación cualitativa del sector del pistacho en España, por lo que forma parte del Consejo Europeo del Pistacho (Cep) y mantiene líneas de investigación activas en colaboración con instituciones de élite como la Universidad de California, Davis y El Chaparrillo. Con esto el equipo se enfoca en el “estudio de la calidad del grano” para ofrecer un producto de excelencia mundial, explica García, con el objetivo de resolver los grandes retos del sector que les permitirían alcanzar un mayor impacto financiero, por ejemplo, al lograr acortar el largo tiempo de entrada en producción.

Por todo esto, García insiste en que la historia de Víridi es un ejemplo de “visión y de paciencia” para un cultivo que, finalmente, ha encontrado en el suelo español su aliado para transformar el paisaje y la economía del país y así evitar que esta transformación industrial se escape a otros mercados como ha sucedido con otros productos. ■



➔ para gestionar el gran volumen de cosecha antes de que una parte pase a la transformación de ingredientes en Alcobendas.

Eso sí, tanto Soler como García reconocen que esta tecnología no busca sustituir al trabajador, sino “minimizar el tiempo de un humano subido a un tractor para que pueda estar haciendo cosas de mayor valor añadido”, afirma el director técnico de Víridi. A través de esto, asegura que se transforma un oficio tradicional en un empleo cualificado que fomenta la “fijación de población en el entorno rural”. Bajo una cultura corporativa que bebe del “modelo Ner (Nuevo Estilo de Relaciones)”, Víridi apuesta por una plantilla que sientan los árboles como suyos, evitando las subcontratas para generar un verdadero sentimiento de “orgullo local”, sostiene García.

Así, el CEO recuerda la experiencia

que tuvieron con su finca de secano en Ciudad Real, una antigua viña de 350 hectáreas que estaba “medio abandonada” y cuya recuperación ha transformado el paisaje hasta el punto de que “la gente les felicita en el bar del pueblo”. Es en este equilibrio entre la tecnología punta y el arraigo al territorio donde la compañía busca convertir a España en el referente europeo del sector. “Somos fanáticos del pistacho. No es solo un cultivo, creemos que es una forma de regenerar el territorio y de construir industria desde el campo”, reconoce el director técnico de Víridi.

Por otro lado, par llegar al objetivo de ser un

referente europeo, el equipo de García no deja nada al azar, ni siquiera la selección de tierras que es una de las piezas clave que garantiza que su *oro verde* sea de calidad desde el inicio. Actualmente, Víridi Horizons cuenta con fincas distribuidas en las provincias de



▲ **Equipo de Víridi.**

La empresa tiene 20 empleados de forma estable. Una cifra que crece a 100 en temporada de cultivo.

8.000

Toneladas. Es el máximo de producción anual de pistacho en España, el 1% del total, pero se distingue por su calidad organoléptica.

10%

Rentabilidad. Es el objetivo de Víridi siendo cautos al calcular el precio en los mercados internacionales.