

Piñón, Piñones, Pinos piñoneros

Pinus pinea



Foto de Piñón, Piñones, Pinos piñoneros - <http://www.dlc.fi/~marianna/> - http://en.wikipedia.org/wiki/Stone_Pine/

Nombre común o vulgar: **Piñón, Piñones, Pinos piñoneros**

Nombre científico o latino: *Pinus pinea*

Familia: Pinaceae.

Origen: Región mediterránea.

Etimología: el epíteto específico "pinea" es el nombre latino de la piña y quiere destacar la producción por esta especie de piñones comestibles lo que constituye uno de los principales aprovechamientos de este pino.

Los piñones son producidos por el Pino piñonero (*Pinus pinea*).

Es una conífera de hasta 30 m.

Los adultos presentan la copa en forma de sombrilla.

La corteza es muy gruesa, de color pardo grisáceo y muy fisurada, se desprende en grandes plaquetas en la madurez, dejando grandes manchas rojizas.

Posee raíces secundarias muy desarrolladas para extraer agua de las capas profundas.

Hojas aciculares algo rígidas y punzantes de 10 a 20 cm de largo, agrupadas de dos en dos.

Los ejemplares jóvenes tienen las hojas de color verde azulado y las de los adultos muestran un color verde claro vivo.

Florece en primavera, no llegando a madurar los piñones, que puede mantener su capacidad de germinación varios años.

Desarrolla unas flores masculinas de forma cilíndrica, agrupadas en gran número, formando espigas alargadas de color amarillo vivo.

Las flores femeninas también están agrupadas en un cono de color verde rojizo.

Fructificación en piña globoso-ovoidea de 8 a 15 cm x 7 a 10 cm, subsésil, caduca, brillante, apófisis convexas.

La piña madurará al tercer año o en la primavera del cuarto año después de aparecer.

Los piñones se consumen directamente, en confiterías y en algunos guisos, a los que da suavidad y buen gusto, chocolates con piñones, morcillas con piñones, etc.

COMPOSICIÓN QUÍMICA DE LOS PIÑONES

- Agua 7%
- Hidratos de carbono 29% (fibra 6%)
- Lípidos 36%
- Proteínas 26%
- Sodio 1 mg/100 g
- Potasio 600 mg/100 g
- Fósforo 400 mg/100 g
- Calcio 80 mg/100 g
- Provitamina A 9 mg/100 g
- Vitamina C 3 mg/100 g
- Vitamina B1 0,48 mg/100 g
- Vitamina B2 0,13 mg/100 g

CULTIVO DEL PINO DE PIÑONES

Precisa de largas insolaciones para fructificar.

Suele darse en mesetas, llanuras, colinas y laderas bajas, incluso sobre dunas desde el nivel del mar hasta los 1.000 m.

Soporta bien la sequía estival.

Soporta bien el frío y las heladas.

Crece en todo tipo de terrenos, aunque se da mejor en los graníticos y silíceos sueltos.

Plagas de los Pinos piñoneros:

- Procesionaria del pino (son orugas. Es la plaga más común en España)
- *Ips sexdentatus* (larvas perforadoras)
- *Hylobius abietis* (perforadores)
- Homópteros (chupadores)
- *Leucaspis* (chupadores)

Enfermedades de los Pinos piñoneros:

- Armillaria (hongo radicular)
- *Cyclaneuma* (hongo en acículas)
- *Botrytis* (hongo en acículas)
- Roya de los pinos (hongo acículas)

Multiplicación:

Las estacas de Pinus son difíciles de enraizar.

Las semillas de pino pueden conservarse por mucho tiempo sin que pierdan viabilidad en recipientes sellados y almacenados a

temperatura entre -15°C y 0°C .

Si se usan semillas que han sido almacenadas por cualquier lapso, es aconsejable someterlas antes de su siembra a un periodo de estratificación fría, de 1 a 3 meses a temperatura de 0 a 4°C .