

PIÑÓN

El pino piñonero es una especie arbórea perenne que pertenece a la familia de las pináceas, mide de 10 a 25 m de altura. Puede llegar a vivir más de 40 años. Presenta un tallo erecto y robusto de corteza marrón-rojiza fisurada y muy dividida en placas, que se desprenden ofreciendo una corteza naranja-rojiza. Las acículas miden entre 10 y 15 cm y son flexibles. Se distingue por una copa de forma ancha y plana. El fruto es una piña, dentro se encuentra el piñón (semillas).



Producto

Las piñas maduras son grandes (8-14 cm de longitud), ampliamente ovoideas, sentadas y aisladas. Las escamas de las piñas son aplanadas y llevan dos semillas de gran tamaño (1,5-2 cm) con una pequeña ala que se desprende fácilmente. La producción de semillas se inicia a edades relativamente tempranas (15-20 años; 5-10, en árboles aislados). La fecundación se produce dos años después de la polinización y los conos maduran al tercer año.



Establecimiento del cultivo

Se reproduce mediante semillas, para favorecer la germinación pueden ser estratificadas durante un mes y medio a 4 °C. Es mejor sembrarlas en semillero en frío a finales de invierno. Se deben mantener por dos años en el interior y después plantarlas en el sitio definitivo. También pueden plantarse mediante esquejes, sin embargo, con este método crecen lentamente. En caso de escogerlo, tomar esquejes de árboles menores de 10 años. Se recomienda el sistema de producción en monocultivo con arreglo de plantación de 3 x 2 m, con densidad de población de 1,650 plantas por hectárea. Florece de marzo a mayo.



Condiciones edáficas y clima

Se adapta a zonas secas, climas tropicales y semitropicales. Soporta muy bien las altas temperaturas y también es resistente al frío. Se desarrolla en altitudes de 0 a 1,700 msnmm. Es una especie que requiere luz y prefiere suelos arenosos ácidos o neutros, aunque también soporta substratos ligeramente calizos.



Usos

Las semillas (piñones) se emplean en repostería y como frutos secos. Tienen un alto contenido en nutrientes; son particularmente ricas en proteínas (32%), lípidos (42%) y vitaminas B1 y B2. Se recomienda su consumo como medio para reducir el riesgo de enfermedades coronarias, por su alto contenido de ácido linoléico. Otros productos con valor económico son la resina, la corteza (para extracción de taninos) y las escamas de las piñas (como combustible).



Nombre científico
Pinus pinea

Fuente: SIAP.



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SIAP
SERVICIO DE INFORMACIÓN
AGROALIMENTARIA
Y PESQUERA