

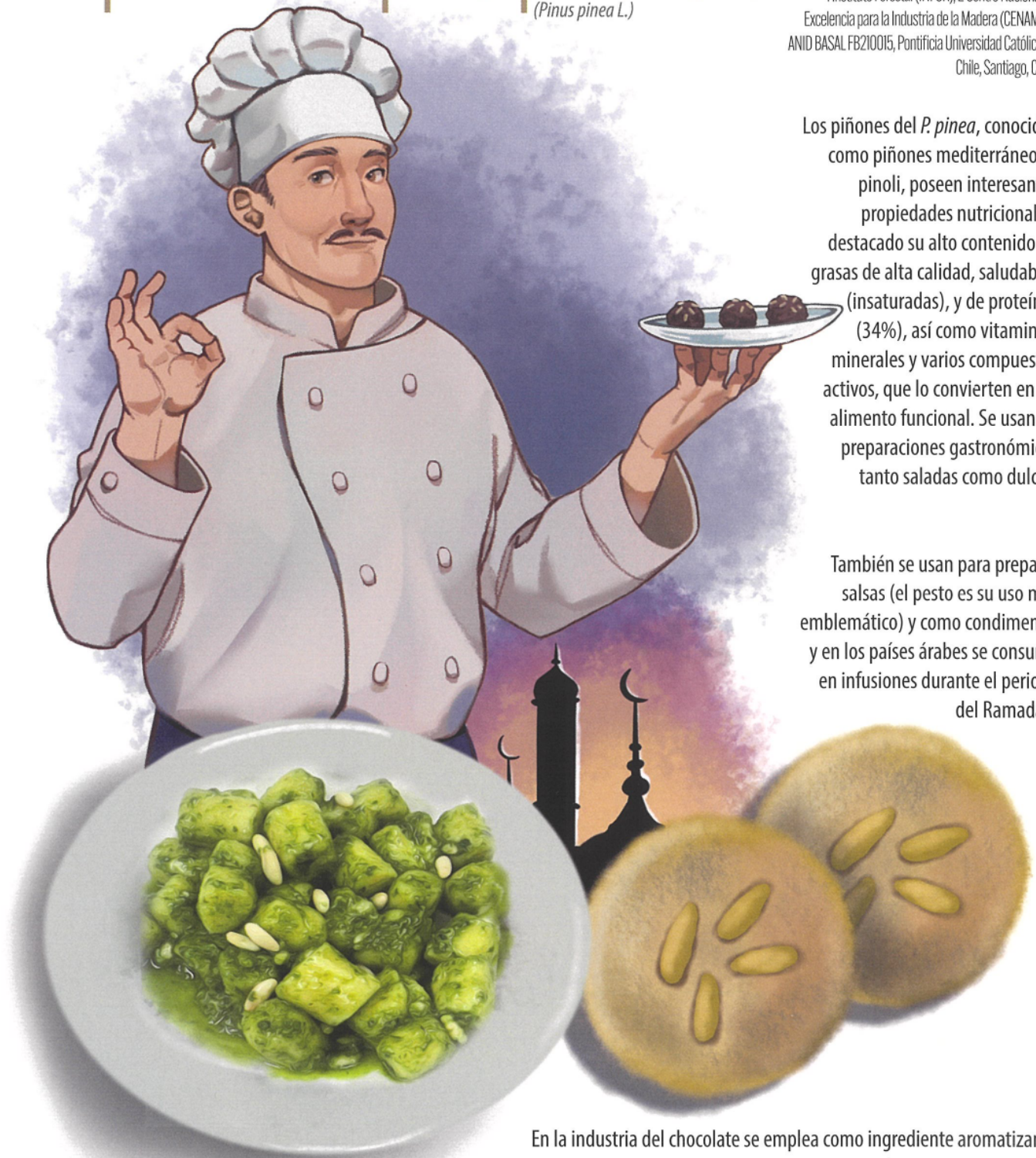
# El piñón del pino piñonero

(*Pinus pinea* L.)

Verónica Loewe Muñoz (1,2)  
Claudia Delard R. (1) - Rodrigo del Río (2)  
1 Instituto Forestal (INFOR), 2 Centro Nacional de  
Excelencia para la Industria de la Madera (CENAMAD)  
ANID BASAL FB210015, Pontificia Universidad Católica de  
Chile, Santiago, Chile.

Los piñones del *P. pinea*, conocidos como piñones mediterráneos o pinoli, poseen interesantes propiedades nutricionales, destacado su alto contenido de grasas de alta calidad, saludables (insaturadas), y de proteínas (34%), así como vitaminas, minerales y varios compuestos activos, que lo convierten en un alimento funcional. Se usan en preparaciones gastronómicas tanto saladas como dulces.

También se usan para preparar salsas (el pesto es su uso más emblemático) y como condimento, y en los países árabes se consume en infusiones durante el periodo del Ramadán.



En la industria del chocolate se emplea como ingrediente aromatizante de la pasta de cacao, mezclado con agua se transforma en leche o crema de piñón, una bebida sustituta de la leche, de sabor dulce y agradable; y también se usan en catas de vino para neutralizar las papilas gustativas.

# El piñón del pino piñonero

(*Pinus pinea L.*)

Además, de su elaboración se genera un alto porcentaje de biomasa de calidad (más del 75% del peso de las piñas), correspondiente principalmente a las brácteas de las piñas y cáscaras de los piñones. Entre otros usos de la piña se encuentran elementos decorativos, sustrato inerte y fertilizante.



En términos medicinales, en la antigüedad los piñones se consideraban como afrodisíacos y su aceite tiene varios usos farmacéuticos. No es de extrañar entonces que se denominen como caviar del bosque, oro blanco o diamante de los frutos secos. Además, la dura cáscara de la semilla permite una larga duración de hasta varios años si se almacena en condiciones adecuadas.

En Europa, el precio mayorista del piñón pelado o blanco en los últimos años ha variado entre € 20 y € 78/kg (INC, 2019). No obstante, a pesar de su alto valor en el mercado, la producción a nivel mundial ha experimentado un descenso debido a la sequía y al ataque del *Leptoglossus occidentalis*, insecto que afecta los principales países productores del hemisferio norte. A diferencia de estas zonas, en Chile -y a pesar de la detección del insecto el año 2017-, no se han observado efectos negativos en el cultivo.



En caso que el insecto ataque también en nuestro país, existe la posibilidad de aplicar control químico, evitando un impacto negativo.

Esto posiciona a Chile como un potencial proveedor mundial de piñones, pudiendo generar impactos positivos a nivel económico, social y ambiental.

