

Es un hit culinario en países mediterráneos como Italia, España y Turquía

Chile produce piñón estrella: europeos pagan \$35.000 por kilo

PIERINA CAVALLI

Hace 30 años el padre de Lucía Araneda plantó 30 hectáreas de pino piñonero (*Pinus pinea*) en su terreno de Pichilemu para detener la erosión de las dunas. Lo que no sabía era que el fruto, piñón, dentro de la piña que daba el árbol, hoy sería considerado como "el diamante de los frutos secos" por sus usos medicinales, nutricionales e industriales, siendo un fruto más pequeño que el tradicional piñón de la araucaria.

El consumo y comercialización de los piñones se concentra principalmente en la Unión Europea, ya que su uso está asociado a la dieta mediterránea (ver recuadro) y a la alta cocina. La producción mundial se calcula en 30.000 toneladas anuales, siendo España, Turquía, Italia y Portugal sus principales productores.

Esta producción, sin embargo, ha bajado sostenidamente en los últimos años: "La demanda es cada vez mayor a nivel mundial y la producción europea ha bajado debido a la presencia de un insecto que ataca el pino, impidiendo que maduren las piñas o conos donde se produce la semilla", explica Mariane Lutz, directora del Centro de Investigación y Desarrollo de alimentos Funcionales (Cidaf) de la Escuela de Química y Farmacia de la Universidad de Valparaíso, quien ha estudiado el fruto. Debido a esto, la oferta del piñón mediterráneo disminuyó un 47% en 2012 y esta tendencia se ha acentuado posteriormente, a lo que se suma que el consumo potencial aumenta entre un 7 y 8% al año. Es esta la razón por la cual en los últimos seis años su precio ha aumentado significativamente, pasando desde los 20 a 45 euros el kilo.

Esta especie llegó a Chile hace 100 años, distribuyéndose entre las regiones de Coquimbo y Los Lagos como una conífera ornamental, cortina cortaviento o control de la

La demanda mundial del denominado "diamante de los frutos secos" crece año a año entre un 7 y 8%, y su precio pasó en poco tiempo de 20 a 45 euros por kilo.



El piñón mediterráneo difiere del tradicional de la araucaria por su tamaño y cualidades nutritivas.

erosión. Pero debido al déficit mundial de este fruto, el Instituto Forestal (Infor) junto a la Universidad de Valparaíso se encuentran ejecutando desde diciembre 2012 el proyecto "Desarrollo de técnicas de manejo para producir piñones de pino piñonero, una opción comercial atractiva para Chile", financiado por Fondef y Conicyt, el que culmina en noviembre de este año. "Hemos descubierto que hay mucho interés del sector privado por la producción del piñón mediterráneo. El 2014 se plantaron 100 hectáreas y este año calculamos

que serán 300 en total", dice Verónica Loewe, directora de proyectos de Infor.

Desde el punto de vista de la producción, "la especie es menos exigente en suelos y requerimientos hídricos en comparación con otros frutales; su cosecha es en invierno, cuando hay más maquinarias y mano de obra. Al estar en contraestación con Europa, pueden obtener un producto importado fresco; tampoco hay problemas sanitarios y requiere de menos intervenciones que un cultivo tradicional", explica Loewe. Además, cuen-

Valor nutricional

► El piñón mediterráneo se consume en preparaciones dulces o saladas y es la estrella, junto a la albahaca, para la preparación del pesto en Italia. Su alto valor culinario reside en sus "excelentes propiedades organolépticas: sabor, aroma y textura", dice la experta Mariane Lutz, quien además explica que su importante aporte nutricional está siendo cada vez más reconocido: "contiene lípidos insaturados de alta calidad y con propiedades saciadoras; mucha proteína, minerales y vitaminas, además de una alta variedad de compuestos saludables como fitoesteroles, fibra dietética, polifenoles y carotenoides antioxidantes, entre otros", cuenta. Y en cuanto a propiedades medicinales, "reduce los niveles de colesterol malo (LDL) y el riesgo de accidentes vasculares. También estimula la producción de insulina y se le atribuyen propiedades benéficas para el tratamiento de úlceras, gastritis, enfermedades respiratorias, osteoporosis y otras afecciones", según demuestra un estudio de Verónica Loewe, investigadora de Infor.

RICHARD SALGADO

ta que los árboles comienzan a ser productivos alrededor de los 15 y 20 años, pero en Chile es más precoz, iniciando alrededor de los 10 años sin injertar. Se está trabajando en injertos para que entre los 5 y 7 años se encuentren en producción.

Por todas estas razones Lucía Araneda está tranquila. Sabe que los pinos de su padre son un potencial negocio y hace tres años que los está preparando para la producción. "No es que tu coseches y lo vendas al otro. El fruto cuesta mucho sacarlo de la piña, tiene una cáscara muy dura, mucho más que la nuez, por lo que hay que tener una tecnología para partirla y no romperla. Además al ser un fruto poco conocido, la mano de obra es cara. He recibido ofertas para exportar, pero para eso necesitamos un volumen más grande, por lo que estoy observando para la eventualidad de producir", explica.

» "El 2014 se plantaron en Chile 100 hectáreas y este año calculamos que serán 300 en total"

Verónica Loewe