



Emilio Laguna Lumbreras

Pinus pinea L.

Familia: Pinaceae

pino piñonero,
pi pinyoner

USOS PRINCIPALES



GRADO DE AMENAZA Y PROTECCIÓN LEGAL

Lista Roja: -
RD 139/2011: -
Catálogos autonómicos: -
Directiva Hábitats: -

NOMBRES VULGARES

Castellano: pino piñonero (AN, CL, CN, CM, MC, MD, VC), pino piñero (AR, CL, CM, MC, VC), pino piñoncel, pino de piña, (CM, MC), pino de piñones (CL), pino de piñón gordo (EX), pino (AN, CL, CM, MC, VC), pino doncel (CM, MC, MD, VC), pin doncel (CM, MC, VC), pino real (AN, CM, MC, MD), pino bueno (CM, MC), pino albar, pino arbal (CL), pino redondo (CN); doncel (CL, CM, MC). Hojas: hojín; pinaza, pinocha (CM). Conos femeninos: piñas (AN, AR, CL, CM, MC, VC), piñuelos (CM). Semillas: piñón (nombre generalizado); chocho (AN, CL, CM, MC, VC) [1-25].

Catalán: pi pinyoner, pi de pinyons, pi pinyer (IB, CT, VC), pi ver (IB, VC), pi, pi de pinya, pi bo, pi de llei, pi vertader (CT), pi para-sol (VC). Semillas: pinyó (IB, CT, VC), pinyó de pinya vera (IB). Conos femeninos: pinya (IB, CT, VC) [26-29].

DESCRIPCIÓN

Árbol de 10-20 m, perennifolio, monoico, de porte regular, ramificado en la parte superior y de copa aparasolada en ejemplares adultos, con gruesa corteza pardo-grisácea que al desprenderse deja capas rojizo-anaranjadas. Hojas hasta de 17 cm, aciculares, largas, algo rígidas, agrupadas de dos en dos. Flores reunidas en conos, los masculinos de 1-1,5 x 0,2-0,6 cm, agrupados al final de las ramillas, amarillentos, los femeninos generalmente solitarios, de 2-2,5 cm, verdosos primero, luego rojizos. Piñas de 8-14 x 7-10 cm, ovoides, con piñones de 12-20 mm, grandes, comestibles, con ala rudimentaria.

HÁBITAT, FENOLOGÍA Y COROLOGÍA

Suelos arenosos, profundos y sueltos, o arcillosos poco compactados. 0-900 m.

Florece de marzo a mayo.

Especie circunmediterránea, que crece por toda la zona septentrional del Mediterráneo, desde Portugal a Siria, casi siempre en el litoral, aunque a veces penetra hacia el interior. Apenas vive en el norte de

África, en donde se considera introducido. Es dudoso que sea autóctono en ciertas zonas de Anatolia y el Líbano.

El pino piñonero parece autóctono en la Península Ibérica. Sus restos aparecen en yacimientos del Paleolítico de Gibraltar. Es difícil separar las poblaciones autóctonas de las cultivadas. Vive en casi toda la Península Ibérica exceptuando la franja norte, el valle del Ebro y algunas zonas de Andalucía y Extremadura.

CONOCIMIENTOS TRADICIONALES

ALIMENTACIÓN HUMANA

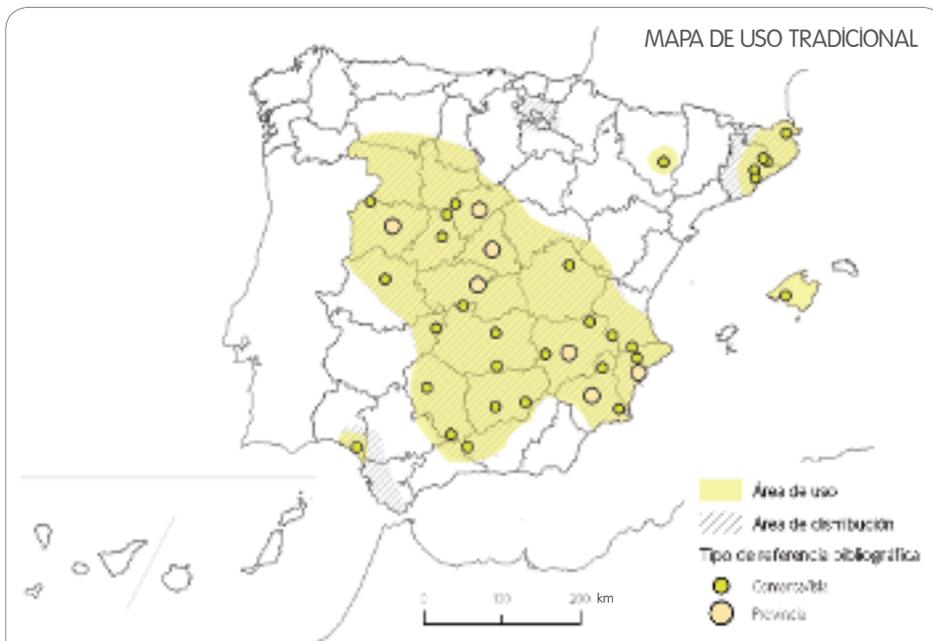
Comestibles-Frutos secos y oleaginosos

Su semilla, el piñón, es considerado un fruto seco de alta calidad; se puede comer crudo, tostado o cocido [2,3,5-10,13-15,18,19,22,24,26-29]. En Cardenete, Enguñadanos (Cuenca) y muchos lugares, los piñones son buscados por los niños, que los consumen como golosina [2,10].



Emilio Laguna Lumbreras

Autores: Alonso Verde, Vanessa Martínez Francés, Concepción Obón, Diego Rivera, José Fajardo, Arturo Valdés, Segundo Ríos Ruiz, Emilio Laguna Lumbreras, Estela Barroso, Luis San Joaquín y Rodrigo Roldán



La “flor de pino” (en realidad la inflorescencia masculina) se destina a tratar las **afecciones renales**, mezclada con poleo (*Mentha pulegium* L) [1]. Para tratar las **inflamaciones intestinales** en Gerona se prepara un jarabe de pino que se hace cortando la piña verde en rebanadas, agregando mucho azúcar. Se colocan en un escurridor y se toma el líquido que segregan [26].

Sistema genito-urinario

La flor de pino interviene en algunas tisanas, como por ejemplo, en la que se destina a tratar las **afecciones renales** en Albacete [1]. Para ello se mezcla con hojas de níspero (*Eriobotrya japonica* (Thunb.) Lindl.), poleo (*Mentha pulegium*) y flor de sabinas (*Juniperus phoenicea* L.).

Sistema respiratorio

Se ha empleado para tratar diversas afecciones respiratorias, como **afecciones bronquiales**. Por un lado el jarabe de pino se elabora tanto con las flores masculinas como con la piña verde en Gerona, y cociendo las piñas verdes con cerveza negra o macerando las piñas cortadas a rebanadas con azúcar en el Montseny. En esta última comarca también se usaban los brotes tiernos cocidos en vino; el líquido obtenido se dejaba reposar al sereno durante nueve días [26,27]. Por otro lado, en Montoro (Córdoba) se usa la resina obtenida de hervir las piñas [8]. Otra indicación para la gente que padecía afecciones bronquiales es utilizar almohadas rellenas con sus acículas [4].

Para aliviar el **resfriado** se toman las piñas verdes cocidas en La Romana (Alicante) y en Monzón (Aragón) hacen un jarabe con azúcar

En Segovia se comía como capricho el piñón verde entero (incluida la cubierta), llamado piñón en leche [18].

De los pinos que crecen en la Península Ibérica, es la única especie que produce piñones de buen tamaño. Gracias a su aroma a resina, se emplean en Albacete, Cuenca, Córdoba, comarca de Cabañeros, comarcas catalanas del Montseny y Alt Empordà y en el sur de la Comunidad Valenciana como condimento en numerosos guisos, como las collejas con piñones, el “ajo de mataero”, albóndigas con piñones o el caldo moreno; en embutidos como las morcillas de cebolla y arroz y dulces como los rellenos, etc. [1-3,5,6,10,11,14-16,25-29]. En el Alt Empordà se consumen en macedonia como postre [26].

También se utilizan las piñas verdes para **encurtirlas en aguasal**, sobre todo en La Manchuela, comarca de Ayora y los alrededores de la ciudad de Albacete [1-3,15,20].

Bebidas alcohólicas

Los piñones se usan, tanto en el Alt Empordà como en la comarca del Montseny, como ingredientes en la elaboración de un **licor**: la ratafia [26,27].

Condimentos y conservantes

En Añora, Córdoba, utilizaban las piñas con piñones para **conservar las aceitunas**, para que no se ablandaran [8].

ALIMENTACIÓN ANIMAL

Forraje verde o seco

Los pinos, cuando están en flor se emplean en verde como **forraje** [12].

Pienso

Los piñones se daban de comer a los **jilgueros** [27].

MEDICINA

Sistema digestivo

En la sierra de Segura, con el cocimiento de la corteza y la tea se hacían enjuagues para el **dolor de muelas**; otras veces se ponía una astilla en el interior de las muelas picadas para calmar el dolor [1,17].



Teresa Tomás



[6,9]. En Cataluña [27] dejan reposar este jarabe durante nueve días al sereno, y algunas personas le añadían brotes de uña de gato [*Sedum sediforme* (Jacq.) Pau] que allí llaman *pinet*. También se emplea la flor de pino en Albacete y en la comarca del Montseny [15,27]; y en el Alt Empordà [26] las yemas preparadas en infusión con hojas de eucalipto (*Eucalyptus globulus* Labill.) y los brotes tiernos cocidos con malvasisco (*Althaea officinalis* L.).

Como remedio para la **tos** y para el **pecho congestionado**, en el Montseny preparaban un jarabe macerando los brotes tiernos con azúcar y dejándolo reposar unos días [27] y en el Alt Empordà se utiliza una tisana con brotes tiernos de este pino, hojas de eucalipto y flores de malva (*Malva sylvestris* L.) y violeta (*Viola alba* Besser). Los piñones también se emplean como **antitusígenos** y como **balsámicos** para tratar diversas **afecciones respiratorias** en La Manchuela [3]. Igualmente se emplea el jarabe obtenido con las piñas o los brotes tiernos y la flor en infusión para tratar el **asma** y como **anticatarral** [26,27].

La ceniza de este pino, mezclada con vinagre y aplicada en cataplasmas, se utiliza para calmar el **dolor de garganta** [26] y la resina se usa para **ventilar los pulmones**, inhalando los vapores que desprende [26].

Sistema endocrino-metabólico

Los brotes o cogollos tiernos, así como las hojas, se emplean como **antiescorbúticas**, por su alto contenido en vitamina C y hierro [3]. La resina se emplea como **expectorante** y **anticatarral** [3].

Musculatura y esqueleto

En Castilla y León se elaboraban almohadas rellenas con acículas de este pino para la gente que padecía **reuma** [4].

Piel y tejido celular subcutáneo

En el Alt Empordà la resina se usa para eliminar las **verrugas**, aplicándola directamente [26]. En la comarca del Montseny se quemaban ramas de pino para fumar los **sabañones** y curar las **heridas**, pero en este caso, después de aplicar el humo, lavaban la herida con aceite de oliva [27].

Otras enfermedades infecciosas y parasitarias

Las acículas, en tisana junto con laurel y romero, tomadas durante un novenario, se han empleado para expulsar las **lombrices** intestinales en Albacete [1, 15, 17]. En Jumilla y Mazarrón (Murcia) pasaban una rama de esta planta por la cara para curar el **sarampión**, mientras que en otra localidad murciana, Archena, pasaban un tallo tres veces delante de la vista del enfermo [6,25].



Emilio Laguna Lumbieras

Intoxicaciones y envenenamientos

En Ibi y La Romana, Alicante, se cuece la corteza y con el agua obtenida del cocimiento se lavan las **picaduras de escorpiones** [6]. En el Montseny aplicaban el humo de quemar una rama sobre la picadura y después se untaba la zona con aceite de oliva [27].

VETERINARIA

Musculatura y esqueleto

En la sierra de Segura las ramas de pino se empleaban para **entablillar las patas rotas** del ganado [17].

Otras enfermedades infecciosas y parasitarias

En los Montes de Toledo cuentan que tanto el ganado como los venados gustan morder la corteza y restregarse en ella para **desparasitarse** con su resina [12].

USO TÓXICO Y NOCIVO

Venenos, insecticidas y plaguicidas

Las piñas verdes se emplean en Córdoba como **repelentes** de cucarachas [8].

USO COMBUSTIBLE

Leñas

Sus ramas (llamadas cándalos en La Mancha y en La Manchuela) se usan como **leña** para chimeneas y hornos [3,14,15]. También se usan las cáscaras de piñón y las piñas secas como combustible [p. ej. 3,18]. El serrín de la madera de pino se usaba como combustible para las estufas en La Manchuela [5], al igual que la corteza y las piñas en Córdoba [8].

Encendido o leña fina

En La Manchuela se usaban las hojas para **encender el fuego** [3].

Carbón

Las ramas y el tronco dan **carbón** de buena calidad, el cisco, muy cotizado antiguamente porque no daba mal olor [3].

Luz

La tea o teda de este pino (trozo de leña extraída del tocón y de las raíces que se encuentra muy impregnado de resina) se usaba para **alumbrar** en las cuevas [3].

CONSTRUCCIÓN

Embarcaciones

En Córdoba se empleaba su madera para construir **barcas** [8] y en el Alt Empordà se ha usado para forrar las embarcaciones [26].

Casas, edificios e instalaciones agropecuarias

La madera de pino es considerada de muy buena calidad y en la Calabria extremeña tenía fama de dura [24]. Se ha usado en La Manchuela, Córdoba y Valladolid como materia prima para la estructura de casas, como **vigas** para techumbres, y sus ramas para hacer **muros** y **techumbres** de casillas de campo y recubrimiento de **tapias** [1-3,6,7,14,15,26].

Infraestructuras

La madera se ha usado para hacer **vigas** para las galerías de las minas y travesías de **ferrocarril** [3].

INDUSTRIA Y ARTESANÍA

Curtientes

La corteza, denominada según lugares *carretilla*, *concha*, *chichota* o *petorreta*, se ha empleado en Córdoba, La Manchuela y Valladolid para **curtir** pieles, cueros y redes de pesca por su alto contenido en taninos. En la provincia de Valladolid existían algunos molinos dedicados a moler la corteza para su uso en la curtiduría [1,3,8].

Herramientas y utensilios

La madera se ha empleado en Castilla para fabricar **trillos** y en el Alt Empordà para hacer **parihuelas** [3,26].

Juguetes e instrumentos deportivos y musicales

En La Manchuela y Córdoba, las niñas jugaban con sus acículas a hacer **cadenaetas** y **collares** de eslabones, mientras que los niños jugaban con la corteza, fabricando **barcos** y haciendo competiciones sobre la capacidad de flotación de los mismos en el agua [3,5,8]. Con su madera se fabricaban **juguetes** como caballitos, aviones, cochecitos e **instrumentos musicales** navideños como carracas y palillos [8].

Mobiliario y enseres domésticos

Con la madera de sus guías y ramificaciones verticiladas se hacían muebles domésticos como **perchas** o **colgadores**, **cantareras** y **taburetes** [1,3,8,14]. En Castilla y León sus acículas se han empleado como una especie de lana vegetal para el **relleno** de **colchones** y **almohadas**, las cuales tenían un uso medicinal, como se ha comentado anteriormente [4].

Vestimenta y adornos personales

En el Alt Empordà su madera se usaba para fabricar **zuecos** [26].

Otros usos industriales y artesanales

De su resina se ha elaborado en Cataluña **pez** para el **calafateado** de los **barcos** [3].

USOS MEDIAMBIENTALES

Mejora del suelo

La corteza del pino se usa para **proteger el suelo** y **evitar la erosión** como sustrato y recubrimiento para viveros y en jardinería. Sus hojas se usaban como **abono** para la preparación de los semilleros y para las huertas [3,5].

Setos y cortavientos

En la costa levantina y el litoral gaditano, este árbol se planta como fijador de suelo para **frenar** la erosión [3].

Sombra y protección

En la comarca del Montseny existe la creencia de que sentarse debajo de un pino piñonero es muy bueno, "pues su sombra es muy saludable" [27].

USO ORNAMENTAL

Patios, huertos y jardines

En la costa levantina, Salamanca y los Montes de Toledo este árbol se planta como **ornamental** [3,12,19,23].

Adornos florales y plantas de interior

En Montoro, Córdoba, al igual que en otros lugares, se hacen **centros** con piñas plateadas [8].

USOS SOCIALES, SIMBÓLICOS Y RITUALES

Rituales del ciclo anual

En Alborea (Albacete) y Montoro (Córdoba), las ramas de pino se usan como **árbol de Navidad** y las piñas como adorno de **belenes** [3,8]. En Cenizate (Albacete), el **Sábado de Gloria** se hacen arcos vegetales con ramas de pino [3] y en Cardenete (Cuenca) el día de **San Antonio**, 13 de junio, celebran una romería donde llevan al Santo al pueblo desde la ermita, para que "no se coma los piñuelos" (piñas verdes) [3].

Rituales del ciclo de vida

En varias fiestas populares, como las "albricias" o **enramadas**, en rituales de enamoramiento, se cortaban ramas de pino para ponerlas en las ventanas, en unos casos de los niños y en otros de las chicas más guapas, y en muchas fiestas de **quintos** se cortaba un pino gordo para ponerlo en la plaza [1,3,5].

Literatura oral popular

Son múltiples las **adivinanzas** y alusiones referidas a esta planta, sus piñas o sus semillas (piñones): "Tiene un abuelo alto, un padre rechoncho, una madre negrita y un hijo blanquito ¿qué es?" (la piña) [3]. Ruiz de la Torre hace mención a la frecuente cita del pino en el cancionero popular español [34].

Árboles o arbustos singulares

Existen pinos piñoneros famosos como el Pino de Juan Molinera de Abengibre, el Pino el Rayo de Alborea, el Pino de las Eras en Alcalá del Júcar, el Pino-Gordo de Peñas de San Pedro y el Pino Lorito en Cañadajuncosa, todos ellos en Castilla-La Mancha [1,3,5].

Otros usos sociales, simbólicos y rituales

Este pino aparece en los **escudos** de algunas poblaciones como Pe-drajas de San Esteban, Valladolid, y en Almodóvar del Pinar, Cuenca [3].

En La Manchuela colgaban una rama de este pino en la ventana como **indicador de venta de vino** [3,5].



Ermita Laguna Lumbieros



ECOLOGÍA

Hábitat

En la zona de La Manchuela relacionan esta especie de pino con los ambientes de suelos arenosos [1].

MANEJO DE LAS ESPECIES

Recolección

La época de recolección de los piñones va desde noviembre hasta marzo. Se recolectan las piñas por los "piñeros" y se llevan a secar, para después, una vez abiertas, extraer los piñones [3]. Las piñas verdes, para su consumo en aguasal, se recolectan en junio, desde primeros de junio hasta San Juan [1,3]. *Per sant Martí, la pinya cau del pi*, dice un dicho popular en el sur de la Comunidad Valenciana [28].

Otras actividades de manejo

En La Manchuela la madera se corta los meses que no tienen "r", para que no se estropee. Antiguamente los troncos seleccionados para hacer tablones (los más rectos) se enterraban en paja para que se secasen poco a poco, sin torcerse [3].

■ REFERENCIAS HISTÓRICAS

El consumo de piñones como alimento está recogido en muchas fuentes clásicas. Los agrónomos andalusíes mencionan además de las propiedades alimenticias del piñón, otros usos y virtudes de los *sar-nawbar*-los pinos- entre los que el piñonero y carrasco serían preferentemente considerados.

Así, Ibn Wāfīd (siglo XI) [30] e Ibn al-'Awwām (siglo XII) [31] hablan del uso de las "agujas" (acículas) del pino para conservar las frutas frescas; también es interesante como los utilizan para armar sobre ellos las parras. Además de los usos alimentarios (fácilmente asumidos, seguramente por evidentes) estos autores mencionan con claridad su interés ornamental. También es citado por médicos como Averroes en el *Libro de las generalidades de la Medicina*. Ahora bien, es en la obra del botánico y agrónomo andalusí Abū l-Jayr (siglos XI-XII) [32] donde encontramos mejores referencias al pino piñonero, que lo diferencia además con claridad de otras especies de pinos. Abū l-Jayr nos dice que mezclados los piñones con raíz de lampazo (*Arctium lappa* L.), "es beneficioso para la pus en el pecho, y si se aplican cataplasmas con la planta reducida a polvo aprovecha para el dolor de articulaciones, y si se aplica sobre las llagas crónicas, les es útil". También habla este autor de las gomorresinas producidas por los pinos siendo la que "la gente conoce como resina seca, la del pino piñonero, que es el que produce los piñones [*qum quraysī*], y es una especie de colofonia ... que tiene la consistencia de la gomorresina de terebinto (*Pistacia terebinthus* L.), pero es más fuerte y más perfumada que otras". Entendemos que estas resinas eran utilizadas como masticatorios y como fuente de oleorresinas para usos tanto cosméticos como medicinales.

En todo caso y en nuestra opinión, el más extenso tratamiento de los usos tradicionales del pino piñonero, especialmente del piñón como

alimento y medicina, lo encontramos en Alonso de Herrera (siglo XVI) [33]. Así, y al final de su capítulo dedicado a esta especie, nos dice que "los piñones más menudos son los mejores y se tornan dulces y tiernos aunque sean viejos... quitan mucho la sed y dan buen mantenimiento y sustancia al cuerpo, antes de comer sin apetito y después asientan el estómago, esfuerzan mucho y acrecientan la simiente de generación y sangre y aclaran la voz y aprovechan a la tos antigua. Aprovechan mucho a las arenas de los riñones y vejiga y a las llagas, restriñen las cámaras y sangre de las mujeres, engordan mucho. Hecho emplasto dellos con ajenjos sobre el estómago le confortan, comidos purgan los pulmones y aclaran la voz. Son buenos para los que tienen una enfermedad dicha ethica, que es los que están secos y limpian los miembros interiores espirituales, ayudan mucho a desopilar el hígado, mas si son añejos y amarillos, en lugar de aprovechar dañan y dan sed y no son provechosos como los que son frescos, o refrescados y las telitas de los piñones son dañosas. Restriñen así mismo las cortezas cociéndolas en agua y tomando aquel vapor por bajo. Haciendo polvos las hojas y echadas en las llagas, las consuela. Cociendo las raíces del pino en agua, y haciendo gargarismos hace desflemar mucho. Limpiar los dientes con tea o palo de pino, es bueno que no se descarnan, mas antes los aprietan algún tanto".

Y añade, de forma casi amenazante: "Otras muchas propiedades tiene el pino que por no ser prolijo las callo".

Existen otras menciones posteriores, dispersas por la historia etnológica ibérica relativas al pino piñonero. Como ejemplo de ellas citaremos cómo en Jorquera, Albacete, según las topografías médicas del s. XIX, el polen de pino macerado en coñac se usaba como afrodisíaco [12].

■ VALORACIÓN

Es una especie de gran interés etnobotánico, especialmente en determinadas comarcas de las dos Castillas como pueden ser La Manchuela en Castilla-La Mancha o la Tierra de Pinares en Castilla y León, y también en Andalucía occidental. La versatilidad de usos de esta planta delata su enorme valor cultural. Sin embargo, muchos de estos usos se están perdiendo, quedando relegado su uso exclusivamente a la explotación comercial del piñón para consumo humano. Esta explotación se ha venido haciendo hasta hace muy pocos años de forma manual y hoy día está totalmente mecanizada.

■ REFERENCIAS

1. Fajardo *et al.* 2000; 2. Fajardo *et al.* 2007; 3. Blanco *et al.* 2007; 4. Oria de Rueda & Díez 2002; 5. Sánchez López *et al.* 1994; 6. Rivera *et al.* 2008; 7. Benítez 2009; 8. Galán 1993; 9. Ferrández & Sanz 1993; 10. Fajardo 2008; 11. Verde *et al.* 2000; 12. Criado *et al.* 2008; 13. Molero Mesa *et al.* 2001; 14. Consuegra 2009; 15. Rivera *et al.* 2006b; 16. Verde *et al.* 1998a; 17. Verde 2002; 18. Blanco 1998; 19. Velasco *et al.* 2010; 20. Piera 2006; 21. Perera López 2005; 22. Tardío *et al.* 2002; 23. Ríos *et al.* 2012; 24. Blanco & Cuadrado 2000; 25. Obón & Rivera 1991; 26. Parada 2008; 27. Bonet 2001; 28. Pellicer 2000-2004; 29. Carrió 2013; 30. Ibn Wāfīd 1997; 31. Ibn al-'Awwām 1988; 32. Abū l-Jayr 2004-2010; 33. Alonso de Herrera 1981; 34. Ruiz de la Torre 2006.

