



PINO PIÑONERO

Pinus pinea

Familia

Pinaceae. El nombre genérico deriva del celta “pin” que significa montaña roca, por la facilidad de estos árboles de arraigar en terrenos descarnados. Otros autores afirman en cambio que proviene del sánscrito “pitu”, nombre en esta lengua del pino. 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.

Árbol

Este árbol robusto alcanza los 30 metros de altura y desarrolla una copa redondeada.

Tronco

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

Hojas

Las hojas son perennes y aciculares, se disponen agrupadas de dos en dos por una vaina membranosa que las rodea.

Flores

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.

Frutos

Los frutos son piñas, normalmente solitarias de tamaño grande, de color marrón brillante y con un pedúnculo grueso. Cada escama de la piña contiene en su interior dos grandes piñones. La piña madurará al tercer año o en la primavera del cuarto año después de aparecer.

Crecimiento

Suele tener un crecimiento lento. Fructifica a partir de los 20 ó 25 años, viven hasta 300 años. Prefiere vivir en suelos frescos y arenosos, incluso en arenales marinos y dunas fijas. Requiere luz abundante y un clima algo cálido, no soportando las heladas fuertes ni continuas.

Distribución:

Se extiende espontáneamente por los países ribereños del Mediterráneo. En España falta casi por completo en el Norte y Noreste.



Utilidad

La madera se usa para la construcción y para las traviesas de ferrocarril. Es buen combustible. La corteza es rica en taninos y se utiliza para curtir. Sus piñas se usan directamente o tostadas y son empleadas en confitería, salsas, guisos y morcillas. En medicina popular se usaban como balsámico para curar la tos y enfermedades del pecho, incluso se les consideró como afrodisíacos. También es frecuente utilizarlo para fijar suelos y por último comentar su inestimable valor como ornamental por su elegancia y sombra que proyecta.

Un ejemplar del Parque tiene una edad centenaria y por su porte, es el mayor de la ciudad.

Foto

