

Pinus pinea L.

Famiglia: Pinaceae

Etimologia: il nome *Pinus* deriva direttamente dall'omonimo latino, che può derivare dal greco *pitys*. L'originale radice è tuttavia controversa, facendosi riferimento al celtico (con significato di montagna, roccia) non meno che al sanscrito, alla forma dell'albero o alla resina che produce, o alla radice indoeuropea *pic*, *pungere*, forse con riferimento agli aghi. Il termine *pinea*, che fa sempre riferimento al pino, ha probabilmente nel rafforzamento lo scopo di indicare la specie quale pino per eccellenza.

Nomi comuni: il termine usato comunemente è pino, spesso con l'aggiunta di "domestico", termine usato per indicare proprio il nostro anche nel binomio sinonimo.

Somiglianze: rassomiglia al *Pinus pinea* L. anche il *P. pinaster* Aiton, che però ha una ramificazione ad angolo retto rispetto a quella ad angolo acuto del *pinea* e da adulto è meno alto.

Il pino domestico

Pianta che per via della formazione di boschi litoranei, le *pinete*, caratterizza come caratteristici molti paesaggi italiani, ancorché sulle coste italiane altre specie di questo genere (*P. pinaster* Aiton, *P. halepensis* Mill.) contribuiscano a definire il paesaggio. Non è un caso che all'estero essa sia spesso chiamata *pino italiano*.



Coltivato fin dall'antichità per i semi, i noti pinoli, si può comunque incontrare praticamente ovunque, da solo o in associazione boschiva con altre piante della macchia mediterranea, nelle campagne come in città, ancorché non superi la fascia collinare.

Alta anche oltre i venti metri, ha il tronco relativamente tozzo rispetto alla grande chioma a globo che col tempo tende ad assumere una forma ad ombrello. Le foglie aghiformi

sono molto lunghe, anche oltre i venti centimetri e innestate a coppie di due. I grandi fiori primaverili (sporofilli), ovoidali, per diventare le tipiche pigne che tutti conosciamo impiegano più di ogni altra specie del suo genere, non meno di tre anni. A maturità si aprono per far uscire i semi legnosi, lunghi un paio di centimetri, marroni ma coperti da una guaina scura che viene via facilmente, che

contengono i pinoli, noti a tutti e ampiamente utilizzata per l'alimentazione. Come le altre pinaceae è pianta resinosa, il che la rende sensibile agli incendi.

L'uso del pino domestico

Del pino domestico, oltre all'uso alimentare, sono noti anche gli altri usi etnobotanici, a cominciare ovviamente da quello ornamentale in parchi e giardini o, per le piccole pianticelle, come bonsai od altro ornamento domestico.

Per gli usi medicinali si utilizzano la corteccia e i semi, entrambi per favorire la fluidità delle secrezioni bronchiali e coadiuvare la funzionalità delle prime vie respiratorie, oltre che per il drenaggio dei liquidi corporei. La resina, raccolta tramite incisioni sul tronco, è utilizzata come disinfettante e vulneraria, per cicatrizzare piccole ferite o aiutare le mani screpolate dal freddo. Anche i coni, macerati in alcool sono utilizzati, con funzioni digestive.

La resina viene anche utilizzata, come quella di altri pini, per disinfettare ambienti domestici, specialmente quelli dove si trovano gli ammalati.

I pinoli in cucina

I pinoli che si ricavano dalle pigne sono utilizzati, come è noto, soprattutto in pasticceria, come guarnizione o in impasti di torte e dolci tipici, e nella preparazione di salse tradizionali, come ad esempio il pesto genovese. Si possono ovviamente consumare freschi, o utilizzare in funzione aromatica, per carni o verdure o piatti asciutti – entrano in molte ricette tradizionali – ma occorre aver cura di consumarli relativamente in fretta, soprattutto se acquistati, perché non hanno una lunga durata e tendono a irrancidirsi presto per via dei grassi particolari che contengono. L'olio tradizionale che si ricava dalla spremitura dei pinoli, pur dal sapore gradevole, è poco usato proprio per questo motivo: avrebbe una vita troppo breve.

Pinus cembra L.

In italiano è chiamato comunemente cembro, cirmolo, cirmo. Il nome della specie si rifarebbe al termine germanico *zimbar*, che indica il legno da costruzione. È pianta delle zone temperato-fredde dell'Eurasia, alpine in Italia, dall'apparato radicale molto sviluppato, con forti radici laterali, e che raggiunge anche i venticinque metri.

La forma dipende molto dalle situazioni ambientali e dalle avversità atmosferiche affrontate: nei boschi chiusi si presenta con fusto dritto, altrimenti può assumere forme asimmetriche, con chioma di forma variabile con l'età e in relazione all'habitat specifico, in alta quota anche prostrate. Ha una corteccia giovanile grigio-argentea e poi nerastra all'esterno, e rami fogliosi per tutta la lunghezza.

Ha foglie aghiformi lunghe fino a una decina di centimetri, raggruppate in fascetti di cinque e porta gemme resinose, ovate e appuntite, rossastre, e amenti maschili rossi e femminili violacei. Gli strobili, con squame prima violacee e poi rossicce,

maturano in un paio d'anni. La pianta non fiorisce comunque prima dei quaranta anni, data anche la longevità della specie (si ritiene che essa raggiunga la maturità intorno ai trecento anni e viva normalmente il doppio).

Il profumato e resinoso legno del cembro è pregiato per le sue proprietà (ad esempio non viene attaccato dai tarli) e la facile lavorabilità, che lo destina soprattutto ai prodotti artigianali e d'intaglio, come quelli, particolarmente apprezzati, dell'Alto Adige. Con legno di cembro si rivestivano in area alpina gli arredi di interni e i serramenti. La fragranza che emana è dovuta a una oleoresina, denominata "balsamo dei Carpazi", contenuta nel fusto.



I semi di cembro, detti *pinocchini*, sono buoni da mangiare come quelli del pino domestico e danno un ottimo olio, ancorché di vita breve. In passato erano assai ricercati in Piemonte, si usavano torrefatti e da essi si estraeva in Valle d'Aosta il pregiato Olio di Arola [2].

Pinus mugo Turra

In italiano viene chiamato comunemente mugo o pino mugo. Diversi i nomi locali. Pianta delle montagne dell'Europa meridionale, presente in Italia in aree alpine e subalpine di Alpi e Appennini. Si tratta di una specie pioniera, resistente al freddo e adattata a diversi habitat: eliofila e xerofila, si trova anche nelle pietraie e intorno ai 2500 metri di altitudine. In montagna svolge anche la funzione di trattenere la neve dato che dà vita spesso a impenetrabili e compatte formazioni.

È pianta arbustiva cespugliosa, a lento accrescimento, con rami sdraiati ma ascendenti verso l'apice, alta fino a qualche metro. Presenta una corteccia brunastra, squamosa a maturità, e aghi pungenti lunghi intorno ai cinque centimetri, inseriti a fascetti di due all'estremità di corti rametti. Porta fiori maschili giallastri e femminili riuniti in piccoli coni violacei. Le pigne maturano in due anni e contengono piccoli semi alati.

Dal legno, molto elastico, ancorché di piccole dimensioni dato lo scarso spessore dei tronchi, si ricavano utensili artigianali da cucina. Da quello delle radici e da quello resinoso dei rami si ricavano fiaccole.

Le mughete possono fornire legna da ardere ma soprattutto sono utilizzate tradizionalmente per la produzione del mugolio, un olio da tempo utilizzato a

scopo medicinale (oggi ricavato per distillazione da foglie e giovani rami), che ha proprietà balsamiche ed espettoranti, antinfiammatorie ed antisettiche, utilizzate soprattutto nelle patologie reumatiche e nelle affezioni polmonari. Il mugolio svolge infatti funzione di espettorante e fluidificante della secrezione bronchiale e di sedativo della tosse. Ha anche effetti benefici sull'apparato urinario ed è usato in applicazioni esterne per curare infiammazioni e altri problemi muscolari.

Il mugolio si usa anche in cosmetica, per preparare sali da bagno e per profumare detergenti.

Dalle gemme del mugo messe a macerare al sole nello zucchero si ricava una sorta di sciroppo dolcificante e benefico da usare per te e infusi. L'uso alimentare più importante del pino mugo è comunque in liquoristica. Oltre ad aromatizzare in forme domestiche grappe e liquori, le essenze profumate si usano anche industrialmente. Tra i prodotti tradizionali segnaliamo l'altoatesino *Latschenschnaps*, liquore a base di grappa di vinacce e germogli di pino mugo e il liquore Barancino, tipico del Bellunese (barancio è il nome locale del mugo), prodotto partendo dalla grappa, cui vengono aggiunti zucchero, pino mugo e ginepro, consumato soprattutto come ottimo digestivo.

Del *Pinus mugo* Turra, specie che si ibrida anche facilmente, sono presenti in Italia e utilizzabili allo stesso modo alcune sottospecie: il *P.mugo* subsp. *uncinata* (Raimond ex DC) Domin, che è una specie presente in area occidentale, il *P. mugo* subsp. *mugo* che ha areale nelle Alpi centrali e in particolare alle Alpi orientali, dove si può incontrare a quote anche relativamente basse, il *Pinus mugo* subsp. *rotundata* (Link) Janch. & H. Neumayer, ibrido arborecente, e il *P.mugo* subsp. *mugo* var *pumilio* Zen., varietà diffusa sulle Alpi marittime e sulle Alpi Cozie.