

Pinus pinea L.

Nomi comuni: il termine usato comunemente è pino, spesso con l'aggiunta di "domestico" oppure, specificando, pino da pinoli.

Denominazione scientifica: *Pinus pinea* L. **Famiglia:** Pinaceae

Sinonimi: diversi sinonimi, poco usati.

Etimologia: il termine *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 *pineae*, che fa sempre riferimento al pino, ha probabilmente nel rafforzamento lo scopo di indicare la specie quale pino per eccellenza.

La pianta: specie che con la formazione dei suoi boschi litoranei, le pinete, rappresenta come caratteristici molti paesaggi italiani (anche se sulle coste italiane altre simili specie di questo genere, *P. pinaster* Aiton, *P. halepensis* Mill., contribuiscono all'italico paesaggio). Non è un caso che all'estero la pianta sia spesso chiamata col nome di "pino italiano". Coltivato fin dall'antichità per i semi, i noti pinoli, dal momento che viene anche tenuto a scopo ornamentale 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. Pianta 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 di questo 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 utilizzati per l'alimentazione. Come le altre pinacee è pianta resinosa, il che la rende sensibile agli incendi.



Usi del pino domestico: di questo pino, 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 o 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 alcol sono utilizzati con funzioni digestive. La resina viene utilizzata, come quella di altri pini, per disinfettare ambienti domestici, specialmente quelli dove si trovano gli ammalati.

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, oltre che nella preparazione di salse e sughi tradizionali, come ad esempio il pesto genovese. Si possono ovviamente consumare freschi così come sono o utilizzare in funzione aromatica, anche se hanno un sapore delicatissimo, buoni per ortaggi e verdure, carni o primi piatti asciutti, dolci, torte, ecc. – 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 perché avrebbe una vita troppo breve.
