

Piñones de Castilla y León

Valladolid produce el 80% del total nacional

El piñón de Castilla y León es el de mayor calidad de toda España. Se producen al año alrededor de 567 toneladas, en su mayor parte procedentes de Valladolid y Segovia. La entrada del piñón chino, más barato, ha hecho descender sensiblemente la producción.

● **CARLOS GONZALEZ DEL PIE.** Periodista

El piñón es el fruto del «pinus pinea», el pino corriente tan extendido por toda la península ibérica. Recibe diversos nombres según zonas, y así se le denomina «piñonero» en Castilla y León, «real» en Andalucía y «piñeiro» en Galicia, aunque todos son la misma variedad.

Hay una localidad vallisoletana, Pedrajas de San Esteban, que es el mayor centro productor de piñones de toda la península. Allí se elabora dicho producto, proveniente, en su mayor parte, de la Comunidad Autónoma de Castilla y León, que produce el ochenta por ciento del total nacional, si bien también recibe dicha materia prima de Andalucía, Cataluña e incluso Portugal.

Además de dicha localidad vallisoletana, hay otros municipios productores en la misma provincia castellana, tales como Iscar, Portilla y Medina del Campo. En la vecina Zamora, el mayor centro es Toro, mientras que Cebreros, Arévalo y la comarca del valle del Tiétar son los principales puntos de la provincia abulense. En Segovia destacan Nava de la Asunción, Coca y Cuéllar. En todas ellas se produce el mismo tipo de piñón, estableciéndose las diferencias únicamente en el proceso de secado al sol durante el verano.

El citado piñón, gracias a que su elaboración es totalmente artesanal, es el de mayor calidad de toda España. Su gusto y aroma son muy característicos, al estar elaborado con terrenos y diversas sustancias aromáticas resinosas. Se compone en un 25,3 por ciento de proteínas, además de minerales, carbonatos y grasa. En años de lluvias idóneas, su longitud alcanza los quince milímetros en limpio.

La producción sufrió un bajón importante con la entrada del piñón chino, más redondo y amarillo, pero de mucho menos sabor, si bien más barato debido

al reducido coste de la mano de obra asiática. Este descenso pasó de las mil toneladas que se producían del piñón mediterráneo en la cuota de mercado mundial a la mitad.

Según datos de la Consejería de Agricultura, la producción actual al año es de 567 toneladas, en su mayor parte cosechadas en las provincias de Valladolid y Segovia, con un precio medio de 236 pesetas el kilo. Sus principales mercados



son la costa este española, donde sirve de base de elaboración a numerosos derivados de gran tradición en la gastronomía española. Entre los mercados exteriores destacan Israel, Francia, Suiza, Alemania e Italia.

Casi todas las empresas elaboradoras en Castilla y León son de tipo familiar.

GASTRONOMIA

Piñonadas

De entre los frutos secos, los piñones no tienen un recetario tan abundante como sus parientes las almendras, avellanas o incluso castañas. Pero hay una receta realmente deliciosa, proveniente de un país donde la repostería es un lujo de dioses: Portugal. Es una receta proveniente de un pueblecito alentejano denominado Alcacer do Sal, en la desembocadura del Río Sado, cerca de Setubal. Su dulce típico se denomina «pinhoadas», piñonadas por nuestros lares.

Para ello se debe coger una taza, de las de café, de miel por dos de piñones, proporción multiplicable tantas veces cuanto sea la gula de los comensales. Se lleva la miel al fuego hasta que alcance el punto de ebullición, y entonces se le añaden los piñones, mezclándolos bien hasta lograr el punto.

Previamente se ha de tener dispuesta una tabla de madera, o mejor de las antiguas de mármol, muy fría en agua. Se vierte encima la masa y, con las manos bien frías, se moldea hasta obtener una capa lo más

uniforme posible. A continuación, con un cuchillo calentado en agua hirviendo, se corta la masa en tiras y se las sirve en un recipiente encima de obleas o bien hojas de naranjo. Un auténtico lujo de cardenal. ■