

Cibi, bevande e altre delizie – Lo sapevate che ...?

## Da dove provengono i pinoli?

I pinoli sono molto apprezzati e possono avere un'ampia gamma di usi, tra i quali quello di essere usati come ingrediente per il pesto alla genovese.

I semi del pino marittimo (*pinus pinea*) spiccano per la qualità particolarmente elevata e l'aroma. Questo particolare tipo di pino cresce, anche, in Italia, in Portogallo, in Spagna e nelle regioni meridionali della Francia. In commercio si possono inoltre trovare i semi del pino coreano (*pinus koraiensis*), i quali provengono o dalla Cina, Russia e Corea, oppure dal Pakistan, Afghanistan e Iran.

I pinoli si differenziano tra loro non solo per la loro origine, ma anche per aspetto, gusto e non ultimo per il prezzo. I pinoli europei sono di colore avorio uniforme e contengono resinosi aromi speziati di pino. Hanno un prezzo decisamente elevato (fino a 100 euro al Kg), ciò perché i pinoli maturano nelle pigne per ben tre anni prima di poter essere pericolosamente e abilmente raccolti e poi lavorati a mano. I pinoli asiatici sono, a seconda del tipo, lunghi e stretti oppure a forma triangolare ed hanno le punte marroni (vedi foto sotto). I pinoli cinesi hanno un retrogusto amaro, al contrario i pinoli pachistani sono più dolci ed oleosi. Poiché i pinoli asiatici sono molto meno costosi dei pinoli europei, sul mercato è possibile trovare anche delle confezioni miste di pinoli.

I consumatori e le consumatrici che preferiscono i pinoli provenienti dall'area mediterranea, devono controllare che nel pacchetto ci siano solo pinoli della stessa forma e che siano di colore uniforme e chiaro. L'origine dei pinoli può essere indicata sulla confezione, ma tale indicazione non è obbligatoria. Generalmente un alto prezzo di vendita è un indicatore dell'origine europea dei pinoli, al contrario un prezzo basso è indicatore della provenienza dei pinoli dall'Asia.

