



NOTA DE PRENSA

Una cata a ciegas explica a través de un vídeo las diferencias de calidad del piñón ibérico con respecto a especies foráneas

El piñón español, el protagonista de la última campaña divulgativa del Grupo Operativo Pinea

- Los productores de piñón están sufriendo graves pérdidas, con un descenso del 80% de la producción con respecto al período anterior a la aparición de la plaga del *Leptoglossus occidentalis* en 2013.
- La presencia del piñón ibérico se ha reducido considerablemente en la gastronomía española, siendo sustituida por especies foráneas y de menor calidad.
- Consumir piñón nacional de *Pinus pinea* es apoyar a la conservación de una especie forestal tan emblemática de nuestro país como el pino piñonero, afirma este grupo operativo
- El piñón nacional tiene más proteínas, más minerales, una textura más cremosa y un sabor resinoso que lo caracteriza y lo diferencia.
- El Grupo Operativo Pinea ha puesto fin a su trabajo tras dos años de lucha contra la chinche americana, y unos resultados esperanzadores para los productores, que se verán en tres años
- Puedes ver el vídeo en este enlace:
<https://www.youtube.com/watch?v=CNp5DGAIOis&t=3s>



Madrid. 07/03/2023. El proyecto GO PINEA tiene entre sus objetivos, además de investigar los problemas que afectan actualmente al pino piñonero, la difusión del conocimiento desarrollado por el grupo operativo que, tras dos años de un esforzado trabajo de innovación, concluye con resultados esperanzadores. El equipo, formado por Fafcyle, Piñonsol, COSE , Cesefor, IRTA CTFC, Eco Espacio, SCCL, pretende hacer llegar a los selvicultores de toda España los resultados obtenidos para la mejora de la gestión, la lucha contra la plaga del *Leptoglossus occidentalis* y la adaptación de las masas al cambio climático. Por otro lado, los productores de piñón están sufriendo graves pérdidas. La producción actual se ha reducido en un 80 % respecto al período anterior a la llegada de la plaga del *L. occidentalis*, y la presencia del piñón nacional en el mercado se ha reducido considerablemente.

La caída de la producción de piña ha provocado una subida generalizada de los precios, que poco puede entender el comprador que busca el piñón en los lineales. Por eso, el grupo operativo PINEA ha incluido también entre sus objetivos hacer llegar el mensaje de que **consumir piñón nacional de *Pinus pinea* es apoyar a la conservación de una especie forestal tan emblemática de nuestro país como el pino piñonero**, con un gran interés social y económico, que da vida a muchas de nuestras zonas rurales, y que está gravemente amenazada por el cambio climático y las afecciones fitosanitarias.

EL ANUNCIO

Dentro del grupo operativo, la labor de la cooperativa **Piñonsol** ha sido precisamente la de concienciar a todos de que el piñón del *Pinus pinea* merece una especial protección. Es un producto diferente a otros piñones que podemos encontrar en el mercado, como el piñón del *Pinus koraiensis* (procedente de China), el *Pinus gerardiana* (Pakistán) o el recientemente incorporado a nuestros lineales, procedente de Siberia, el *Pinus sibirica*, fácilmente reconocible por su pequeño tamaño. Para lograr comunicar esta diferencia, el grupo ha grabado una cata a ciegas, en la que han participado personas de distintas edades y situaciones personales, que prueban piñones de diferentes orígenes. El resultado ha sido claro, y el mensaje final es sencillo: el piñón del *Pinus pinea* tiene más proteínas, más minerales, una textura más cremosa y un sabor resinoso que lo caracteriza y lo diferencia.



En el trabajo de realización se ha contado con la colaboración de grandes profesionales de la comunicación y el marco del edificio de la granja de la Diputación de Valladolid, que cedió el espacio al grupo operativo.

Las normas internacionales de etiquetado comercial obligan a declarar expresamente la especie botánica y el país de origen en cada envase (UNECE, 2013), por eso aconsejamos a todos los consumidores comprobar que en el envase se indica: “Piñón de *Pinus pinea* - origen España”. ¡El mejor piñón del mundo!

“El piñón de *Pinus pinea* - origen España”. ¡El mejor piñón del mundo!

Más información en: www.gopinea.org

Síguenos en: https://twitter.com/go_pinea

Forman parte de este proyecto como socios: CESEFOR, CTFC, COSE, ECOESPACIO, FAFCYLE, IRTA, Cooperativa PIÑONSOL y Forestal de Catalunya SCCL.

El grupo operativo GO PINEA “Mejoras e innovación en la producción del piñón nacional”, ha recibido para su proyecto de innovación una subvención de **565.999,54€**. El importe del proyecto es cofinanciado al 80% por el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (**FEADER**) y al 20% por los fondos de la Administración General del Estado (**AGE**). La Dirección General de Desarrollo Rural, Innovación y Formación Agroalimentaria (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación) es la autoridad de gestión encargada de la aplicación de la ayuda del FEADER y nacional correspondiente.

Comisión Europea: Área de Agricultura y Desarrollo Rural
Organismo responsable del contenido: GO PINEA