

### **Le pinete e la produzione dei pinoli nel Parco Migliarino, San Rossore, Massaciuccoli dal passato dei nostri giorni**

La pineta oggi si presenta come un elemento tipico del paesaggio del litorale pisano, insieme, peraltro, al bosco di latifoglie mesofile o sclerofille. Queste due formazioni boschive attualmente quasi si equivalgono dal punto di vista dell'estensione, ma non è sempre stato così, infatti fino all'inizio del 1600 prevalevano in modo quasi totale i boschi di latifoglie, che sono la copertura boschiva originaria e naturale del territorio del Parco, mentre l'impianto delle pinete è artificiale e fu iniziato in larga scala a partire dal secolo XVIII per finalità di sfruttamento economico.

La conservazione, l'utilizzo e la gestione delle pinete presentano caratteri differenziati nelle varie Tenute del Parco in cui questa formazione boschiva è prevalente: Macchia Lucchese, Macchia di Migliarino, San Rossore e Coltano.

**Macchia Lucchese (o Pineta di Ponente)** (450 ha): si ricerca un equilibrio fra recupero delle caratteristiche forestali originarie e mantenimento della pineta, ma da parte delle popolazioni locali è forte la pressione per il mantenimento delle specificità paesaggistiche della zona.

**Macchia di Migliarino** (2.200 ha): le pinete occupano una buona parte di questo territorio e hanno una marcata destinazione produttiva legata ad una attenta gestione aziendale esercitata dalla proprietà dei Duchi Salviati.

**Tenuta di San Rossore** (3.050 ha): qui la pineta è molto estesa, formando un elemento essenziale del paesaggio. La gestione forestale mira sia al mantenimento di alcune pinete, sia anche alla conservazione dei boschi meso-igrofilo di caducifoglie e alla trasformazione di alcune pinete in boschi misti di latifoglie.

**Tenuta di Tombolo** (2.830 ha): qui l'intervento dell'uomo ai danni della vegetazione originaria (boschi di latifoglie) è stato meno pesante, quindi si tende a favorirne lo sviluppo, pur mantenendo le pinete sia di pino marittimo che domestico. Vaste superfici a pineta sono incluse all'interno di strutture militari (ad esempio Camp Derby).

#### **La coltivazione del pino**

I pini domestici non sono una specie longeva, poiché dopo un centinaio di anni si ammalano e muoiono. Nel passato, per evitare che i pini si ammalassero o che, indeboliti dal forte vento di libeccio, crollassero a seguito di ventate improvvise, venivano tagliati con un segone, cioè una grande lama dentellata lunga fino a due metri, azionata da due uomini, e il tronco veniva portato via con un carro speciale.

Le pinete richiedono un costante intervento dell'uomo, sia per il taglio che per la rinnovazione. Oggi l'estensione delle pinete è in forte diminuzione a causa dell'inquinamento da aerosol marino.

La tecnica selvicolturale prevede che la pineta vecchia venga tagliata a raso e successivamente si procede alla messa a dimora di piantine di tre-quattro anni. Questo è indispensabile, perché il pino domestico non è in grado di riprodursi naturalmente. Con questo metodo le piante sono coetanee e devono essere piantate su un terreno completamente sgombro da altre specie vegetali, in quanto i pini domestici non tollerano l'ombreggiatura. Le pine, prima di arrivare a maturazione, impiegano circa tre anni; arrivate alla maturazione, verso ottobre, si può iniziare la loro raccolta, che dura circa fino a marzo.

Nell'Ottocento interi paesi del territorio pisano traevano il loro sostentamento dalla raccolta, lavorazione, commercializzazione delle pigne e dei pinoli. A partire dagli ultimi decenni del 1900 le cose sono profondamente cambiate, sia per le condizioni del mercato sia per l'introduzione di attrezzature più efficienti che hanno ridotto considerevolmente il lavoro svolto dall'uomo. Infatti in anni recenti è stata introdotta la raccolta meccanizzata con macchine scuotitrici che non sembrano influenzare negativamente lo stato vegetativo delle piante né la qualità del prodotto.

Fino alla fine degli anni '80 del XXI secolo le pigne (strobili) venivano raccolte dagli scuotitori che salivano sugli alberi, senza fune di protezione o imbracatura, utilizzando scale lunghe anche venti metri e distaccando le pine dalla pianta con una lunga asta con all'estremità un uncino. A terra le pine venivano raccolte dai raccattini, generalmente donne, bambini e anziani. Uno scuotitore poteva scuotere in media 40-50 piante al giorno.

Le pine venivano accatastate nelle *mandrie*, grandi piazzali dove venivano lasciate al sole da aprile fino a giugno perché il calore ne schiudesse le brattee, liberando i pinoli.

I pinoli, racchiusi nel guscio legno, venivano fatti passare in una specie di macchina trebbiatrice che, con un metodo detto brezzatura, liberava la mandorla ancora protetta.

Oggi tutto è cambiato: di scuotitori non ce ne sono quasi più, sostituiti dalle scuotitrici dotate di una chela meccanica che afferra il fusto del pino e imprime una vibrazione breve, ma intensa. In caso di pioggia o di eccessivo freddo è sconsigliabile compiere questa operazione.

Per quanto riguarda la fuoriuscita dei pinoli oggi si ricorre ad una macchina nella quale si introducono gli strobili ancora chiusi; scaldandoli, se ne provoca la schiusa con relativa fuoriuscita dei pinoli (anche se i veri intenditori dicono che questo sistema altera il gusto del pinolo). Le brattee e i gusci legnosi vengono usati come combustibile. La polverina nera che ricopre i pinoli viene venduta ai fornai francesi che la usano per aromatizzare il pane.

La produzione di pinoli nel Parco è drasticamente calata rispetto agli anni '50, in particolare nelle Tenute di Migliarino e di San Rossore.

#### **I pinoli biologici del Parco Migliarino, San Rossore, Massaciuccoli**

I pinoli biologici del Parco Migliarino, San Rossore, Massaciuccoli riscuotono grande successo in Italia e nel mondo; per questo nel Parco si sta cercando di contrastare il decadimento delle pinete che li producono e prevedendo esplicitamente la conservazione delle aree a conifere. I fattori di degrado sono l'urbanizzazione, l'inquinamento da aerosol marino e il disinteresse per la selvicoltura. Di recente gli strobili vengono attaccati da una cocciniglia (il cosiddetto cimicione americano) che provoca una grave diminuzione del raccolto di pine.

Coltivazione, raccolta e lavorazione dei pinoli del Parco possono essere definite biologiche in quanto, in ognuna di queste fasi, il prodotto non subisce trattamenti chimici e viene estratto dalle pine con metodi tradizionali e naturali. Bisogna tuttavia ricordare che oggi il processo di raccolta avviene non più a mano, ma mediante macchine scuotitrici che, comunque non danneggiano le piante. Diversamente che dal passato, anche la raccolta da terra e il trasporto delle pine in luoghi di stazionamento viene oggi fatta mediante l'ausilio di camion ribaltabili e di macchine dotate di braccio meccanico. Le operazioni successive, che prevedono la separazione dei pinoli dai gusci e la loro successiva schiacciatura per l'ottenimento di mandorle

sgusciate, sono realizzate con metodologie tradizionali che non prevedono trattamenti chimici e meccanici per non alterare le proprietà organolettiche, come, invece, succede nei pinoli prodotti "industrialmente". Da questa lavorazione viene ottenuto un prodotto che può essere suddiviso in quattro tipologie:

Prima qualità	pinoli interi bianchi
Seconda qualità	appena ingialliti alle punte o appena colorati
Terza qualità	uniformemente ingialliti e colorati
Quarta qualità	sbriciolati, "spezzati"

Il pinolo biologico del Parco Migliarino, San Rossore, Massaciuccoli è "minacciato", dal punto di vista commerciale, da pinoli prodotti in altre zone del nostro paese, ma soprattutto all'estero, Cina e Spagna in particolare.

Per la sua "protezione" è risultata importante la creazione del "marchio collettivo di qualità" messo a disposizione dal Parco alla ditta Grassini di Campo (Calci-Pisa), ormai unica Azienda che tratta i pinoli del Parco e che provvede sia alle operazioni di raccolta degli strobili (pigne), sia alla loro lavorazione e alla successiva commercializzazione. Questo marchio del Parco si è da tempo imposto con successo presso una clientela particolarmente esigente.

Visto il successo che i pinoli biologici e il miele di spiaggia hanno incontrato sul mercato, è stato realizzato un altro prodotto particolarmente originale: il miele di spiaggia confezionato con i pinoli in caratteristici orciolini di vetro: una novità molto apprezzata nel campo dei prodotti biologici.

Naturalmente pinoli di alta qualità sono vivamente consigliati per ricette importanti ([file RicettePinoliPacinotti](#))