

Difficile immaginare le coste italiane e mediterranee senza il *Pinus pinea*, ovvero il pino domestico. Un po' come la vite e l'olivo, questo albero (insieme al pino marittimo) rappresenta il nostro territorio e la nostra gastronomia. I pinoli mediterranei, con il loro tipico gusto resinoso e pastoso, sono protagonisti di molte preparazioni e ricette. Prima fra tutte il "pesto alla genovese", il cui disciplinare elenca con cura gli ingredienti e le loro origini: il Basilico genovese DOP, "Parmigiano Reggiano" o "Grana Padano" DOP, olio extra vergine di oliva e sale italiani, aglio e "pinoli ottenuti da *Pinus Pinea* che devono essere prodotti nell'area mediterranea". Il consumatore può acquistare i pinoli sgusciati e venduti in bustine con diverse offerte di peso. I prezzi in commercio variano dalle 30 euro al chilo a oltre 100 euro al chilo. Raramente è riportata in etichetta la provenienza e la varietà e la dizione presente è solo "pinoli". E allora, come mai questa differenza di prezzo? (...)

L'articolo:

<http://www.helpconsumatori.it/alimentazione/pinoli-italiani-pakistani-e-cinesi-a-ognuno-la-sua-qualita-e-il-suo-prezzo/67354>

Perché i pini non fanno più i pinoli?:

<http://www.fidaf.it/wp-content/uploads/2016/09/Perche-i-pini-non-fanno-piu-i-pinoli.pdf>

Gli ultimi sviluppi:

<http://www.georgofili.info/detail.aspx?id=4074>

Informazione di base:

<http://it.wikipedia.org/wiki/Pinolo>

http://en.wikipedia.org/wiki/Pine_nut

http://fr.wikipedia.org/wiki/Pignon_de_pin

<http://es.wikipedia.org/wiki/Pi%C3%B1%C3%B3n>

Da leggere:

Pinoli italiani, pakistani e cinesi - A ognuno la sua qualità e il suo prezzo

Scritto da Administrator

<http://www.georgofili.info/detail.aspx?id=1544>

Il libro:

<http://www.olschki.it/Prosp/SP/2013/62523.pdf>