

PINYONS CASTELLA .-

El pinyó anomenat Castella, es aquell recollit de l'arbre PINUS PINEA .

https://ca.wikipedia.org/wiki/Pi_pinyer

Elaborat amb un mètode tradicional llarg i complex, que des.de segles s'ha usat a Castella. Pel clima, l'alçada del territori, el baix nivell d'humitat i les hores al sol, el pinyó fa un procés similar a la maduració del vi en barrica i li dona un sabor especial i exquisit.

Passem a repassar el procés :

Subhasta.-

El procés comença amb les subhastes dels pinar, que generalment fan els ajuntaments, aquesta ja es una primera lluita per qui podrà aprofitar les pinyes. El preu sovint es dispara i s'ha de pagar tot d'una, doncs com es natural els ajuntaments quasi sempre volen cobrar ràpid. Aquestes subhastes son al mes de setembre.

Recollida.-

Llavors engega la recollida, que es durant el període regulat de 11 novembre a 15 de març. En aquest temps s'ha de fer tota la recol·lecció, lluitant contra el clima hivernal i els intrusos, molt habituals, dona't l'elevat preu de la pinya. Les pinyes es tenen de recollir a ma, doncs el pi es dels pocs arbres que no suporta la recol·lecció mecànica, tan usual en altres especies.

Maduració hivernal .-

Mentre es fa la recol·lecció, les pinyes es col·loquen en uns coberts per assecar i madurar els pinyons, les pinyes son a cobert per evitar que es mullin. Aquestes pinyes amb l'aire fresc d'hivern i les baixes temperatures, comença el procés de desenvolupament dels sabors intrínsecs del producte.



Maduració d' estiu amb obertura de les pinyes .-

Quan arriba l'estiu amb el sol, es poden treuen dels coberts i s'estenen a una base pavimentada, generalment formigó per evitar humitats del terra, amb el cost que suposa aquesta estructura. El clima de Castella amb la seva alçada, el calor de l'exposició solar de dia, la fresca sobtada de la nit amb la baixada de temperatura , dona lloc a un procés de desenvolupament del sabor del pinyó, amb el característic sabor a fusta.

Es un procés semblant, al que a Catalunya es fa amb l'elaboració de la ratafia tradicional, també a "sol i serena" . El perill d'aquest període amb una extensió molt gran de pinyes exposades, es que la pluja faci malbé el producte amb l'efecte conegut com " se nace ", que no es mes que el pinyó, que es una llavor de pi, amb la humitat es desenvolupi i per tant perdem el pinyó com a fruit comestible. Si no tenim inconvenient, segueix el procés i s'obra de forma natural la pinya i podrem extreure els pinyons, aquest es un moment delicat i dura uns vuit a deu dies, doncs ens cal que la pinya s'obri molt i així al treure els pinyons, sense no se'n xafin gaires.



Estesa de pinyes al sol de l'estiu, per produir l'obertura natural .

Elaboració .-

Aquest es el període final quan tenim la pinya assecada i oberta traient els pinyons ,normalment amb la closca, per preservar-los a l'espera de la comanda final que es quan el productor els pelarà i envasarà.

Per tant quan es parla de pinyó Castella, no parlem només del fruit del pi pinyoner, sinó molt més important del procés tradicional i artesanal que es fa servir. Dissortadament cada cop menys doncs, pels inconvenients ja comentats, es molt més ràpid elaborar el pinyó en verd, just després de recollir la pinya es posa en aigua calenta o en un forn a uns 150 graus; amb la temperatura la pinya s'obre i ja podem trencar els pinyons i servir. Aquest procés agressiu i molt invasiu, no permet obtenir els sabors tradicional del pinyó. Es la coneguda elaboració en verd.

Es el procés que es fa servir generalment, Turquia i nord d'Àfrica . També a Castella hi ha elaboradors que ho fan servir, doncs el producte està disponible mes ràpid i es pot vendre al moment. A part com la pressió comercial de preu es molt elevada, sovint el client no valora la qualitat del producte elaborat tradicionalment i només mira el preu. Es el mateix que passa sovint amb la pastisseria tradicional i la pastisseria industrial, aspecte que coneixem prou bé.

Conclusions .-

Es un error parlar de " pinyó castellà " només perquè es el fruit del pi pinyoner.

Es un error atribuir als pinyons l'etiqueta de " Castella ", sinó s'ha elaborat a Castella i amb el mètode tradicional. A CAT per exemple aquest sistema, no es pot fer servir, per la elevada humitat de l'ambient, que impedeix l'assecat .

Sinó som capaços de valorar la feina artesanal, de mica en mica anirà desapareixen i un dia la trobarem a faltar. Un veritable pinyó Castella es com un vi de reserva, no es pot comparar amb un vi de supermercat.
