

Jornada divulgativa Grupo Operativo Pinea

El Grupo Operativo Pinea “Mejoras e innovación en la producción del piñón nacional”

El Grupo Operativo ‘PINEA’, está integrado por la Confederación de Organizaciones de Selvicultores de España (COSE); la Federación de Asociaciones forestales de Castilla y León (FAFCYLE); la Fundación Cesefor, las empresas Ecología y Espacio, S.L. y Sanidad Agrícola ECONEX, S.L.; la sociedad cooperativa PiñonSol CyL como industria transformadora; el Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA), el Consorci Forestal de Catalunya y cuenta con el apoyo de la Junta de Castilla y León.

Los Grupos Operativos, impulsados y financiados por el MAPA, se están constituyendo como figuras clave en el desarrollo de la Asociación Europea para la Innovación.

Objetivos del grupo operativo

La propuesta de este proyecto innovador pretende sensibilizar y concienciar al consumidor final del alto valor nutritivo y dietético de este fruto seco y proporcionarle herramientas para facilitar su diferenciación de otros piñones de calidad muy inferior que se venden actualmente como sucedáneos del piñón mediterráneo. Un segundo objetivo, tanto o más importante que el primero, consiste en dar soluciones al grave problema productivo del pino piñonero que parece muy vinculado a la expansión de una chinche, el *Leptoglossus occidentalis*, que succiona las piñas secándolas totalmente, abortándolas, o en parte, disminuyendo su rendimiento en piñón, circunstancia que está arruinando a la industria transformadora, que paga por un producto cuyo rendimiento es totalmente aleatorio.

Jornada divulgativa

Fecha: 20 de septiembre de 2018

Lugar: Museo Patio Herreriano de Arte Contemporáneo Español de Valladolid
C/Jorge Guillén, 6 47003 Valladolid





Horario: 10:00 – 14:00

Inscripciones: Gratuita en www.pfcyl.es ([Realizar inscripción](#))

Más información en: Twitter y www.gopinea.es (*próximamente disponible*)

Programa

10:00 - 10:15 Sesión de apertura:

Coordinador Grupo Operativo, MAPA, Ayuntamiento de Valladolid y JCYL

10:15 - 10:30 Presentación de los objetivos del GO Pinea. Cesefor

10:30 - 10:50 Diferenciación del piñón ibérico. Amelia Pastor. Sociedad Coop. Piñonsol

10:50 - 11:10 Cualidades gastronómicas del piñón ibérico. Miguel Angel del Cruz. Restaurante La Botica de Matapozuelos.

11:10 - 11:40 Pausa café

11:40 – 12:00 Red de innovación *Wild nuts & berries iNet*. Proyecto europeo INCREDIBLE. Sven Mutke. INIA-iuFOR

12:00 – 12:20 Resultados estudios de rendimientos y productividad de piña, INIA-iuFOR

12:20 - 12:40 Resultado estudios sobre la biología, daños y manejo del *Leptoglossus occidentalis*.- Juan Pajares, UVa-iuFOR.

12:40 - 13:00 'Evaluación de las pérdidas causadas por *Leptoglossus occidentalis* en plantación. Resultados ensayo 2014-2018.' Neús Aletá, IRTA

13:00 - 14:00 Mesa redonda. Situación actual del mercado y soluciones.

Ponentes, Representante de propietarios y de la industria.

14:00 – 15:00 Fin de jornada.