

## O pinheiro brasileiro

Todos conhecemos e apreciamos a beleza do pinheiro brasileiro e o fruto deste, o pinhão.

Segundo Nascimento Ceccato, o pinheiro brasileiro é cientificamente conhecido pelos nomes de Araucaria angustifolia e Araucaria brasiliana.

A araucária é uma árvore de grande porte, da família botânica Araucariaceae, ordem das Coníferas, cujo desenvolvimento chega a atingir de 40 a 50m de altura e até 2m de diâmetro. É essência nativa da Região Sul do Brasil, vegeta em comum com outras plantas, tais como imbuia, canela, cedro, erva-mate, guamirim, dentre outras.

### O pinhão na alimentação humana

Os pinhões podem ser empregados na alimentação humana da seguinte forma, como orienta João Rodrigues Mattos (1972):

- **Pinhões cozidos** – Uma panela simples ou de pressão presta-se bem para o cozimento de pinhões, os quais ficam adocicados e gostosos.

- **Pinhões assados** – Os pinhões são assados na chapa, no forno, em “sapecada” e no “borralho”.

– **Pinhão assado na chapa:** os pinhões levam cerca de 8 minutos para serem assados na chapa.

– **Pinhões assados no forno de fogão:** ficam saborosos e levam cerca de 35 minutos para assar.

– **“Sapecada”:** para assarmos pinhões deste modo, devemos amontoar as grimpas do pinheiro em determinado lugar, colocar os pinhões em cima e cobrir com outra camada de grimpas. Por fim, ateamos fogo. Após algum tempo os pinhões estarão assados. Geralmente, a “sapecada” é realizada próximo ao pinheiro do qual foram tirados os pinhões.

– **“Borralho”:** na região dos pinhais, nos Estados de Santa Catarina e Rio Grande do Sul, no inverno, estação de frios intensos, é costume de seus habitantes manterem o “fogo de chão”. Numa cozinha, geralmente de terra batida, contém uma área mais ou menos quadrada, de pedras planas, no centro da qual faz-se o fogo. Os pinhões são assados no braseiro durante cerca de 8 minutos. Depois são macetados com um macete de madeira. Ficam muito saborosos.

- **Paçoca de pinhões** – Os pinhões são cozidos, depois moídos em máquina de moer carne ou em pilões. Assim preparados, podem ser comidos com leite.

- **Farinha de pinhões** – A farinha de pinhões sem a película marrom que envolve a amêndoa é clara, porém, com aquela, é pouco acastanhada. Em mistura com a farinha de trigo serve para a confecção de pão (cerca de 50%).

Fonte: MATTOS, J.R. *O pinheiro brasileiro*. São Paulo: Grêmio Politécnico, 1972. 620p.

### Torta são João de pinhão

#### Massa

#### Ingredientes:

1 xícara de creme de leite gelado sem soro  
4 colheres de sopa de margarina  
½ xícara de açúcar  
2 gemas  
2 colheres de café de fermento  
2 ½ xícaras de farinha de trigo

#### Modo de fazer:

- Juntar todos os ingredientes, ligando-os bem sem amassar.
- Deixar descansar enquanto prepara o recheio.

#### Recheio

#### Ingredientes:

1 xícara de açúcar  
2 ½ xícaras de pinhão moído  
1 xícara de batata-doce cozida e amassada  
1 xícara de leite de coco  
1 colher de sopa rasa de canela  
1 colher de café de açúcar de baunilha  
150 gramas de uvas-passas embebidas em conhaque ou vinho

#### Modo de fazer

- Levar ao fogo o açúcar, o pinhão, a batata-doce e o leite de coco.
- Mexer até soltar do fundo da panela.
- Retirar do fogo e acrescentar a canela, o açúcar de baunilha e as passas.
- Montar a torta forrando a fôrma com a massa e colocando o recheio.
- Decorar com tiras ou rolinhos da mesma massa.
- Levar ao forno em temperatura moderada.

Receita de Angela Pinotti premiada na III Festa Nacional do Pinhão, maio/1991, Lages, SC, na categoria Doces.

Qualidade nutricional da amêndoa do pinhão

Descrição	Unidade	Valor
Umidade	%	50,40
Matéria seca (MS)	%	49,60
Cinzas (matéria mineral)	%	1,50
Matéria orgânica (MO)	%	48,10
Nitrogênio (N)	%	0,39
Proteína bruta (PB)	%	2,50
Gordura bruta (extrato etéreo)	%	1,10
Fibra bruta (Matéria fibrosa)	%	0,60
Extrativos não nitrogenados (carboidratos)	%	43,90
Energia bruta	Kcal/kg	1.946

Fonte: Epagri (1990) – Laboratório de Nutrição Animal.

#### Atenção:

- A araucária é o ouro das madeiras do mundo (mesmo verde, não empena, não lasca e não torce. Pode ser usada interna e externamente. É a única que cresce sempre reta e sem bifurcações).
- O pinheiro é brasileiro, vamos preservá-lo, salvá-lo.
- O pinheiro é riqueza social e ambiental, deixe-o viver conosco.
- O cultivo racional da araucária vai melhorar nosso ambiente