



NASHI (*Pyrus pyrifolia*. Familia: Rosáceas)

► **CARACTERÍSTICAS**

- Fruto del nashi (*Pyrus pyrifolia*). Árbol que llega a medir entre 5 y 10 m de altura. Recuerda a un peral con hojas oval-oblongas con base cordada, textura gruesa y flores blancas, lanosas, grandes y vistosas, que se encuentran en grupos o solitarias.
- Familia: Rosáceas.
- Fruto más o menos globoso, en ocasiones algo aplanado. Con forma parecida a la manzana y de textura parecida a la pera. Según la variedad pueden tener la piel rugosa o lisa, con un color entre dorado y amarillo con puntos claros. Con textura crujiente, azucarada y jugosa, poco perfumado.
- Conocido también como “pera asiática”, “pera oriental” o “pera de arena”.
- Origen: China y Japón*.

► **PRINCIPALES PAÍSES PRODUCTORES**

China, Corea, Nueva Zelanda, Japón, EEUU y Australia.

► **VARIEDADES**

Hay más de 100 variedades conocidas, derivadas de cruzamientos de distintas especies de peras, de las cuales se comercializan unas 25. Más que por variedades, a nivel comercial, se les distingue por su color:

- **Oscuros** (40%): achatado, color café, poco jugoso y con una ligera acidez.
 - **Amarillos** (60%): piel fina, más dulce, suave y aromático, de paladar agradable.
- Algunas variedades:
- **Hosui**: maduración temprana, globosa o redonda, color café dorado, de calibre mediano a grande. Pulpa blanca, muy dulce, poca acidez y muy jugosa. Piel fina que se puede comer. Cosecha de principios a mediados de febrero. La más importante de las nuevas variedades japonesas.
 - **Nijisseiki** o **Siglo XX**: maduración intermedia, piel verde amarillenta muy lisa, globoso achatado, de calibre mediano y moderadamente dulce y

jugosa. Obtenida por azar en China. Cosecha de mediados de febrero a finales del mismo. La más significativa de las variedades japonesas tradicionales.

- **Ichiban**: maduración media tardía, piel verde amarillenta, redondo y grueso.
- **Shinseiki**: maduración tardía, piel amarilla, redondo, calibre medio. Sabor dulce. Cosecha de finales de enero a principios de febrero.

► **PROPIEDADES**

- **Vitaminas**: C.
- **Minerales**: potasio, magnesio y en menor cantidad de sodio.
- Elevado contenido de agua, azúcar y fibra (pectina).
- **Consumo**: en fresco, sólo o en macedonias, brochetas, batidos, ensaladas. En platos salteados o cocidos al vapor como hortalizas, verduras o distintos tipos de frutas. Buen compañero de lácteos como queso, requesón o yogur. Conservación, en frigorífico durante varios días.

► **COMERCIALIZACIÓN**

- Los más comercializados: 200-250 g/unidad.
- Categorías: Extra.
- Formatos: caja de cartón de doble capa, de 9 kg, con alveolo y malla individual de protección para evitar el roce de los frutos. Producto encerrado.
- Conservación: en cámara frigorífica a 5 °C, hasta un mes o más.
- Rotación: en Merca, una semana.
- **Las ventas**: en Red de Mercas, del orden de unas 200 toneladas en 2006 (datos relativos a la comercialización de Mercamadrid y Mercabarcelona).

Estacionalidad de las ventas (Red de MERCAS)

Porcentaje sobre total del año

Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
10	10	30	30	De mayo a septiembre, 30%				15	15	20	

Observaciones: según las variedades, la recolección es escalonada desde el mes de junio hasta octubre. En la cultura asiática es concebida como una fruta refrescante para saciar la sed más que para paliar el hambre.

*Las variedades de origen chino tienen una gran semejanza con las peras comunes (*Pyrus communis*), aunque son de distinto tamaño, forma y color. Mientras que las variedades japonesas, redondeadas, presentan un mayor parecido con las manzanas.