

EL NASHI: UN FRUIT DESCONEGUT. RESULTATS DE LA DEGUSTACIÓ A TORROELLA DE MONTGRÍ. FIRA DE SANT ANDREU 30 DE NOVEMBRE DE 1989

Origen i característiques

El nashi o pera asiàtica, que té per nom científic *Pyrus Serotina Rehder* o *Pyrus Pyrifolia Nakai*, és un fruit noble i antic, originari de l'Extrem Orient, que es va començar a introduir comercialment a Europa l'any 1984.

Així com als països occidentals es ve cultivant únicament la pera europea (*Pyrus Comunis*), als països orientals (Xina, Japó, Corea...) existeixen diverses espècies, entre les quals la més corrent és *P. Pyrifolia* o *P. Serotina*, a més de les varietats de pera xinesa (*P. Bretschneideri*) i la indopakistaní (*P. Pashia*). Si bé a Europa les primeres al·lusions al nashi no es troben fins l'any 1957 i els primers treballs seriosos per al seu coneixement varen començar l'any 1984, a l'Orient és un fruit que fa més de 2.000 anys que es coneix, i n'existeixen referències des d'abans del 600 a.C.

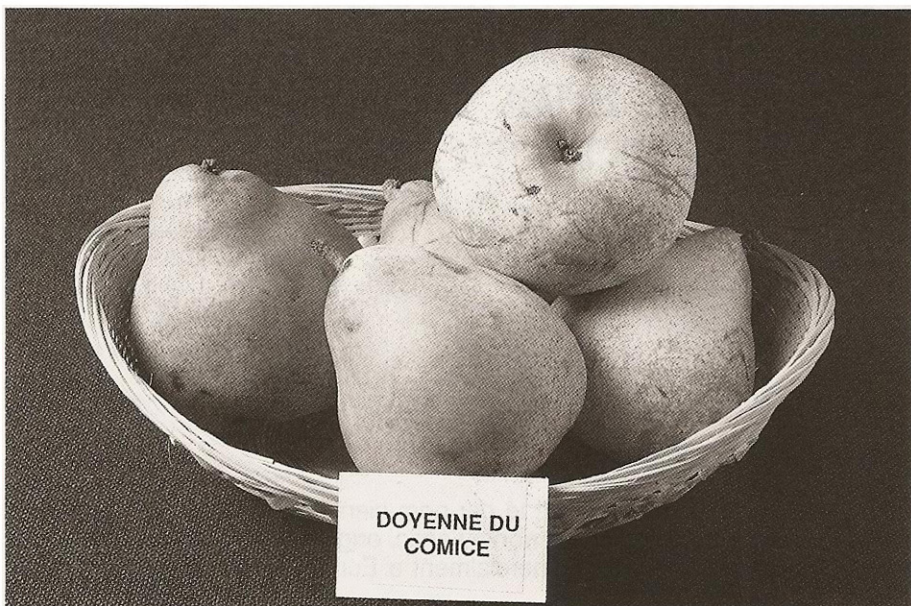
Es distingeix bàsicament del perer europeu perquè l'arbre té les fulles més grosses, les branques més llargues i sovint més erectes. El fruit, amb calze caduc a la major part de varietats, té la forma més esfèrica, semblant a una poma; d'aquí que en un principi molta gent l'anomenés la pera-poma, tot i que no és en absolut un híbrid d'ambdues espècies.

Hi ha moltes varietats i molt diferents: Nijiseiki, Chojoro, Hosui, Kosui, Kumoi, Shinseiki, entre moltes altres, que permeten escalonar la collita des de juliol fins a octubre. En general, són molt productives i de calibres semblants a la pera. La pell normalment és de color verd, groc o bronzejada. La polpa és cruixent, sucosa i poc perfumada.

La planta exigeix un clima temperat i humit. La major part de varietats flo-reixen abans que el nostre perer, amb la qual cosa podrien patir les gelades de primavera. En cas de voler-los plantar a la nostra comarca, cal tenir en compte

que és molt sensible al vent: fregadís de fulles i fruits i fragilitat de les branques; caldria, doncs, disposar de bons tallavents.

Quant al terreny, encara que lligat al tipus de portaempelts utilitzat (sistema radicular) cal dir que és el mateix que correspon al perer europeu.



Degustació

Atès l'interès d'alguns sectors de producció de fruita sobre el conreu de noves espècies i varietats, l'Obra Agrícola de la Fundació Caixa de Pensions va aprofitar una vegada més —de manera semblant a com va fer el 1988 amb pomes— el marc de la fira de Sant Andreu de l'any 1989 per donar a conèixer el nashi, mitjançant una exposició de diferents varietats i una degustació d'algunes d'elles, en comparació amb d'altres de pera europea.

Es pretén, per una banda, donar a conèixer el fruit als productors i per l'altra, amb una enquesta de degustació, saber si el nashi agrada més o menys que la nostra pera als torroellencs i a la gent de la nostra comarca.

Per a aquesta finalitat s'aconseguien 3 varietats de nashi procedents de finques experimentals de França i Itàlia: NIJISEIKI, KOSUI i KUMOI, i tres varietats de peres. Una d'elles procedent de Lleida, segurament la més coneguda pels consumidors: BLANQUILLA (Blanca de Aranjuez), vella varietat d'origen espanyol que ja es plantava els anys 1700; i dues varietats collides a les noves plantacions de l'Empordà: DOYENNE DU COMICE i CONFERENCE, la primera obtinguda a França els anys 1800 i la segona a Anglaterra pels mateixos anys, i encara avui, considerades com les de millor qualitat a la producció europea.



Collocades a l'atzar sobre un taulell, pelades i tallades, i prèviament numerades, els visitants interessats podien provar-les sense saber el seu nom. Els qui ho feien havien d'omplir una butlleta on es demanaven les següents dades: POBLACIÓ, SEXE, EDAT I RELACIÓ AMB L'AGRICULTURA. A continuació degustaven un trosset de fruita de cada varietat i l'havien de classificar dintre d'una escala de valors de: DEFICIENT, REGULAR, BONA, MOLT BONA, EXCEL·LENT, en funció del grau d'acceptació que cada degustador considerés a cada una.

Quadre 1.-ESTAT DE MADURESA I QUALITAT DE LES DIFERENTS VARIETATS DE PERES I NASHIS DEGUSTADES

Ordre Degustació	Varietat	Índex re-frectomètric	gr/l. sucres totals	gr/l. Àcid màlic	Duresa Kg/cm2
NASHIS	2 NIJISSEIKI	14.33	131.70	1.9	2.75
	4 KOSUI	12.37	111.0	0.9	2.18
	6 KUMOI	14.17	130.0	1.4	3.37
PERES	1 CONFERENCE	14	128.21	1.1	2.39
	3 BLANQUILLA	14	128.21	1.5	0.5
	1 D. COMICE	14.37	132.12	1.8	0.0

Es va procurar que a cada varietat els fruits fossin el més uniformes possible, a fi de què no hi haguessin diferències sensibles de qualitat gustativa entre ells. Els índexs mitjans, fàcilment mesurables, que poden indicar l'estat fisiològic i gustatiu en el moment de la degustació són els sucres, àcids i duresa, i queden indicats en el quadre 1.

Si bé del nashi no coneixem el seu moment òptim de consum, es considera que ha de ser fresc i cruixent, i és menjable molt abans d'arribar a la data normal de collita. La pera, en canvi, té l'òptim de maduresa després de la collita i ha d'haver perdut quasi totalment la seva consistència. Per tant a la vista d'aquests resultats analítics es pot dir que en la varietat Conference la seva duresa indica que no estava encara en òptima maduresa de consum, mentre que sí que ho estaven la resta de varietats, la qual cosa pot fer que per a molts participants no fos, aquesta, prou agradable.

És evident que el nashi és un fruit més dur que la pera. La seva consistència en el moment de consum podria situar-se més a prop de la poma. Si bé el contingut d'àcids i sucres no són gaire diferents, sí que cal dir que en gene-

Quadre 2.- PERCENTATGE D'ACCEPTACIÓ PER PART DELS DIFERENTS PARTICIPANTS I PUNTUACIÓ DE CADA VARIETAT

Varietat		Deficient	Regular	Bona	Molt Bona	Excel·lent	Puntuació
CONFERENCE	TOTAL	10	48	66	31	18	5.98
	%	5.8	27.7	38.2	17.9	10.4	
NIJISSEIKI	TOTAL	24	62	49	28	8	5.24
	%	14.0	36.3	28.7	16.4	4.7	
BLANQUILLA	TOTAL	13	31	53	51	27	6.54
	%	7.4	17.7	30.3	29.1	15.4	
KOSUI	TOTAL	33	62	48	20	8	4.93
	%	19.3	36.3	28.1	11.7	4.7	
DOYENNE DU COMICE	TOTAL	10	26	50	55	33	6.86
	%	5.7	14.9	28.7	31.6	19.0	
KUMOI	TOTAL	26	52	47	32	15	5.51
	%	15.1	30.2	27.3	18.6	8.7	

Chi-Quadrat = 108.35895

Significació = 0.0000

ral és més insípid que la pera i molt més sucós. Es recomana consumir-lo fresc i així és agradable de menjar-lo en temps de calor.

Els enquestats han estat un total de 175 persones, homes i dones de diferents edats, quasi a parts iguals relacionats i no amb l'agricultura, residents en la seva major part a Torroella de Montgrí i als pobles de la rodalia.

Resultats

Es pretenia amb aquesta enquesta conèixer l'interès gustatiu pel nashi en comparació amb les nostres peres i si aquest agradaria més o menys en funció de l'edat, sexe i relació amb la pagesia.

En l'estudi estadístic de les dades recollides no s'observa cap diferència significativa entre els sexes, ni edats, ni professió. El que vol dir que la mitjana de les preferències gustatives entre els enquestats no varia. Únicament queda clara i molt significativa la diferència d'acceptació de les diferents varietats pel conjunt de participants.

En el quadre 2 es reflecteix el total i el percentatge de persones que han manifestat diferents graus d'acceptació de cada varietat. A més, a fi de poder tenir una idea global del que ha agradat cada una, se'ls ha donat una puntuació d'1 a 10 en funció de la quantitat d'enquestats que optava per cadascun dels graus d'acceptació de «DEFICIENT A EXCEL·LENT».

Queda clar que la varietat de pera DOYENNE DU COMICE seguida de BLANQUILLA han estat les més acceptades amb una puntuació de 6,86 i 6,54, respectivament. Per altra banda els nashis no han acabat de convèncer els torroellencs, com queda resumit al quadre núm. 3, on no obtenen més d'una puntuació de 5.23, respecte a 6,46 per part de la pera.

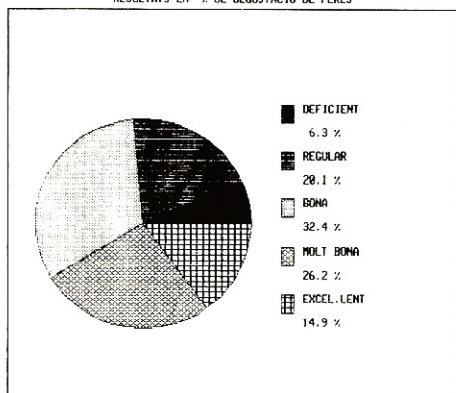
Quadre 3.- DIFERÈNCIES MITJANES ENTRE LA PERA I EL NASHI

Espècie		Deficient	Regular	Bona	Molt Bona	Excel·lent	Puntuació
PERA	TOTAL	33	105	169	137	78	6.46
	%	6.3	20.1	32.4	26.2	14.9	
NASHI	TOTAL	83	176	144	80	31	5.23
	%	16.1	34.2	28.0	15.6	6	

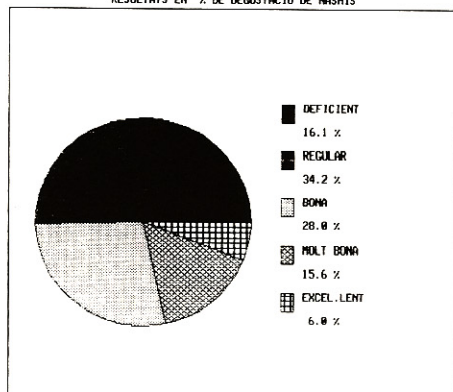
Chi-Quadrat = 76.66924

Significació = 0.0000

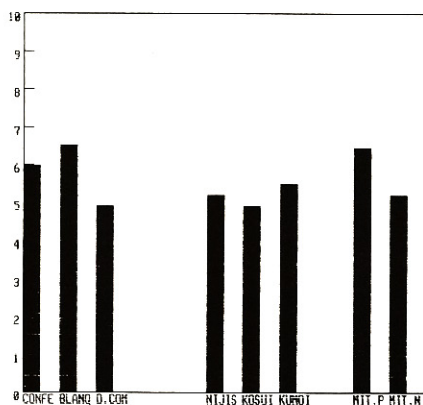
RESULTATS EN % DE DEGUSTACIÓ DE PERES



RESULTATS EN % DE DEGUSTACIÓ DE NASHIS



PUNTUACIÓ DE LA DEGUSTACIÓ



Resum i conclusions

A la vista dels resultats podem dir que a Torroella i rodalia agrada molt més les peres europees que no les orientals o nashis, això significaria que opten més per una fruita de polpa fina i dolça que no cruixent, sucosa i de vegades quelcom granulosa, com és de forma més accentuada la varietat Kosui, que ha estat la que menys ha agradat.

L'acceptació de la pera coincideix a la majoria de les degustacions europees, que també consideren la «Doyenne du Comice» com la pera de millor qualitat gustativa. Llàstima que per part dels nostres fructicultors sigui tan difícil de fer produir. Crec que la Conference no era una mostra prou significativa, ja que no havia arribat encara al seu òptim de maduresa de consum (no sempre és fàcil de trobar el material adient).

Podem concloure dient que els nashis no poden considerar-se com un fruit exòtic sinó que és una fruita dolça, procedent de l'Extrem Orient i, per tant, la seva qualitat gustativa es manté dintre de la línia de les nostres fruites dolces. El seu gust per tant no ens ha de decebre pensant que s'assembli a un kiwi o fruit similar.

Josep Blay i Coll

Treball realitzat amb la
col·laboració de Joan Bonany
de Fundació Mas Badia