La recolección del Kaki (Cultivo ecológico)

07, octubre



En octubre, una vez finalizada la vendimia, comienza la recolección del Kaki en cultivo ecológico. Si te alojas en la Finca Santa Elena o en Finca San Agustín, te invitamos a que lo recojas tú mismo.

El kaki es un árbol frutal cuyo nombre científico -*Diospyros kaki*, da también nombre al fruto del mismo. Su cultivo se remonta al siglo VIII en China y Japón, llegando a principios del siglo XIX a Estados Unidos y aproximadamente en 1870 a España.

Es una de las frutas con mayores propiedades antioxidantes, capaz de neutralizar los efectos negativos de los radicales libres, que son los responsables de la aparición de numerosas enfermedades degenerativas. Además de su delicioso sabor, aporta mucha Vitamina A y C, es rico en potasio y en licopeno.

La **variedad del fruto** que se cultiva en nuestras fincas es el "**rojo brillante**" cuya principal característica es que es astringente (áspera), por lo que es preferible comerlo cuando está maduro y con cuchara, ya que al ser tan blando es complicado cortarlo en gajos y comerlo como hacemos con la mayoría de frutas. En el momento de su comercialización, el principal problema es su fragilidad, pues es muy fácil que sufra desperfectos en su transporte. Sin embargo los **kakis persimón** se comen exactamente igual que si se tratara de una manzana o una pera. No estamos hablando de dos variedades, pues ambos son exactamente la misma fruta -variedad "rojo brillante"-, poseen las mismas propiedades, el mismo color y sabor. La única característica que los diferencia es la textura, ya que los kakis convencionales poseen una pulpa blanda y la de los persimón es dura, lo que permite que se envasen perfectamente y por tanto es mucho más fácil su comercialización, tanto dentro como fuera de nuestras fronteras. Es decir, **"persimón"** es la marca comercial por la que se conoce al kaki de pulpa dura de la variedad rojo brillante.

Este kaki, a pesar de que se lleva produciendo comercialmente desde finales de los 90, empieza en estos últimos años a ser conocido y popular en España. No obstante, es una fruta que se consume

en grandes cantidades en Francia, Alemania y en diversos países del este. Recientemente está teniendo una gran acogida en el Reino Unido y su popularidad va creciendo de año en año.

Antiguamente, los agricultores que poseían estos kakis en sus campos, eliminaban la astringencia bañándolos con una bebida fuerte, como puede ser coñac o cazalla (bebida con elevada concentración de alcohol, característica de Valencia). Actualmente este proceso se ha modernizado, y en las fincas se siguen técnicas tradicionales aplicadas en el antiguo Japón, se consiguen eliminar los taninos presentes en la fruta, responsables de la astringencia: por medio de un tratamiento natural que mantiene la fruta una vez recolectada cuando todavía esta firme y con un color anaranjado, antes de llegar a su maduración plena, en un ambiente de anoxia (es decir, sin oxigeno).

A 5 minutos de la **Finca Santa Elena**, el restaurante de **Finca San Agustín** ofrece en su Carta un postre exquisito: kaki con miel y requesón.

Comentarios

Lawrence Alvarado - 07/03/2021 19:39

Hola buenas noches me.presento mi nombre es Lawrence Alvarado soy venezolano tengo nie y seguridad social en vigor mi número es 619217231 me acabo de quedar sin trabajo resido en Valencia estaba trabajando en una finca tironeando mandarina el año pasado trabaje recolectando caqui en la naranja también trabaje me gustaría trabajar con ustedes no tengo problema en trasladarme hasta donde queda la finca vale