

Pera asiàtica o pera nashi

b#

(*Pyrus pyrifolia* (Burm.f.) Nakai; rosàcies)

Descripció

El perer asiàtic és una espècie de la família de les rosàcies emparentada amb el perer europeu i nativa de la Xina, el Japó i Corea. El fruit és comestible i rep diversos noms segons la seva procedència. *Nashi* és com s'anomena en japonès, *li* en xinès i *bae* en coreà. Les flors tenen cinc pètals de color blanc i apareixen, a l'hemisferi nord, durant el mes d'abril aproximadament. El fruit és de mida molt grossa (més que la poma), té una estructura granelluda i conté una alt percentatge d'aigua, característiques que el diferencien de les peres europees. No és un encreuament entre una pomera i una perera com suggereix un dels seus noms en anglès (*apple pear*), sinó que es tracta d'una espècie diferenciada dins el gènere de la perera (*Pyrus*).

Pyrus pyrifolia es cultiva arreu d'Àsia, a Austràlia, Nova Zelanda i altres països. L'any 2008, a Catalunya, se'n cultivaven 25 hectàrees. Els cultius es classifiquen en dos grups: la varietat *akanashi* (pera vermella), la més cultivada, que té la pell d'un groc marronós i *l'aonashi* (pera verda), molt menys conreada, amb la pell d'un groc verdós. No s'ha de confondre amb la pera blanca xinesa (*Pyrus xbretschneideri*) que creix a la Xina.

Parts consumides: els fruits



Entre bogons



Normalment es mengen crues i pelades a causa de la seva textura cruixent. Per tant, no solen ser cuinades en pastissos o melmelades, ja que tenen gran quantitat d'aigua i una textura més granulada que a l'espècie europea, de consistència més cremosa. De vegades, són utilitzades en salses amb una base de vinagre o salsa de soja (*Glycine max*) per endolcir, enlloc d'usar sucre. També són emprades per a marinar les carns, sobretot la vedella.

Aliments similars:

pera europea
(*Pyrus communis*)
i poma (*Malus domestica*)

Rica en:

la pera asiàtica és rica en fibra alimentària i d'altres carbohidrats, vitamines C i K, potassi i manganès.

Origen geogràfic

ÀSIA ORIENTAL



Sabies que...

a Corea del Sud, són cultivades i consumides en grans quantitats fins al punt d'existir un Museu de la Pera Asiàtica, amb un hort inclòs, per a promoure el turisme a la ciutat de Naju? Paral·lelament, a la Xina es considera una fruita sagrada, amb refranys populars que hi fan referència, mentre que a Taiwan s'ha convertit en un regal luxós des de fa anys pel seu preu elevat.

Organitza:

**FONDO
COMERC**

Amb la col·laboració de:



Ajuntament
de Santa Coloma
de Gramenet



CONSORCI PER A
LA NORMALITZACIÓ
LINGÜÍSTICA



UNIVERSITAT
BARCELONA



BBVA CX



INSTITUT
BOTÀNIC
DE BARCELONA