

Nashi: dal Piemonte la pera giusta per i giovani

Il territorio del cuneese alle falde del Monviso è da anni specializzato nella coltivazione delle pere che grazie ad un microclima particolare, permette di ottenere un elevato standard qualitativo dei frutti.

Secondo un sondaggio (Agri2000), i consumatori over 50 sono quelli che apprezzano di più il sapore e la varietà delle pere, ma tra i più giovani non raccoglie consensi, tanto che la consuma solo la metà dei under 50.

C'è una storica realtà produttiva in Piemonte associata all'Organizzazione di Produttori JOINFRUIT che è convinta di poter avvicinare al consumo di pere anche la fascia più giovane. La carta vincente è rappresentata dal Nashi, che sembrerebbe rispondere ai gusti giovanili: dolce e croccante, ideale per snack e aperitivi.

Il Nashi, frutto noto anche come "pera asiatica", è una varietà di pera nata nella Cina centrale ed arrivata in Europa negli anni '80. Fin da subito destò grande interesse, ma le difficoltà nella messa a punto della coltivazione portò molti a desistere. Non fu così per i coltivatori piemontesi di JOINFRUIT: a partire dalla fine degli anni 80, hanno creduto nelle potenzialità di questo frutto, trasformandosi in uno dei punti di riferimento del settore frutticolo del **"Nashi made in Italy"**.

Il Nashi lo si riconosce facilmente perché ha una tipica forma

tondeggiante, un pò appiattita, la buccia di colore bronzato-arancio, è liscia e delicata e la polpa è molto croccante e succosa. La pera Nashi è un toccasana per il nostro benessere: ha un basso apporto calorico – solo 40 Kcal per 100 g –, contiene vitamine del gruppo B e C, sali minerali (soprattutto potassio, fosforo e magnesio) e un'alta dose di acqua e di fibre.

Il Nashi è un ingrediente ideale di antipasti, insalate, macedonie. È ottimo da abbinare, fresco di frigorifero, con i crostacei, con i formaggi a pasta dura e con il prosciutto crudo.

Precisa il Direttore di JOINFRUIT, Bruno Sacchi: *“il Nashi è il fiore all'occhiello della nostra Organizzazione e ci auguriamo che i consumatori specie i giovani sempre alla ricerca di sapori nuovi, possano apprezzarne la bontà e la versatilità in ogni momento della giornata. Fa sorridere, la conclusione di una ricerca australiana secondo la quale consumare 220 ml di succo di nashi prima di bere bevande alcoliche aiuterebbe a ridurre i postumi di qualche bicchiere di troppo...noi vi invitiamo a limitarvi al solo succo di Nashi che è proprio un vero sballo!!”*.