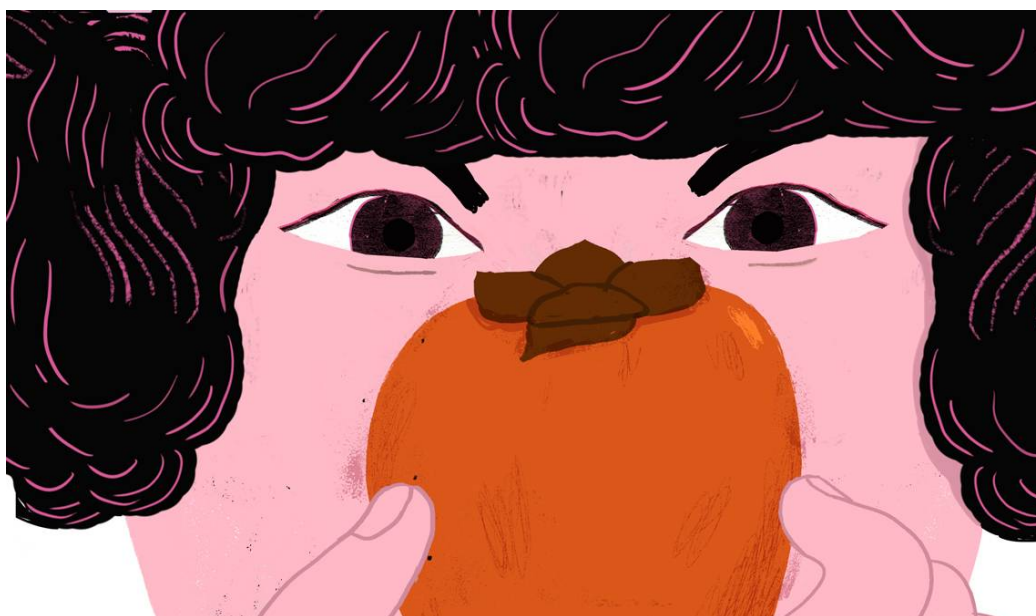


De caquis y persimones: ¿cómo se inventa una fruta?

El Persimon es una variedad de caqui que lleva pocos años en el mercado, más dulce y menos blando que su pariente. Lo ha desarrollado un equipo de científicos valencianos con M^a Luisa Badenes a la cabeza. Esta es la historia de un invento que va del laboratorio al frutero.

Rocío Benavente

18/8/2018 08:00 CEST



Persimon es una marca, aunque el nombre se ha popularizado para denominar al fruto al que hace referencia. / Cinta Arribas

Tiene el color de un melocotón, la piel brillante como una nectarina, es dulce como un mango y se come más o menos igual que una manzana. ¿Qué es?

Es un **Persimon**. Así, con mayúscula, porque [Persimon](#) es una marca, aunque el fruto al que nombra se ha expandido tanto que ya lo podemos leer de cualquier forma en la frutería: persimon, persimón, persimones o incluso *persimons* si nos ponemos un poco anglosajones.

El Persimon, con mayúsculas, es un caqui, con minúsculas, en el que confluyen técnicas de

mejora agrícola y manipulación poscosecha

Si no ha oído usted hablar de esta nueva fruta, debe de ser de los únicos. Aunque es algo anterior, el Persimon ha explotado en los últimos dos años, y no solo se compra y se come, sino que se habla de ello. El Persimon está de moda.

Una fruta que antes no existía, y ahora todos podemos probar, ¿de dónde ha salido? Olvídense de las frutas exóticas traídas del otro lado del mundo, como la **guayaba** o la **papaya**. El Persimon es un invento. Y de hecho, es un invento español. ¿Pero cómo se inventa una fruta?

Retrocedamos un poco y empecemos por explicar que el Persimon, con mayúsculas, es de hecho un **caqui**, con minúsculas, pero no un caqui cualquiera, sino uno en el que confluyen diversas técnicas de **mejora agrícola** y otras de **manipulación poscosecha** para dar como resultado una fruta que antes no existía.

De China al Mediterráneo

Cuenta **Rafael Perucho** en un capítulo del libro [El cultivo del caqui](#) que este llegó desde China hasta la cuenca mediterránea en el siglo XVII, y que durante siglos ha ido evolucionando hasta dar lugar las distintas variedades locales que se cultivan hoy: el caqui **Tipo italiano**, el **Triumph israelí** o el **Rojo Brillante** en España.

En España, en concreto, el caqui no le importó a casi nadie durante siglos. Se cultivaba en lo que hoy son **Andalucía**, la **Comunidad Valenciana** y **Cataluña**, pero en la linde de los senderos, en los márgenes de las praderas y siempre asociados a pequeñas plantaciones sin demasiado interés económico. El motivo es que aquellos primeros caquis eran pequeños, duros, poco sabrosos y sus árboles no daban demasiada cosecha.

Los primeros caquis eran pequeños, duros, poco sabrosos y sus árboles no daban demasiada cosecha

A principios del siglo XX comenzaron a hacerse las primeras plantaciones comerciales en la **Ribera Alta**, en Valencia, y es allí donde surge la variedad Rojo Brillante. Explica Perucho que no está muy claro cómo apareció, pero "la hipótesis más aceptada es que procede de una **mutación** de una yema de la variedad Cristalino que se dio en esta comarca valenciana".

Los agricultores de la zona favorecieron esta nueva variedad que por entonces bautizaron como caqui Rojo Gordo: su calibre era mucho mayor que los frutos anteriores, así que salía mucho más a cuenta dedicarle esfuerzos a sacar la cosecha adelante. En los años 70 se rebautizó como Rojo Brillante debido a su color.

Los astringentes taninos

Pero estos nuevos y rollizos frutos seguían teniendo un problema, y es que a su dulce sabor le acompañaba un **rastror rasposo** en la lengua después de comerlo. Es una cualidad llamada astringencia causada por la presencia de **taninos**, sustancias capaces de coagular algunas proteínas, entre ellas la mucina presente en nuestra mucosa bucal y que es la causa de que al comer caquis nos quede la boca con una sensación áspera.

La **astringencia** le quita al caqui parte de su atractivo, ya que puede ser tan fuerte que lo haga incomible o poco apetecible para mucha gente. Ante este problema, la propia fruta tiene una solución: los taninos solo están presentes en la fruta cuando está verde y van desapareciendo a medida que madura. De forma que solo hacía falta esperar el tiempo suficiente hasta que los caquis estaban suficientemente maduros y así desaparecía la sensación rasposa.

Demasiado blandos para viajar

Estos son los caquis tradicionales, los de toda la vida: **rojos, dulces... y blandos**, muy blandos. Esperar a que la astringencia desaparezca supone dejar que la fruta alcance tal punto de madurez que se ablanda demasiado. Esto supone otro problema para los agricultores, porque en ese estado la

fruta es difícil de transportar y comercializar más allá de unos cuantos kilómetros a la redonda de la plantación.

Para que la aspereza desaparezca, hay que dejar que el caqui madure tanto que se ablanda demasiado

"En los años 70, científicos israelíes desarrollaron un método poscosecha para eliminar la astringencia de los caquis de la variedad **Sharon**. Es decir, que no se trataba de una variedad nueva, sino que aplicando un procedimiento a los mismos caquis, tenías una fruta que parecía distinta", explica **María Luisa Badenes**, investigadora del Departamento de Fruticultura del **Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias**. Tras una visita a Israel, en los años 90 científicos valencianos trataron de hacer lo mismo con los caquis locales y lo consiguieron.

Se trataba de encontrar un método que estimulase la evaporación de los taninos sin que el resto de la fruta tuviese que madurar a la vez. Y la clave estaba en **gasearla con etanol**. Porque es la exposición al etanol que emite la fruta al madurar lo que hace que los taninos se evaporen. Pero si se introducen los caquis en una cámara de etanol durante el tiempo adecuado (entre 20 y 24 horas aproximadamente), el gas logra el mismo efecto desde el exterior.

Más de 300.000 toneladas

Así nacieron los persimones, caquis alterados para perder la astringencia sin perder la **tersura**. Esto no solo le da dado a esta fruta centenaria un nuevo nombre y una nueva imagen, también le ha dado un interés económico que le ha hecho crecer y alcanzar cifras de **producción, venta y exportación** que el caqui tradicional, por su blandura, nunca habría podido alcanzar.

En el año 2000 se cultivaban 21.000 toneladas anuales y el año pasado fueron más de 300.000

Si en el año 2002 se dedicaban en España unas 2.000 hectáreas al cultivo de caquis, en 2017 casi alcanzó 16.000, según datos de la Asociación Valenciana de Agricultores (AVA-ASAJA).

En el año 2000 se cultivaban 21.000 toneladas anuales y el año pasado fueron más de 300.000. "La mayoría se exporta, sobre todo a Europa. Se envía mucho a los **países nórdicos**, donde hasta ahora no conocían esta fruta, allí no se cultivan los caquis", explica Sergio Carbó, representante de AVA-ASAJA.

Gracias a sus cualidades que lo hacen apetecible y **fácil de transportar y de comer**, el Persimon se ha puesto de moda en detrimento de su antecesor, el tradicional caqui, que sin embargo se resiste a desaparecer. "El caqui tradicional sigue existiendo y se consume en los mercados de proximidad", asegura Badenes, "pero es el caqui-persimon el que se ha dado a conocer a gran escala, tanto dentro como fuera de España".

Derechos: **Creative Commons**

TAGS

FRUTA | CAQUIS | PERSIMONES | BIOTECNOLOGÍA |

Creative Commons 4.0

Puedes copiar, difundir y transformar los contenidos de SINC. [Lee las condiciones de nuestra licencia](#)