

29/10/2021

El yuzu, un cítrico asiático con grandes posibilidades gastronómicas, se cultiva en el CDA El Llano de Molina.

Las primeras recolecciones logran hasta 30 kilos de fruto por árbol

El yuzu es un cítrico originario de China y cultivado en Japón que produce frutos ácidos y muy aromáticos cuyo sabor recuerda a una fusión de pomelo, lima, mandarina y mango. No se suele consumir como fruta, sino que su jugo y su cáscara se utilizan para elaborar cosméticos y para cocinar, ya que tiene grandes propiedades antioxidantes, antiinflamatorias y antimicrobianas y un alto contenido en vitamina C. Este fruto es uno de los ingredientes estrella en la cocina japonesa.

El yuzu se cultiva experimentalmente en el Centro de Demostración Agraria del Llano de Molina. En una parcela de 4.900 m² se plantaron cítricos de 33 variedades, desde las más comunes en nuestra región, como la naranja, el limón, la mandarina o el pomelo, hasta otras mucho más exóticas, como la mano de buda, yuzu, caviar cítrico, kumquat, lima mejicana, calamodin, pummelo Chandler o faustrime, que están cobrando una importancia creciente en la gastronomía de vanguardia

En su tercer año de producción, en la recolección de uno de los ejemplares de yuzu (*Citrus junus*), un árbol muy espinoso con hábito espeso, que puede llegar a alcanzar los tres metros o más de altura, se han obtenido 30 kg, una cosecha importante.

El fruto tiene una corteza gruesa y rugosa cuyo color oscila del verde al amarillo, en función de su grado de maduración y de la variedad. El número de pepitas es elevado y de tamaño ligeramente superior al del resto de cítricos. Estas pepitas se han utilizado tradicionalmente en Japón para tratar problemas de la piel y de un tiempo a esta parte se utilizan también para elaborar cosméticos, pues su aceite esencial tiene poderes relajantes.

Aparte de sus usos para la piel, como su sabor fuerte y ácido no invita a comerlo solo, es un cítrico perfecto para aromatizar diferentes recetas dulces y saladas. Por eso se ha hecho tan popular más allá de Japón y los cocineros de diferentes partes del mundo utilizan su jugo y la ralladura de su cáscara para salsas (como la famosa salsa Ponzu), sopas, pescados, verduras y ensaladas, entre otros. En el caso de los dulces, su uso es similar al del clavo o la canela, por su poder aromatizante, y funciona muy bien en merengues, helados, cuajadas, mousse, mermeladas y gelatinas.

Parte de la cosecha obtenida en el CDA de El Llano de Molina, y de las próximas, irá destinada a la escuela de hostelería de la Región de Murcia y al CIFEA de Molina de Segura para dar la posibilidad a profesores y alumnos de poner en práctica los distintos aprovechamientos de este cítrico tan versátil.



Ejemplar de yuzu en el CDA Llano de Molina



Corte longitudinal y transversal del fruto



Yuzu en diferentes recetas dulces y saladas