

---

## Degustar el Kaki en cultivo ecológico (Cultivo Ecológico y Sostenibilidad)

19, octubre



Ha finalizado la época de la vendimia y comienza la recolección del **kaki en cultivo ecológico**. El cultivo del kaki es originario del continente asiático, y en concreto son dos los países que se disputan el ejemplar de mayor antigüedad (siglo VIII): China y Japón. A Estados Unidos no llega hasta principios del siglo XIX, y a España aproximadamente en 1870.

La variedad del fruto que se cultiva en la [Finca San Agustín](#) es el "Rojo Brillante", cuya pulpa es de color naranja, muy dulce y jugosa, con un ligero regusto áspero. Esta especie se adapta perfectamente a nuestras condiciones de suelo y al clima mediterráneo, ya que la maduración del fruto requiere de veranos largos y cálidos, a la par que se beneficia de los inviernos no demasiado fríos para su floración; además requiere de buena luminosidad para su correcto desarrollo.

Su consumo es muy recomendable, ya que contiene caroteno y criptoxantina, ambos ricos en vitamina A, además de en potasio, azúcar y glucosa. También tiene un alto contenido en vitamina C, y se han observado sus efectos beneficiosos para combatir algunas enfermedades degenerativas, todo ello asociado al contenido de antioxidantes.

El cultivo ecológico se caracteriza por la ausencia de productos contaminantes y por la máxima utilización de los recursos naturales locales. Además, cuenta con la garantía de los controles e inspecciones que realiza el Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana (CAE).

En estas fechas, los kakis pueden ser degustados por los clientes de la [Finca San Agustín](#) que en su Menú ha incluido un exquisito postre de kaki, miel y requesón. También nuestro cocinero elabora helado y mermelada de kaki.

Y de aquí a un mes se realizará la recolección de la aceituna.

