



## Pera

### DESCRIPCIÓN

El peral es un árbol frutal templado, que soporta mejor el frío que el calor, y teme tanto la humedad excesiva como la sequía prolongada. Puede alcanzar los 10 metros de altura, presentando generalmente formas cónicas y ensanchadas. También es sensible al exceso de viento en época de floración

### ORIGEN

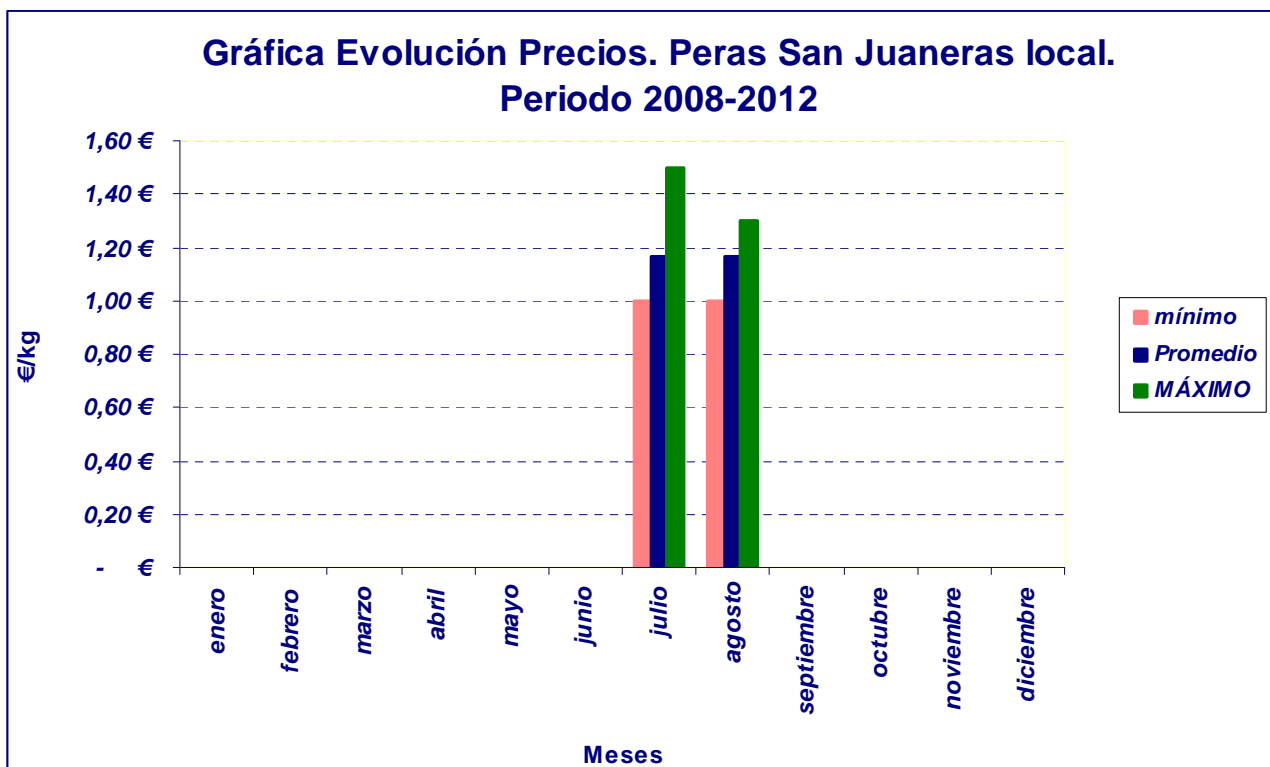
Su origen parece situarse en el Sureste de Europa y Asia Menor hace unos 4.000 años. Aunque su cultivo es más moderno que el del manzano, éste se remonta a la antigüedad, siendo popular en España en tiempos de los romanos, (Cintra, Valle del Ebro), e incluso antes. Actualmente la cosecha de peras tempranas en nuestro país es la segunda más importante de Europa después de la italiana. La producción nacional se estima en unos 502,434 millones de kilos, destacando como provincias con mayor superficie Lleida (10.908 ha.), Zaragoza (2.463 ha.) La Rioja (2.258 ha.), Huesca (1.565 ha.) y Murcia (1.386 ha.)\*.

### LOCALIZACIÓN Y VARIEDADES

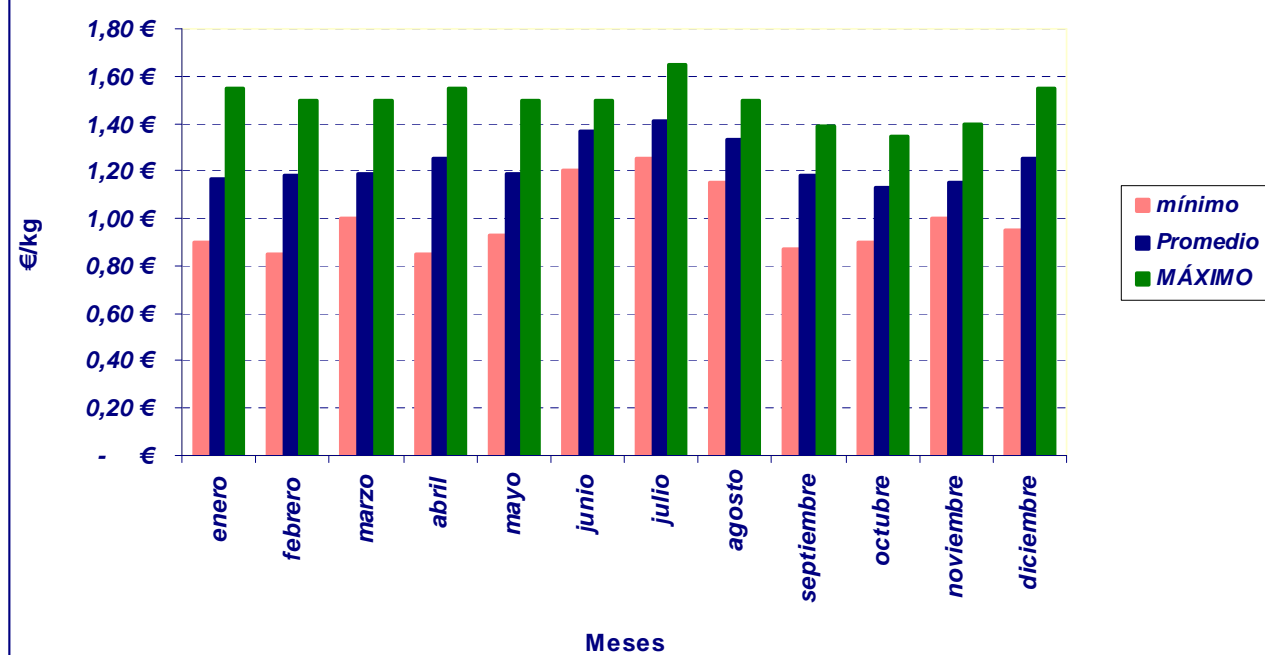
En Canarias existen alrededor de unas 141,4 hectáreas de este cultivo, la mayoría en regadío, correspondiendo unas 56,4 a nuestra provincia. Como municipios con mayor superficie destacamos, la Villa de Mazo (9 ha.), Tacoronte y El Rosario (4 ha.) y Breña Alta (3,5 ha.)\*\*, siendo las variedades más cultivadas las San Juaneras (tempranas), las Peras de Agua y las Ercolini. No obstante existe una gran biodiversidad de cultivares locales, entre los que destacan, Cermeña, de Manteca y Pera Manzana (en La Palma)\*\*\*.

### PRECIOS Y ESTACIONALIDAD

En MERCATENERIFE la pera de origen local es meramente testimonial ya que supone unas entradas anuales de apenas 2.304 kg. frente a los 5,6 millones que vienen del exterior (península, Bélgica, Francia y Chile fundamentalmente). En lo que respecta a precios, éstos fluctúan entre los 1,00 y los 1,50 €/kg, para las peras locales, localizándose el máximo en julio, mientras que el mínimo en ambos meses. En cuanto a los de importación las variaciones se sitúan también entre 0,85 y 1,65 €/kg. Las más comercializadas son las Devoe y la Conferencia, ambas suponen el 84,72% de la comercialización total de esta fruta, con una oferta bastante regular a lo largo del año debido a su buena aptitud para la conservación y a sus diferentes zonas de origen.



## Gráfica Evolución Precios. Peras Conferencia No local. Periodo 2008-2012



### PROPIEDADES NUTRITIVAS

Las peras son ricas en vitaminas C y A, aportan considerables cantidades de minerales y fibra. De las hojas del peral se prepara una infusión muy buena para la retención de orina, mientras que la mermelada de esta fruta resulta perfecta para combatir el catarro. Para comerlas en su punto óptimo, se debe esperar a que el cuello ceda a la presión de los dedos y despidan su aroma característico.

Calorías	46 Kcal	Agua	85 g
Proteínas	0,6 g	Potasio	128 mg
Fibras	3,0 g	Vitam. A	5 ug
Hidratos de Carbono	10,0 g	Vitam. C	5 mg
Grasas	0,4 g		

Fuente: La Gran Guía de la Composición de los Alimentos. Equipo de Alimentación de la Universidad J. Liebig de Giessen (Alemania). Ed. Integral. Julio 1996

\*Anuario de Estadística Ministerio de Medioambiente y Medio Rural y Marino 2011

\*\*Estadísticas de la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias, año 2011

\*\*\* Variedades Agrícolas tradicionales de Tenerife y La Palma. Edita: ASAGA-CANARIAS-AGRICOMAC. Año 2013