



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.

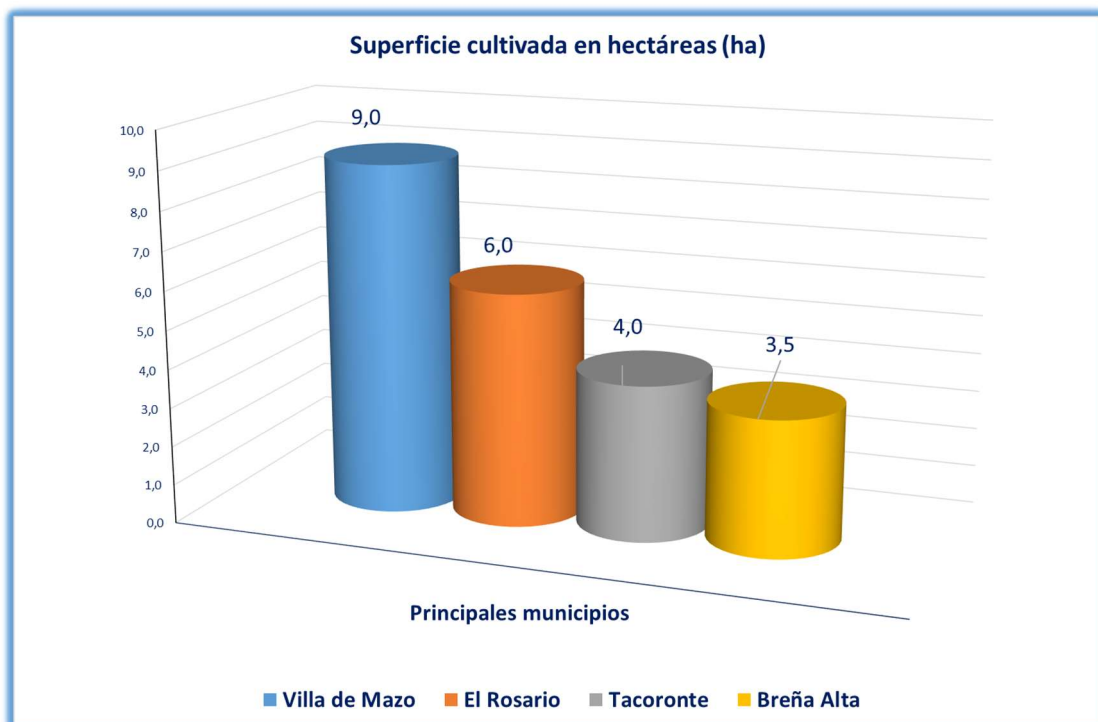
ORIGEN

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, este se remonta a la antigüedad, siendo popular en España en tiempos de los romanos (Cintra, Valle del Ebro), e incluso antes.

SUPERFICIE Y PRODUCCIÓN

A nivel nacional se cultivan unas 20.623 ha, destacando las comunidades de Cataluña (9.795 ha) y Aragón (2.940 ha) en cuanto a superficie destinada (*).

En Canarias se cultiva una superficie total de unas 139,7 ha, repartidas entre las provincias de Santa Cruz de Tenerife (64,6 ha) y Las Palmas de Gran Canaria (75,1 ha) (**). La producción anual de nuestra comunidad autónoma ronda las 1.851 t, 430 t en la provincia de Santa Cruz de Tenerife y 1.421 t en Las Palmas de Gran Canaria (*). A nivel municipal destacan: Villa de Mazo (9 ha), El Rosario (6 ha), Tacoronte (4 ha) y Breña Alta (3,5 ha) (**). Los rendimientos se sitúan en torno a los 13.000 kg/ha.





LOCALIZACIÓN Y VARIEDADES

Las variedades más cultivadas son 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) (***) .

COMERCIALIZACIÓN EN MERCATENERIFE

En MERCATENERIFE la pera de origen local es meramente testimonial, ya que supone unas entradas anuales de apenas 400 kg frente a los 2.284.212 kg que vienen del exterior (península, Bélgica, Francia y Chile fundamentalmente).

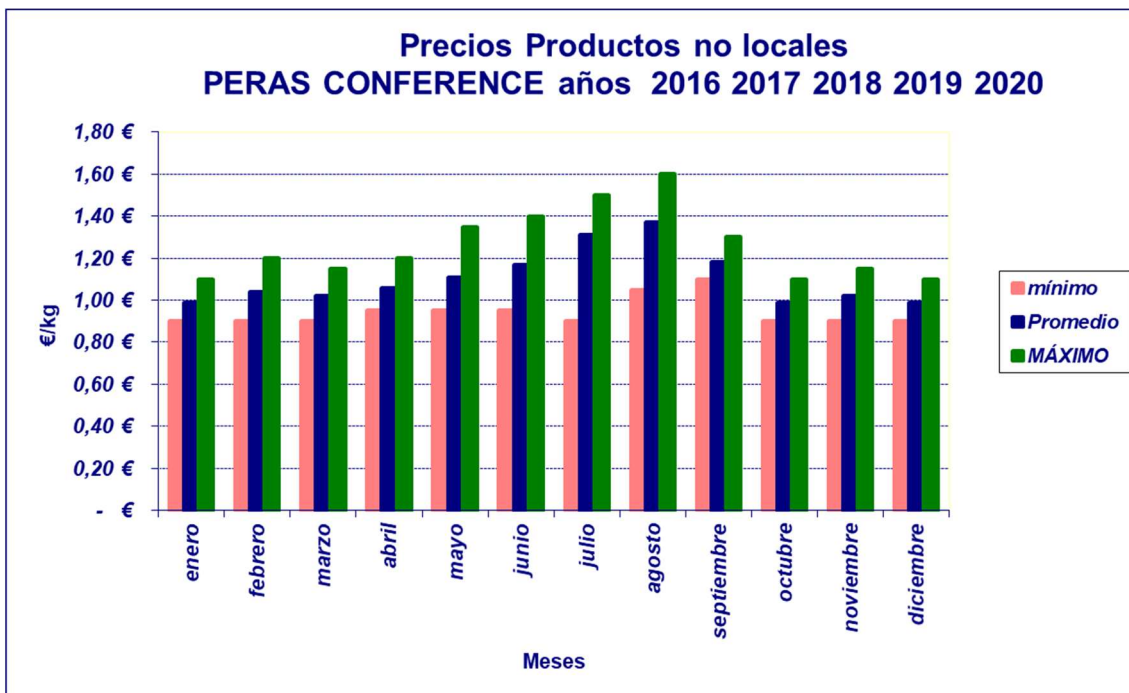
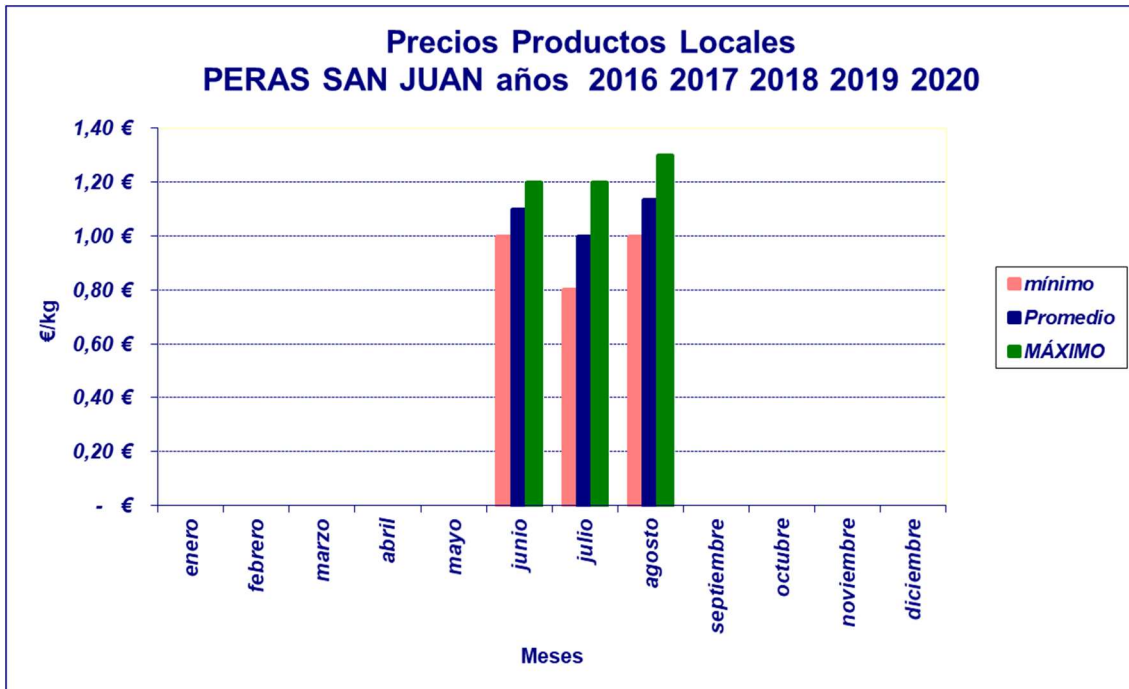
PERA

| PRODUCTO | Importancia Relativa de cada Producto | Porcentaje de origen | | Kg TOTAL | | |
|-------------------------|---------------------------------------|----------------------|---------------|------------|----------------|------------------|
| | | TOTAL Kg No Local | Local | | TOTAL Kg Local | Local |
| SUMAS | | 2.284.212 | 95,6% | 395 | 0,02% | 2.390.561 |
| PERAS OTRAS | 6,9% | 59.241 | 35,8% | 170 | 0,1% | 165.365 |
| PERAS AGUA | 0,0% | 0 | | 200 | 100,0% | 200 |
| PERAS ERCOLINE | 14,5% | 347.308 | 100,0% | 0 | | 347.308 |
| PERAS BLANQUILLA | 0,9% | 22.452 | 100,0% | 0 | | 22.452 |
| PERAS LIMONERAS | 1,8% | 44.071 | 100,0% | 0 | | 44.071 |
| PERAS DEVOE | 20,1% | 479.679 | 100,0% | 0 | | 479.679 |
| PERAS CONFERENCE | 55,7% | 1.331.461 | 100,0% | 0 | | 1.331.461 |
| PERAS SAN JUAN | 0,0% | 0 | | 25 | 100,0% | 25 |

Local = Origen Prov. S/C de Tfe

PRECIOS Y ESTACIONALIDAD

En lo que respecta a precios, éstos fluctúan entre 0,80 y 1,40€/kg, para las peras locales, mostrando los máximos en los meses de mayo y junio, mientras que los mínimos se dan en agosto. En cuanto a las peras de importación, las variaciones se sitúan también entre 0,90 y 1,60€/kg. Las más comercializadas son las Devoe y la Conferencia; ambas suponen el 75% 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





PROPIEDADES NUTRITIVAS

Las peras son ricas en vitaminas C y A, y 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 2019

(**)Estadísticas de la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias, año 2019

(***) Variedades Agrícolas tradicionales de Tenerife y La Palma. Edita: ASAGA-CANARIAS-AGRICOMAC. Año 2012