

# SERRAVES

---

*Pyrus communis* L. var. reg. *Rocha*

**2 Exemplares no Parque**



**Família**

Rosaceae

**Nome Comum**

pereira, pera-rocha, pera-rocha-do-oeste, pera-portuguesa

**Origem**

Europa (Portugal).

**Tipo de Origem**

[autóctone](#)

**Autor**

L.

**Descrição**

A pereira é uma [árvore](#) de tamanho médio, até 20 m de altura, [inerte](#) ou espinhosa; renovos grossos, castanho-avermelhados. As folhas são caducas, com 5 a 8 por 3,5 a 5,5 cm, ovadas ou elípticas, mais ou menos cuspidadas, crenulado-serrilhadas a subinteiras, com [pecíolo](#) igual ou menor ao [limbo](#), tomentosas na rebentação. As flores estão dispostas em fascículos (corimbos umbeliformes) na terminação dos ramos. As sépalas são [lanceolado-acuminadas](#); as pétalas obovadas, branco-rosadas. O fruto é um [pomo](#) (pera), apresentando forma muito variada: [piriforme](#), globosa, etc., estando coroado pelo [cálice persistente](#); a sua polpa tem sabor doce e agradável.

**Tipo de Reprodução**

[hermafrodita](#)

**Forma de Vida**

[árvore](#)

**Início de Floração**

abril

**Fim de Floração**

junho

**Tipo de Fruto**

[pomo](#)

**Consistência do Fruto**

[camudo](#)

## **Maturação do Fruto**

setembro

## **Perenidade**

caducifólia

## **Inflorescência**

corimbo

(inflorescência tipo cacho, na qual as flores, devido ao desigual comprimento dos eixos (os inferiores muito mais longos), se situam mais ou menos ao mesmo nível. O corimbo também pode ser simples ou composto.)

## **Cor da Flor**

branco

## **Tipo de Folha**

simples

(Folha em que o limbo constitui uma superfície contínua.)

## **Inserção de Folha**

alterna

(quando existe uma folha em cada nó.)

## **Margem da Folha**

serrilhada

(serrado, com dentes muito pequenos.)

## **Limbo da Folha**

ovado

(contorno semelhante ao corte longitudinal dum ovo.)

## **Observações**

Rocha é a variedade regional mais conhecida em Portugal. Esta é originária de Sintra, foi descoberta em 1836 e ficou conhecida com pera-rocha-do-oeste. Atualmente a sua produção é uma denominação de origem protegida. No Brasil é conhecida como pera-portuguesa.

## Aplicações

O fruto é perfeitamente digerível quando [maduro](#). Para estômagos susceptíveis é, no entanto, preferível cozê-lo. A pera é rica em açúcares e bastante pobre em vitaminas, mas importante devido aos ácidos orgânicos, aos minerais e à pectina. Um pouco [adstringente](#) devido ao tanino, é no entanto o sabor refrescante a mais apreciável das suas qualidades.

Com o sumo de pera prepara-se, em alguns locais, por fermentação, uma [espécie](#) de sidra. A madeira de pereira é mais sólida do que as pereiras-silvestres, possui uma cor rosada ou avermelhada, de textura fina e uniforme, dando bons acabamentos, sendo utilizada sobretudo, no fabrico de objectos de torno e para gravar ou esculpir.