

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.