

# As variedades regionais de pereiras

**Conheça algumas das variedades de pereiras regionais que ainda têm potencial para a produção de peras diferenciadas pela época de maturação, forma, sabor e aroma, em pequenas hortas, quintais e agricultura urbana.**

Rui M. Maia de Sousa . INIAV, I.P.



Quem esteve ou está ligado ao meio rural recorda com saudosismo algumas variedades de peras antigas, ditas tradicionais portuguesas, cujos frutos eram saborosos, aromáticos e suculentos, que quando as consumiam o sumo escorria pelas mãos. Atualmente, essas peras, algumas de pequeno calibre, não estão disponíveis no mercado, principalmente nas grandes superfícies. Quem tem o privilégio de visitar os mercados locais, por vezes, ainda consegue adquirir algumas dessas peras que são produzidas por alguns fruticultores apelidados de tradicionalistas ou pouco evoluídos, como se a evolução tivesse a ver com o que se produz.

No futuro, cada vez se vão encontrando menos frutos tradicionais portugueses, devido a que quem produz árvores para plantar (viveiristas) não multiplica essas variedades que são pouco procuradas para grandes plantações. Certamente que o leitor se está a questionar: qual a razão para que essas variedades estejam a ser abandonadas? A razão é que estas variedades são menos produtivas, os frutos têm um poder de conservação muito curto e assim a oportunidade de venda desses frutos também é curta, pelo que é difícil escoar grandes quantidades em tempo útil. Recordo que a pera mais cultivada em Portugal, é a variedade 'Rocha' que é uma variedade regional que se foi expandindo devido às suas características produtivas, à resistência ao manuseamento e à colheita e ao elevado poder de conservação. Muitos trabalhos de investigação e experimentação (I&E) se têm feito com esta variedade e nada nos indica que não existam outras variedades de peras regionais que, sendo objeto futuro de trabalhos de I&E, não sejam também interessantes.

Tendo presente que devemos preservar o material genético que herdamos e, se possível, utilizá-lo para criar outro material genético mais adaptado às condições climáticas, que estão em mudança, o Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária (INIAV, I.P.) através da Estação Nacional de Fruticultura Vieira Natividade,

em Alcobaça, tem um campo de variedades regionais de pereiras que conta atualmente com 52 proveniências diferentes.

## Variedades regionais

As variedades consideradas regionais são aquelas que devido ao seu cultivo, ao longo de décadas, em determinada região e em condições edafoclimáticas específicas, eram utilizadas pelos agricultores nas suas hortas e quintais e, mais tarde, em pequenos pomares, para a produção de fruta.

É nossa intenção, neste artigo, dar a conhecer algumas das variedades de pereiras regionais que ainda têm potencial para a produção de peras diferenciadas pela época de maturação, forma, sabor e aroma, em pe-

quenas hortas, quintais e agricultura urbana. Outras existem que consideramos serem importantes em termos de preservação e melhoramento genético, mas que não serão abordadas neste artigo.

## Época de floração

A fase crucial na produção de frutos é a fase da floração, na qual fica definido a produção que vamos obter. Assim, consideramos importante o conhecimento desta fase nas diferentes variedades de pereiras regionais com potencial interesse para a produção.

No Quadro 1 apresentamos a escala de floração média de 27 variedades observadas entre 2002 e 2015 (14 anos de observações), nas condições edafoclimáticas de Alcobaça. Nestas observações, não se considerou o ano de 2016 devido às condições climáticas particulares (atraso na floração e maturação de cerca de um mês). Neste quadro consideramos o início da floração o estado 61 (10% de flores abertas) da escala internacional de floração BBCH, a plena floração o estado 65 (mais de 50% de flores abertas) e final da floração o estado 69 (todas as pétalas caídas).

O conhecimento das diferentes fases da floração também é muito importante, devido a que a maioria das pereiras necessita de polinização cruzada para formar frutos, pelo que é necessário existir coincidência parcial das épocas de floração e compatibilidade genética para que ocorra a fecundação, isto na presença de insetos polinizadores.

Como podemos verificar no Quadro 1, a variedade 'Carapinheira' é, na média dos 14 anos de observações, a primeira a entrar em floração, seguindo-se a variedade 'Pérola'. As variedades 'Cristo' e 'S. Bartolomeu' são as que iniciam a fase da floração mais tarde. A variedade com a floração média mais escalonada é a 'Bonita' (Figura 1), em que a fase de floração decorre durante 34 dias. As variedades 'S. Crispim' (Figura 2) e 'Amêndoa' são as que têm a fase de floração mais curta (18 dias). A variedade 'Carapinheira', que normalmente é utilizada como polinizadora para a variedade 'Rocha', tem uma fase de floração de 23 dias.



Figura 1 - Pera 'Bonita'



Figura 2 - Pera 'S. Crispim'

**QUADRO 1 – ESCALA DE FLORAÇÃO MÉDIA DE ALGUMAS VARIEDADES REGIONAIS DE PEREIRAS**

[illegible]

### Época de maturação

O conhecimento da época de maturação das diferentes variedades permite, a quem produz fruta, escalonar no tempo a produção e, assim, eleger as variedades que lhe são mais convenientes. No Quadro 2 apresentamos a data média de maturação das peras das diferentes variedades de pereiras regionais. Neste quadro indica-se o dia médio da maturação, sendo a variedade 'Água ou Aguiinha' a mais temporã com a maturação dos frutos a 21 de junho, seguindo-se a variedade 'Cabeça pequena' (24 de junho).

Em julho amadurecem as peras de diferentes variedades, destacando-se a 'Pérola' e a 'S. Crispim', pela qualidade dos seus frutos, assim como a variedade 'Carapinheira', que é uma delícia para quem gosta de peras suarentas e doces. A particularidade de todas estas peras é que a maturação dos frutos não pode ocorrer nas pereiras, os frutos devem ser colhidos uns dias antes de estarem maduros para que não sorvem (interior do fruto fica castanho). Devido à floração escalonada, logo que os primeiros frutos ficam maduros, colhemos todos os outros que estão numa fase de maturação mais atrasada. Devemos ter o cuidado de separar os frutos muito maduros dos restantes.

Em agosto, destacamos a variedade ‘Coxa

de Freira' ou 'Carapinha Roxa' com um sabor agri-doce inconfundível. A variedade 'Amêndoa' com frutos muito doces e com sabor a fazer lembrar as amêndoas. A variedade 'Marmela' em que os frutos têm uma forma idêntica aos marmelos e com um sabor diferente de todas as outras e a variedade 'Amêndoa da Guia' com maturação a 26 de agosto mas com sabor muito idêntico à 'Amêndoa'. A variedade 'Rocha', que é possivelmente a mais conhecida dos leitores, quando é colhida próximo da maturação fisiológica tem um sabor e uma suculência muito diferente dos frutos colhidos na fase de maturação comercial, em que os frutos estão numa boa fase para conservação mas não estão aptos para o consumo imediato. Neste mês de agosto merece ainda referência a variedade 'S. Bartolomeu' com aptidão para secar nas regiões onde o clima é mais quente, como seja a região de Viseu, daí esta variedade também ser conhecida como 'Passa de Viseu'.

Em setembro, destacamos as variedades 'Cristo' e 'Melão', cada uma com o seu sabor e forma inconfundível.

Em outubro colhem-se os frutos das variedades 'São Bento de Chaves', 'Formosa' e 'De Cozer', estes não devem ser consumidos logo, necessitam de um período de armaze-



**Figura 3 – Pera ‘Água ou Aguinha’**



**Figura 4 – Pera ‘Melão’**



QUADRO 2 – DATA DE MATURAÇÃO MÉDIA, NDAPF, CALIBRE, FORMA E COR DA EPIDERMIS DE ALGUMAS VARIEDADES REGIONAIS DE PEREIRAS

Variedades	Características dos Frutos								
	Data de Maturação					NDAPF	Calibre	Forma do Fruto	Cor da Epiderme
	Junho	Julho	Agosto	Setembro	Outubro				
Água ou Aguinha	21					79	Pequeno	Arredondada	Verde
Amêndoa			6			124	Pequeno	Achatada	Verde
Amêndoa da Guia			26			136	Médio	Arredondada	Verde c/ carepa
Bela Feia				3		147	Médio	Arredondada	Verde
Bojarda			16			125	Pequeno	Piriforme	Verde
Bonita		15				97	Pequeno	Piriforme	Verde Manchada
Cabeça Pequena	24					78	Pequeno	Piriforme	Verde Manchada
Carapineira		24				105	Pequeno	Achatada	Verde
Carvalho ou Cornicabra		7				93	Pequeno	Alongada	Verde
Coxa de Freira ou Carapineira Roxa			4			115	Médio	Achatada	Verde Manchada
Cristo				14		151	Médio	Achatada	Verde Manchada
Dona Joaquina		16				93	Pequeno	Arredondada	Verde Manchada
De Cozer					15	193	Grande	Achatada	Castanha
Formosa					10	182	Grande	Piriforme	Verde
Lambe os Dedos			23			137	Pequeno	Achatada	Verde Manchada
Marmela			18			129	Grande	Arredondada	Verde
Marquesa ou Marquesinha			25			132	Grande	Achatada	Verde Manchada
Melão				18		162	Grande	Arredondada	Verde
Pão			17			135	Pequeno	Achatada	Verde Manchada
Pérola		7				98	Médio	Alongada	Verde Manchada
Rabiça		5				92	Médio	Piriforme	Verde
Rocha			19			133	Médio	Piriforme	Verde
São Bartolomeu			5			110	Médio	Piriforme	Verde Manchada
São Bento de Chaves					9	186	Grande	Arredondada	Verde
São Crispim		8				92	Pequeno	Alongada	Verde Manchada
Sete Cotovelos				15		164	Grande	Piriforme	Verde Manchada
Vindima				23		169	Grande	Achatada	Verde c/ carepa



Figura 5 – Pera 'Pérola'



Figura 6 – Pera 'Coxa de Freira'

namento para completarem a maturação. No caso da variedade 'De Cozer', são mesmo para cozer.

No Quadro 2 apresentamos ainda o número médio de dias entre a plena floração e a maturação (NDAPF). Este número permite avaliar o estado de maturação dos frutos que, em conjunto com a coloração das sementes e a coloração da epiderme, permite determinar a colheita.

A variedade 'Cabeça Pequena' forma os frutos rapidamente (78 dias) seguindo-se a 'Água ou Aguinha' que leva 79 dias a formar os frutos até à maturação (Figura 3). A variedade que demora mais tempo a formar os frutos é a 'De Cozer' (193 dias). Devido à sua importância económica, destacamos a variedade 'Rocha' em que entre a plena floração e a colheita, decorrem 133 dias.

### Calibre dos frutos

Em geral, a maioria dos consumidores prefere os frutos de maior calibre, associando que estes frutos têm melhor qualidade, no entanto, na maioria dos casos, o calibre não é sinónimo de qualidade. Assim, e para melhor elucidar os leitores sobre o calibre dos frutos de algumas variedades regionais de pereiras, apresentamos no Quadro 2 o calibre dos frutos das diferentes variedades. Neste quadro consideramos que os frutos



Figura 7 – Pera 'Carapineira'



Figura 8 – Pera 'Vindima'

são pequenos quando o seu diâmetro é inferior a 55 mm, médio quando está compreendido entre os 56 mm e os 65 mm e grande quando o diâmetro é superior a 66 mm.

Os frutos mais pequenos são os da variedade ‘Bonita’ e os frutos maiores são os da variedade ‘Melão’ (Figura 4).

### Forma dos frutos

A forma dos frutos foi obtida pela razão comprimento/diâmetro associado ao perfil lateral dos mesmos. No Quadro 2 apresentamos a forma dos frutos das diferentes variedades. Destacamos a forma da variedade ‘Pérola’ (Figura 5) que é única, uma vez que o fruto é alongado e tem a fase lateral convexa. Destacamos ainda a variedade ‘Coxa de Freira’ (Figura 6), que tem uma forma achatada formando um pequeno hilo na inserção do pedúnculo. Outras variedades, como, por exemplo, a ‘Marmela’, têm uma forma arredondada, também com um hilo acentuado na inserção do pedúnculo. Cada variedade tem uma forma distinta.

### Cor da epiderme

Um fruto é mais ou menos atrativo consoante a sua forma e coloração, pelo que julgamos importante fazer referência à coloração da epiderme dos frutos, uma vez que pode ajudar a distinguir/conhecer algumas das variedades de pereiras regionais portuguesas. No Quadro 2 consideramos a cor da epiderme, verde, sempre que os frutos têm a cor de fundo verde com pequenas manchas, ou não, de carepa (cor acastanhada), como, por exemplo, a variedade ‘Carapineira’ (Figura 7). Consideramos a cor da epiderme verde manchada, sempre que os frutos têm a cor de fundo verde, mas têm uma coloração rosada-avermelhada do lado exposto ao Sol, como, por exemplo, a variedade ‘Pérola’ (Figura 5). Da mesma forma, consideramos verde c/ carepa, sempre que os frutos têm a cor de fundo verde, mas predomina a carepa, como, por exemplo, a variedade ‘Vindima’ (Figura 8). Consideramos epiderme castanha, sempre que o fruto tem a cor de fundo completamente coberta pela carepa, como, por exemplo, a variedade ‘De Cozer’.

### Notas finais

Não pretendemos, neste artigo, caracterizar exaustivamente as variedades regionais de pereiras mas sim dar a conhecer as características mais interessantes de algumas delas, que fomos registando ao longo de 14 anos. Também não pretendemos incentivar a produção com escala destas variedades, devido aos problemas de comercialização, algumas delas devido ao calibre pequeno, outras pelo curto período de conservação dos frutos. No entanto, pretendemos “abrir” o apetite a alguns leitores, que têm um espaço junto das suas habitações, para produzir para si e para os amigos frutos de qualidade ímpar, com forma, cor e sabor diferentes que não encontram facilmente nas frutarias.

Produzir frutos iguais aos que encontramos no mercado, não nos diferencia nem contribui para a nossa qualidade de vida. Consumir uma pera que atingiu a maturação na pereira, dá-nos uma sensação única, em que ficamos todos lambuzados devido ao sumo que contém e à macieza da sua polpa. Desta forma, é possível contribuir para a preservação das variedades de pereiras regionais, mantendo a nossa soberania e contribuir para que as gerações vindouras tenham à sua disposição aquilo que herdámos dos nossos antepassados. 🍏

PUBLICIDADE  
1/2 página