

# PERA: BLACK WORCESTER

Se presume que el origen de esta variedad se encuentra en Francia. En Inglaterra se menciona por primera vez en el año 1575 (Hartmann, 1957). Fue muy importante durante el siglo XVI en dicho país, e incluso formó parte del escudo de armas de la ciudad de Worcester. Según cuentan los historiadores, fue descubierta por la reina Elizabeth I en *Whytstone Farm* (1). Algunos autores sugieren que esta variedad fue cultivada por los romanos durante el primer siglo D.C., y que ellos la introdujeron a Inglaterra (3).

También se la conoce como *Black Pear of Worcester* y *Parkinson's Warden*.

El árbol es vigoroso y productivo. En el Alto Valle se cosecha entre fines de marzo y principios de abril.

Florece en la cuarta semana de septiembre. Las flores son medianas y sus pétalos ovalados de color blanco se encuentran en una disposición intermedia.

El fruto es de tamaño mediano a grande (180-220 g), oblongo obovado, simétrico a ligeramente asimétrico. La piel es de color verde amarillento, y en algunos frutos puede presentarse color superficial rojo oscuro sobre un área pequeña. En todas las temporadas evaluadas se observó la presencia de *russet*<sup>1</sup> sobre la mayor parte de la superficie del fruto. El pedúnculo se inserta como una prolongación del eje, y presenta una longitud y grosor medios. Los sépalos son divergentes. El relieve de la cavidad calicinal es liso a ligeramente acanalado. La pulpa es crocante, firme, jugosa, dulce, pero con poco sabor.

La literatura la cita como una variedad apta para usos culinarios (1, 2, 3) que requiere una cocción lenta por 1 ó 2 horas. Por la textura y firmeza de su pulpa no se recomienda para consumo en fresco (10, 11). En el siglo XVI fue muy estimada para pastelería, principalmente en la preparación de las entonces famosas tartas Warden (*'warden pies'*) (11, 13). Otra forma de consumirla es cocinarla en vino tinto o perry con azúcar negra y un poco de canela durante 2 ó 3 horas (12).

<sup>1</sup>*Russet: se observa cuando la cutícula de la epidermis se agrieta por diversas causas (climáticas o genéticas) y se produce periderma de células corchosas y células epidérmicas muertas que al contacto con el aire, por oxidación, forman un típico color pardo dorado.*

