



**Familia:** Rosaceae

**Sinónimos:** *Pyrus boveana* Decne., *Pyrus nobilis* Kotschy, *Pyrus bovei* Steud.

**Nombre común:** Peral sirio.

**Lugar de origen:** Nativo de Chipre, Irán, Iraq, Líbano, Siria, Palestina, Turquía, Cáucaso.

**Etimología:** *Pyrus* procede del nombre clásico latino *Pirus* para el peral y su fruto. El epíteto específico deriva del latín tardío *syriacus*, -a, -um = procedente de Siria, de donde se describió la especie.

**Descripción:** Arbolito caducifolio de 6-8(-10) m de altura, con una copa anchamente piramidal o algo irregular, con ramas marrones o grisáceas, glabras, y ramillas espinescientes, con espinas cortas y gruesas. Tronco con la corteza grisácea, rugosa y fisurada. Hojas dispuestas en fascículos sobre braquiblastos (brotes muy cortos) a lo largo de las ramas, o solitarias y espaciadas hacia el ápice de las mismas, de oblongo-lanceoladas a elípticas u ovadas, de 4-9 x 1,5-3 cm, con la base redondeada o ligeramente cuneiforme, el margen diminutamente crenado-aserrado y el ápice agudo o acuminado. Son de textura subcoriácea, glabras por ambas caras, de color verde brillante por el haz y más pálidas por el envés; nervadura muy fina y poco destacada. Pecíolo glabro, de 2,5-5 cm de largo. Inflorescencias en corimbos umbeliformes terminales, portando de 7 a 20 flores de color blanco, de 1,5-3 cm de diámetro, sobre gruesos pedicelos de 2-2,5 cm de longitud que en la fructificación se

alargan hasta los 5 cm. Las flores aparecen al tiempo que las hojas y emiten un olor no siempre agradable para los humanos. Cáliz con 5 sépalos triangular-lanceolados, tomentosos; corola con 5 pétalos obovados u orbiculares. Frutos en pomo, en grupos de 3-5, de subglobosos a piriformes, de 2-3 cm de diámetro, glabros, coriáceos, sobre gruesos pedúnculos engrosados en el extremo superior, inicialmente verdes, pasando a rojo-negruzco en la madurez, coronados por los restos del cáliz. Su pulpa es comestible, pero muy áspera.

**Cultivo y usos:** Arbolito interesante por su rusticidad y adaptabilidad a los suelos pobres y secos y su resistencia al frío, ideal para estabilizar terrenos erosionados o crear setos cortavientos. A pesar de su rusticidad, sin duda progresa mejor en suelos profundos y ricos, bien drenados, con pH de 6-7,5, con una exposición soleada y con aporte de riegos en verano. Se multiplica por semillas, por esquejes y por injertos. Se utiliza a menudo como porta injerto de variedades de peral común, a las que comunica su resistencia. Aunque sus frutos son comestibles no tienen demasiada calidad, empleándose en la elaboración de mermeladas y conservas. Su madera es dura, resistente y de grano fino, siendo utilizada en la fabricación de mangos de herramientas y otros objetos. Los extractos de sus frutos se utilizan en medicina popular con fines digestivos y laxantes.