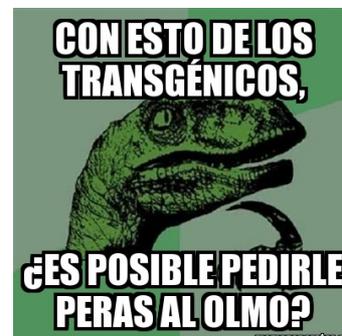


En la antigüedad, la pera ya era una fruta mediterránea. En la antigua Grecia se cultivaba el peral desde al menos, **2000 años A.C.**

Más tarde se extendió por Europa y de manera especial por Bélgica y Francia. Los españoles la llevaron al Nuevo Mundo. En la actualidad su consumo está generalizado por todo el mundo, siendo España uno de los principales productores de esta apreciada fruta



La especie doméstica parece ser el cruce y selección de las especies *P. communis* var. *Pyraister* y *P. nivalis* o *P. pyrifolia* y ya sabemos el origen de la pera conferencia de color verde y tamaño generoso. Aunque el color de otras variedades de pera abarca un gran abanico cromático desde al verde al rojo pasando por el amarillo y llegando hasta el color castaña en función de la variedad a la que pertenece.

Insistiendo en algunas de sus variadas **propiedades nutricionales:**

Contiene bajo contenido en azúcares con respecto a otras frutas.

Es rica en diversas vitaminas como vitamina A, distintos tipos de vitamina B, vitaminas C, D, K y J.

En cuanto a la vitamina K, es necesaria para la síntesis de algunos factores que participan en la coagulación sanguínea, razón por la que a esta vitamina también se la llama antihemorrágica. Otra función de esta vitamina es su participación del metabolismo óseo, a través de la maduración de la osteocalcina, una proteína que interviene en el desarrollo del hueso.

La pera se consume como fruta fresca y procesada en la industria alimentaria, por otra parte, también se la considera buena como acompañante de otros alimentos, por ejemplo, en algunas zonas acompaña a distintos quesos, de oveja, parmesano, o azul.

