



Pyrus communis 'Beurré Hardy'



Altura	4-8 m
Anchura	3-7m
Copa	narrow pyramidal, half-open crown
Corteza y ramas	brown
hoja	green
Flores	white, flowers in April
Frutos	edible fruits, green brown, rust brown
Espinas/púas	Ninguno
Toxicidad	no suele ser tóxico para las personas, las mascotas (grandes) y el ganado
Tipo de suelo	clayed soil, loamy soil, sandy soil, calcareous soil
Requisitos de colocación	Soporta superficies pavimentadas en parte
resistencia a las heladas	5b (-26,0 a -23,4 °C)
Resistencia al viento	good, also on the coast
Otras resistencias	resistencia a las heladas (Rusticidad 1 a 6), resistencia al viento
Árboles beneficiosos para la fauna	resistencia a las heladas (Rusticidad 1 a 6), resistencia al viento, árbol nutritivo para pájaros
Aplicación	pequeño jardín, jardines interiores
Forma	frutal de tronco alto, frutal de tronco medio, frutal en espaldera

El 'Beurré Hardy' es un peral de crecimiento fuerte con una copa piramidal bastante estrecha y semiabierta de 4-8 m de altura. Las ramas del tronco no son muy ramificadas. El árbol florece en la segunda quincena de abril con flores blancas. El "Beurré Hardy" no es autógamo, lo que significa que para obtener buenos frutos debe haber cerca un árbol de otra variedad de peral. Para ello se utilizan preferentemente 'Charneux', 'Doyenné du Comice' o 'Gieser Wildeman'. Las peras de 'Beurré Hardy' son grandes y tienen una piel firme, de color verde-marrón a óxido. La pulpa es blanda y jugosa. Beurré viene del francés beurre, que significa mantequilla, y hace referencia a la suavidad de la pulpa. Su sabor es agradablemente dulce y aromático. Las peras están listas para la recolección en la segunda quincena de septiembre. Se trata de una pera de mano típica, de corta conservación, apta sobre todo para el consumo directo. Tiene años de fructificación alterna, por lo que no se garantiza una fructificación anual abundante.

La 'Beurré Hardy' fue seleccionada hacia 1820 por el viverista francés M. Bonnet, de Boulogne-sur-Mer, y entró en el mercado unos 10 años más tarde.

Zona de rusticidad 5b.