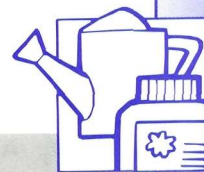


El foc bacterià



El foc bacterià és una greu malaltia causada pel bacteri *Erwinia amylovora* que afecta preferentment plantes de la família de les rosàcies, entre les quals es troben la perera i la pomera, així com les plantes dels gèneres *Chaenomeles*, *Crataegus*, *Cotoneaster*, *Cydonia*, *Eryobotrya*, *Mespilus*, *Pyracantha*, *Sorbus* i *Stranvaesia*.

A partir de la penetració del bacteri a la planta, les flors i les fulles agafen un aspecte com de cremat, el qual ha donat nom a la malaltia.

Els primers símptomes apareixen generalment durant la primavera a l'època de la floració. En aquesta època, els símptomes es poden confondre amb altres tipus de bacteris com del gènere *Pseudomonas*, que no arriben a causar els danys tan espectaculars i greus com *E. amylovora*.

riorment les principals, i produeix finalment l'assecatament de l'arbre.

Les floracions extemporànies durant l'estiu i a la tardor són un punt de penetració idoni per al bacteri.

La malaltia es pot propagar per diferents vies.

A curta distància per:

Insectes: abelles i altres pol·linitzadors.

Eines de poda.

Aerosols: microgotetes produïdes pels tractaments amb polvoritzadors.

Ocells.

Maquinària.

Pluja, vent.

Palots i contenidors de fruita.

A llarga distància per:

Material vegetal

Corrents d'aire, per la pols.

Ocells migratoris.



Plantació afectada
Foto: J. García de Otazo

Què cal fer per evitar la propagació?

Cal vigilar les finques de la zona on treballem, la plantació jove i la planta ornamental susceptible. Si hom troba símptomes cal tallar, desinfectar i portar la mostra al Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca de la Generalitat dins de bosses de plàstic.

Adquiriu solament material vegetal en viviers autoritzats i amb garanties sanitàries.

Quan compreu material vegetal heu d'exigir el passaport fitosanitari per a zona protegida. No introduïu, sota cap concepte, varetes o material vegetal procedent de països contaminats.

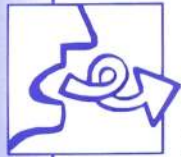
Les accions de lluita en una àrea determinada consistiran bàsicament en l'eliminació de les plantes afectades. També cal adoptar determinades mesures culturals com no posar arnes a les plantacions i no utilitzar regatge per aspersió.

Ricard Daunís
Terra & Plants, SL

Pera afectada
Foto: J.R. Cosialls



A partir de la colonització del corimbe floral, la malaltia va progressant pel peduncle, afecta les fulles, els brots tendres es marceixen i es corben en forma de gaita de pastor, fins que arriba a les branques secundàries i poste-



Més sobre noms de rèptils alpicatins

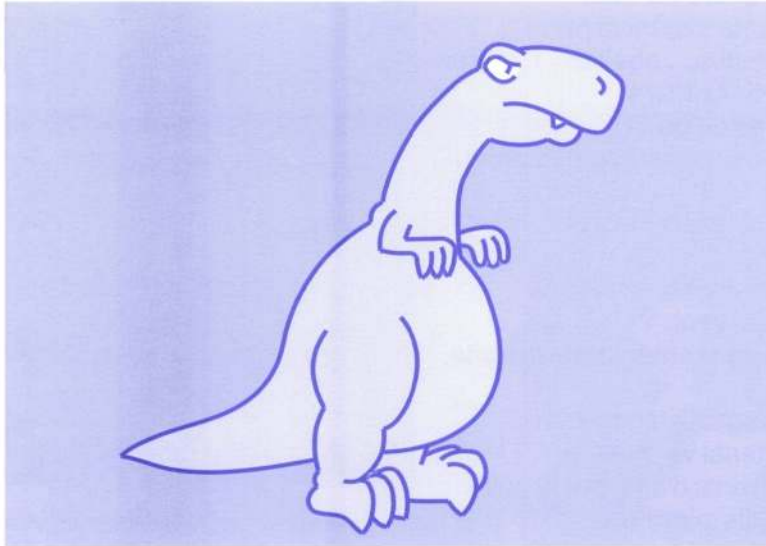
A risc de convertir aquesta secció en un racó especialitzat en zoologia sàuria (lluny, però, d'investir-ne protagonistes els grans brontosaus i tiranosaus juràssics que estan de moda gràcies a l'allau de produccions cinematogràfiques

extingit) a les nostres contrades, i el nom per designar-lo és, per tant, gairebé desconegut. El mot "esqueixa-robes" (pronunciat esquixa-robes i conegut en altres indrets de l'àrea nord-occidental amb la variant "menja-robes") no és recollit per cap diccionari

adhesiva als dits", i el DCVB afegeix que "és tímid i inofensiu, i habita per dins forats i parets de cases velles". És, no hi ha dubte, el nostre entranyable "esqueixa-robes", habitant nocturn (tot i que cada vegada amb menys abundància) de moltes parets del poble durant l'estiu.

Semblantment interessant, encara que menys coneguda, és la forma "vidriol", per designar una petita serp autòctona, que l'autor ha recollit a Alpicat, a més, en una expressió popular: "lo vidriol fa portar dol". El més sorprenent del cas és que mai ningú no havia situat aquesta paraula al Segrià ni als seus voltants. Alcover i Moll, per exemple, amb el significat de "llinosa o noia serp", l'emplacen a Andorra, Urgellet, Pallars, Ribagorça i Urgell. Joan Coromines, en el monumental Diccionari Etimològic i Complementari de la Llengua Catalana (DECLC) recull també el terme "vidriol" (i "vedriol") i el localitza bàsicament en zones de la Vall d'Andorra, la Ribagorça i el Pallars. Coromines, a més, comenta que "Verdaguer, als versos del Canigó: lo rieró anguleja pel boscatge / argentina llinosa per son cau els posà la nota llinosa, serpeta blanquinosa, curta i de cua esmotxada, més coneguda per lo nom de noya de serp; en lo Pallars ne diuen vidriol, no sé si per ser trencadissa com lo vidre, o si per tenir, sens fonament, anomenada de verinosa, com ho diu l'adagi 'picada de vidriol: porta dol'. Estem en condicions, per tant, d'ampliar, si més no a Alpicat, l'àrea en què s'usa (o s'ha usat fins fa poc, perquè el destí és sempre incert amb la llengua) la paraula en qüestió.

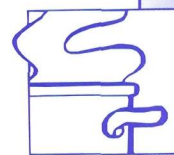
Llorenç Capdevila Roure



que ens arriben de l'altra banda de l'Atlàntic), continuaré la línia encetada el passat número --en el qual reivindicava l'ús estàndard de la forma "sangartilla"-- i m'extendré sobre el nom que es dóna a les nostres contrades a dos altres animals de la mateixa família de vertebrats peciloterms: "esqueixa-robes" i "vidriol".

Em centraré, com sempre, en el valor dialectològic i en la vitalitat lingüística d'aquestes dues paraules, sense oblidar que la bona salut dels mots sovint va estretament lligada a la supervivència dels objectes o dels éssers als quals s'apliquen. En aquest sentit, aventurant una afirmació --potser arriscada-- que correspondria de fer més aviat a un biòleg, gosaria dir que l'esqueixa-robes gaudeix d'una població encara prou important que li manté la popularitat --i el terme es conserva, doncs, en bona forma--, mentre que el vidriol és gairebé inexistent (si no del tot

general de la llengua. Només l'he sabut trobar en el complet Diccionari Català-Valencià-Balear (DCVB) d'Alcover i Moll, que el dóna (suposo que per error) com a sinònim de llangardaix. A Alpicat, com és sabut, no l'utilitzem pas amb aquest significat. La definició que aquest diccionari dóna de la forma "menja-robes" (que els autors diuen haver recollit a Massalcoreig i Mequinensa, i que un servidor ha descobert, també, en altres zones de l'entorn lleidatà), en canvi, s'atansa molt més al sentit que li concedim els alpicatins ("dragó, animal del qual es diu que rosega la roba"). I per fi ens ha aparegut un terme que sí que recull qualsevol diccionari d'ús escolar tot i que a nosaltres ens resulta estrany: "dragó". El dragó, segons se'ns diu, és un "rèptil saure de la família dels gecònids, de cos escamós i de color gris amb taques fosques, d'uns quinze centímetres de llargària i amb una formació



trossets, als quals donarem forma i guarnirem segons el nostre gust. Finalment, posarem els panellets en petits motlles de paper i en una safata per anar al forn.

El forn ha d'estar molt calent abans de posar-hi els panellets, de manera que se sobtin, i llavors treure'ls ràpidament quan estiguin una mica daurats.

Els panellets els podem guarnir amb ametlles, pinyons, cireres confitades, codonyat...

Francesca Escuer Gilart

oli
sal
pebre
2 pomes

Se salpebren els relloms i es fregeixen en una cassola amb oli i a foc viu, fins que estiguin daurats per fora. Es retiren i es reserven a part.

S'afegeix, aleshores, la resta dels ingredients en l'ordre indicat, excepte el suc, i tenint en compte de dissoldre la maizena amb una mica de suc abans d'afegir-la, per tal que no faci grumolls, tot remouent-ho amb una cullera de fusta. Així com vagi espessint la salsa, es va afegint el suc de mica en mica perquè no ens quedi una salsa massa líquida.

Es posen llavors els relloms reservats i ja tallats a bistecs a la salsa i es deixa que s'escalfin a foc lent durant uns 5 minuts tot evitant que aquests bullin amb la salsa.

Es treuen els talls de rellom i es serveixen coberts (napats) amb la salsa agredolça i acompanyats amb unes rodanxes de poma, pell inclosa, que haurem caramelitzat prèviament en una paella amb sucre.

Laura Jové Farreres

Panellets

Ingredients massa base:

½ kg d'ametlles moltes
½ kg de sucre en pols
2 ous petits sencers
100 g de moniato
ratlladura d'una llimona per kg d'ametlla

Sobre un marbre s'amassen les ametlles moltes junt amb el sucre, els ous i el moniato, fins que quedi una pasta molt fina. Llavors s'hi afegeix la ratlladura de pell de llimona i es torna a amassar una altra vegada. Un cop la massa sigui ben compacta i fina, la partirem en petits

Rellom amb salsa agredolça

Ingredients:
3 relloms de porc
3 cullerades soperes de Quetxup
3 cullerades soperes de sucre
3 cullerades soperes de vinagre
3 cullerades soperes de salsa de soja
1 got de suc de taronja o de pinya
1 cullerada rasa de maizena

Fe d'errates

Fe d'errates del número anterior:

Hem observat que a la llista de col·laboradors de l'edició d'agost de la revista *El Nou Pinetell* no hi consten l'associació ASPID i l'Oficina de Consum del Consell Comarcal del Segrià.

A la secció *Sabeu on és?* vam dir que la foto publicada en el número 10 corresponia a ca la *Maria del Bleda*. Realment, correspon a la casa de la família Blanco Ramos, del carrer del Centre núm. 45