



# La fil·loxera del perer

*"Uns tenen la fama,  
i altres carden la llana"*

En algunes varietats de peres, com la flor d'hivern, la comtessa alexandrina, *la doyenne du Comice* i altres de collita tardana, cada cop més sovint apareixen en els culs dels fruits (base o zona calicina) unes taques fosques de podrit, que si preguntem als fructicultors, molts contesten: *"això és fil·loxera"*, per bé que manifesten una certa confusió a l'hora d'entendre el procés que ha originat les taques en aquestes peres.

Tal com diu el refrany, la fil·loxera s'enduu la fama i un fong causant del podriment se n'aprofita. És aquest últim la causa de la depreciació final del fruit: normalment es tracta de *stemphyllium* o d'altenaria, per bé que aquests fongs no haguessin pogut infectar el fruit si no hi hagués hagut una colònia de fil·loxera.

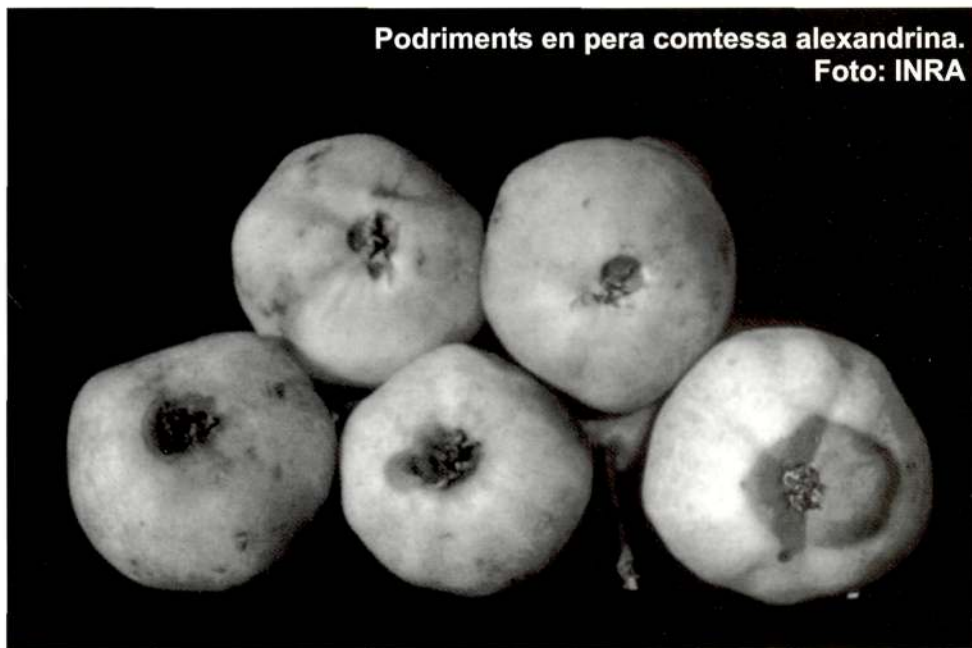
La fil·loxera és un diminut insecte xuclador, parent dels pugons i de les psil·les, però que a

Per combatre el problema cal evitar tant com sigui l'acció de la fil·loxera i també dels fongs causants.

## FIL·LOXERA

L'*aphanostigma pyri* és un insecte de color blanquinós trencant a verd o groc, no arriba al mil·límetre de llarg, té les potes molt curtes (és poc mòbil) i té un llarg bec (estilet) amb el qual pica el teixit vegetal per tal de nodrir-se. L'hivern el passa en forma d'ou posat en llocs resguardats de l'escorça de les branques. Cap a final de març (segons any i indret) neixen les larves. Totes femelles, seran virginí pares (que vol dir que originaran noves femelles sense necessitat de ser fecundades). Els ous, en nombre de 50 a 100 per femella, neixen a principi de maig i fan larves que es desplacen cap als fruits buscant els llocs resguardats i humits on s'alimentaran i reproduiran mitjançant successives generacions de femelles virginí pares. A final d'estiu moltes femelles no són virginí pares, sinó sexúpares, ja que tenen

**Podriments en pera comtessa alexandrina.  
Foto: INRA**



diferència d'aquests no excreta la melassa que els recobreix i protegeix de la deshidratació, per la qual cosa la seva estratègia està a alimentar-se en punts resguardats i humits com la cavitat calicina o en contacte entre fruits. Les picades per xuclar els nutrients dels fruits no tenen prou entitat per causar deformacions en els fruits (com molts pugons), pigmentacions per emissió de substàncies digestives o tòxiques (com el poll roig), és a dir, per elles mateixes no deprecien la pera. Malgrat això, les microferides que provoquen al fruit suposen una via d'entrada per a alguns organismes infecciosos com el cas dels fongs esmentats.

per descendència tant mascles com femelles, els quals s'aparellaran per donar un únic ou per femella, que serà l'encarregat de suportar l'hivern.

El moment més sensible per combatre aquesta plaga és quan emigra cap al fruit, ja que un cop situada és molt difícil de poder arribar-hi amb tractaments insecticides. Els productes més actius coneguts són l'endosulfan i el diazinon, per bé que també són actius: clorpirifòs, piretroids, metil paration, pirimicarb...

## ELS ORIGINADORS DE PODRITS

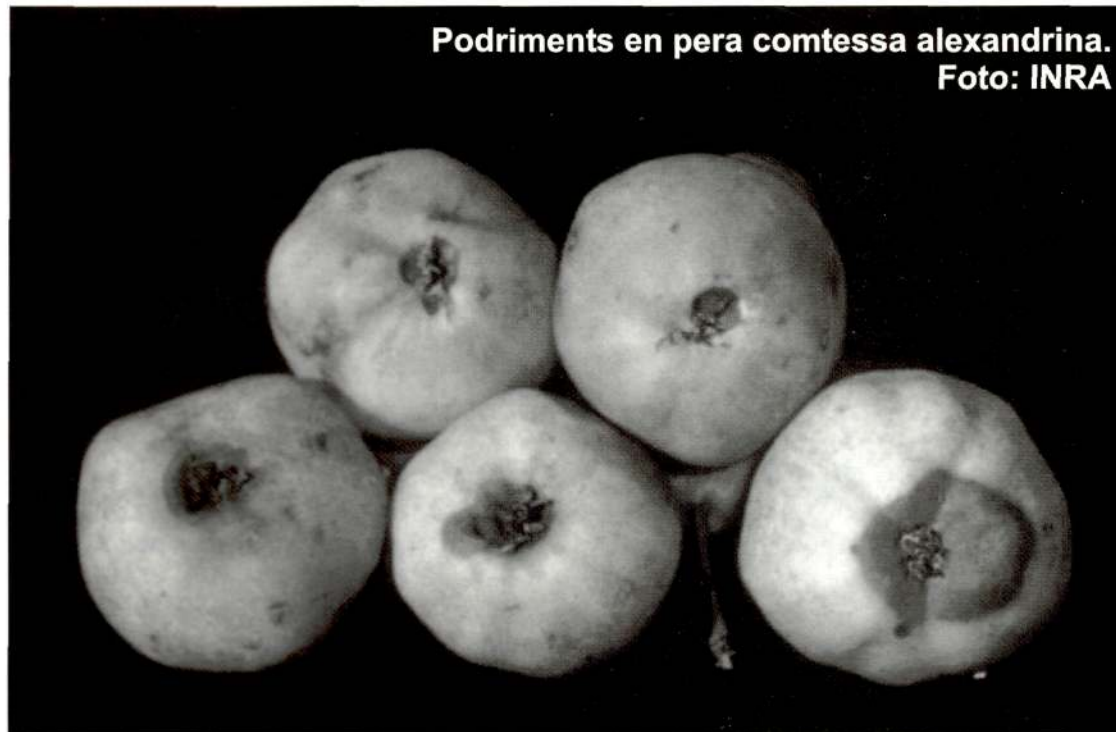
Contra els fongs oportunistes causants dels podriments també es pot establir una estratègia





per tal de disminuir la seva presència i per tant el risc infecció. Els tractaments preventius contra el *stemphylium* sp s'aconsella realitzar-los amb procimidona alternant o complementant aquest producte amb clortalonil, tiram (TMTD), ziram,

se li considera un efecte mitjà a les dosis usuals. No hem d'oblidar tampoc mesures indirectes de control que afecten sobretot els punts de més risc, amb microclimes protegits i humits on es refugia la plaga i a més presenten



**Podriments en pera comtessa alexandrina.**  
**Foto: INRA**

tenint en compte que els moments més adequats són prefloració, quallat i els moments amb condicions d'humitat altes (normalment quan hi ha rosades matinals, especialment perilloses com més properes a la collita). Els tractaments d'hivern amb coure també són importants, així com els de caiguda de fulla, quan és recomanable l'ús de l'urea. En el cas d'*Alternaria* sp els productes citats també tenen efecte de control, excepte de la procimidona que

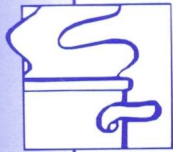
condicions idònies per a la proliferació dels fongs. Aquestes tècniques complementàries de control són l'aclarida primerenca dels fruits, una poda adequada (especialment important la d'estiu) i la sega o eliminació de les herbes.

*Xavier Orteu*  
*Enginyer agrònom*

# EL Nou Pinetell

## Col·labora!





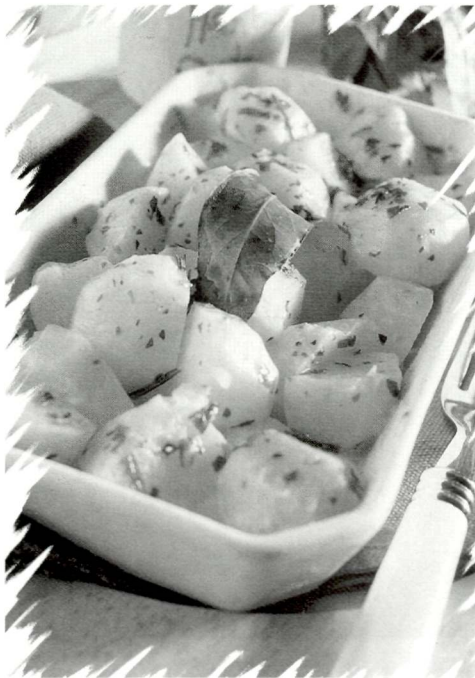
# ...per avui

## Patates importants (1r. plat)

Ingredients:

1 kg de patates petites i rodones, 3 ous, 3 grans d'all, 2 l d'aigua, farina, 2 pastilles de brou de carn, sal, oli, ceba i colorant vegetal.

Preparació



Cal pelar les patates, tallar-les en rodanxes de mig centímetre i passar-les per farina i ou batut. Cal fregir-les en oli no molt calent, i evitar que es facin del tot. Les col·loquem en una cassola i les reservem.

Cal picar la ceba i l'all i ofegar-los. Cal agregar la farina i seguir ofegant, fins que es dauri. Afegir aigua, les pastilles de brou, el pebre, el colorant i la sal, sense deixar de remenar.

Amb la salsa obtinguda, es cobreixen les patates i es posen a coure a foc lent, fins que acabin de fer-se. Una vegada les patates estan al seu punt se serveixen en una safata fonda, ben cobertes de salsa.

## Cuixa de pollastre amb pinya (2n. plat)

Ingredients:

8 cuixes de pollastre, 1 pot de pinya natural, 4 cebes, oli i sal

Preparació

Cal tallar la ceba en juliana i distribuir-la sobre la safata del forn, prèviament untada amb oli. Per sobre es fiquen les cuixes de pollastre i al damunt de tot un rodanxa de pinya.

La pinya que sobri i el suc es passa pel triturador i es tira per sobre del pollastre. Tot seguit s'introdueix la safata al forn, a 220° C, durant mitja hora.

## Bunyols (postres)

Ingredients:

6 ous, 3 tasses d'aigua, 3 tasses de farina, 1 tassa d'oli, sucre i canyella en pols.

Preparació:

Cal posar l'aigua a escalfar i quan estigui bullint s'afegeix la farina. Cal coure-ho fins que la massa s'empegui a la paret del recipient. Cal retirar-ho del foc i deixar-ho refredar. S'afegeixen els ous, d'un a un, batent-los fins aconseguir una barreja que no sigui lleugera ni espessa.

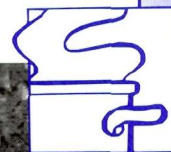
En una paella s'escalfa l'oli i es deixa refredar. Es posa novament al foc i abans que s'escalfi massa es tiren les boles de massa, del tamany d'una nou, perquè es fregeixin lentament. Una vegada fregits, els bunyols s'empolcen amb sucre i canyella.

El secret del fregit és que a la paella hi hagi sempre peces fregint-se perquè l'oli no s'escalfi massa.



*Teresa Pané Cabasés*





## Hamburgueses de patata

### Ingredients:

½ kg de patates

2 ous

1 cullerada sopera de margarina

farina

sal i oli



Es pelen i renten les patates, es fan a trossos i es bullen amb una mica de sal, a poc a poc, sense que es desfacin (uns 15 minuts aproximadament).

Un cop cuites les patates s'escorren fins que perdin tota l'aigua i es posen en una safata junt amb la margarina i els rovells dels dos ous; s'aixafen amb una forquilla fins que no quedin grumolls.

Es baten les dues clares d'ou en un plat, com si féssim una truita, i posem a escalfar l'oli en una paella. Llavors agafem una cullerada de la patata, la passem per la farina i amb les mans li donem forma d'hamburguesa, tot espolsant la farina sobrant. Passem l'hamburguesa per la clara batuda i finalment la fregim per totes dues

bandes. Repetirem aquesta acció fins que acabem el puré de patata.

És un plat molt senzill, però apetitós, tant per a petits com per a grans. Es pot guarnir el plat amb tomata amanida, olives, embotit, etc.

*Francesca Escuer Gilart*

## Llom de porc amb torró de xixona

### Ingredients:

llom de porc

torró de xixona

crema de llet

cebes

farina

sal, oli i pebre

Rectificarem de sal i afegirem un polsim de pebre. Afegirem els talls de llom que havíem reservat i deixarem que faci xup xup durant cinc minuts.

*Laura Jové Farreres*

Nota: observarem que aquesta recepta trenca amb el costum habitual d'utilitzar fruita per a fer els plats que us proposo; ho he fet a propòsit per donar una solució a les restes de torró que ens queden després de Nadal.

Filetegem el llom i salem els talls, que seguidament enfarinarem i fregirem, sense passar-nos, en una paella amb una mica d'oli. Reservarem els talls de llom ja fregits, a banda.

En una cassola posarem una mica d'oli i ofegarem les cebes que haurem rentat i tallat a rodanxes, fins que estiguin ben transparents. En un morter aixafarem el torró de xixona i el barrejarem amb la crema de llet. Quan la ceba estigui a punt, hi afegirem aquesta barreja i ho remenarem bé amb una cullera de fusta.

