

Divulgació

Processionària del pi

Ara fa dues setmanes vàrem parlar de diferents espècies invasores, entre elles la eruga del pi. Però la casualitat ha fet que ara, com cada any, torni a ser notícia. El problema és que degut als dies de bon temps que ha fet, han sortit de les bosses i estan a terra, sent el moment més perillós de l'any per a les nostres mascotes i per les persones mateixes.

Però primer, per poder entendre bé el que passa, hem de conèixer millor a aquests animalons. Són uns insectes, més concretament lepidòpters, o més comunament papallones, molt freqüents als boscos de pins de l'Europa sud i central. I encara que antigament no n'hi havia a Mallorca, ara mateix són espècie invasora, i degut a la presència important que tenen, una plaga.

I això que vol dir? Tot això vol dir que no són cucs, sinó que són papallones que en un moment determinat de la seva vida són erugues. Realment hem d'entendre la papallona com l'adult de l'espècie. Són papallones que volen de nit per evitar que els ocells les mengin, posant la femella els

quan surten de la bossa ho fan totes juntes, seguint-se en tot moment les unes a les altres, fent una tiringa d'erugues que donarà nom a l'espècie; processionària del pi. Aquestes processons sempre estan dirigides per una femella.

I quin problema donen? Des del punt de vista veterinari, el problema més important el donen les erugues. Més concretament els pèls urticants que recobreixen les erugues, que tenen una substància denominada *Thaumetopina*, que provoca reaccions al·lèrgiques molt importants, tant per respirar la polsina que vola pels pinars quan moltes erugues a la vegada rompen la "bossa" on s'han desenvolupat, donant problemes d'irritació dels ulls, de la gargamella o de les orelles com qualsevol altra al·lèrgia, o bé produint reaccions urticants, i en alguns casos necrosants, per contacte directe.

S'ha d'anar molt alerta amb les mascotes, especialment els cans, ja que per curiositat o per jugar, toquen les erugues. En el cas dels cans, també és freqüent que les llepin, provocant greus necrosis de la llengua. Per tant, si en aquesta època observa que la seva mascota té alguna al·lèrgia estranya, que es rasca molt, o té la llengua inflada, és imprescindible que la dugui al seu veterinari perquè l'examinei correctament.

També s'ha de tenir especial precaució amb els infants, motiu pel qual és imprescindible que sàpiguen que són aquestes "tiringues de cucs", i que sàpiguen que no s'han de tocar ni les processons ni les bosses. Això és el problema que donen als animals i a les persones, però també són molt perjudicials pels arbres. Encara que pareixi que només fan les bosses, fan molt més



ous directament a les branques dels pins. Això normalment succeeix a final d'estiu. Entre 30 i 40 dies després naixeran les erugues que passaran per diferents estadis, sempre alimentant-se del mateix pi, només canviant per fer la processó o perquè el pi es mori. El que resulta més visible durant aquests estadis són les petites bosses que construeixen en comunitat tots els individus d'una mateixa posta. Al principi són bosses petites, sortint només de nit per alimentar-se, però així com es van desenvolupant aquests insectes van construint bosses més grosses, on podran passar tot l'hivern resguardades.

Quan acaba l'hivern, les erugues abandonaran la bossa, descendint pel tronc fins a terra, s'enrotllen entre elles per no deixar cap eruga desprotegida, perquè no se les puguin menjar els ocells, i finalment s'enterren per passar la fase de pupa, donar lloc a la crisàlide, que a final de l'estiu faran eclosió, tenint un altre cop les papallones. És curiós, però resulta que sí que fan comunitats amb fortes relacions socials entre les erugues, sent les més visibles les bosses comunitàries que creen per poder defensar-se millor de les inclemències del temps o de les agressions per part dels animals, ja que el fet de tocar aquestes bosses també resulta urticant, i l'altre és que

mal a l'arbre del que pareix, ja que totes les erugues que té a sobre s'alimenten del pi, podent fins i tot causar la mort de l'arbre. Per evitar tot això existeixen diferents formes de combatre aquesta plaga. Des del que han fet des de l'ajuntament de rompre a tirs les bosses, anant alerta a exposar-se a la pelussa que desprendran aquestes bosses, a atacar-los amb els seus enemics naturals, com pot ser el *Bacillus thuringiensis*, una bactèria que ataca a aquests insectes, però que es pot fumar sense perill per a la població, ja que no afecta als humans. Una altra opció que pot ser molt útil en aquesta època és fer trampes per agafar a les erugues quan baixen dels arbres, que consisteixen només en posar plàstics envoltant a la soca, fent una bossa on quedin atrapades. Amb això coneixerem una mica més el comportament d'aquesta plaga, podrem prendre les precaucions necessàries per protegir a la nostra família, o fins i tot també podem profunditzar en el tema per conèixer molts de models diferents de trampes que podem trobar per internet.

Andreu Oliver



Parlem de cuina



Una estona amb Aleix Viada Pons de Vall

La sessió gastronòmica d'avui us proposo de fer-la juntament amb un bon amic i gran cuiner, n'Aleix (1974). Una persona que cerca, dia a dia, la perfecció als fogons.

- Aleix, començarem directament posant tota l'artilleria sobre el tauler de joc. T'agrada cuinar?

- És la meva passió, i la meva vida. Més que agradar-me, m'apassiona. Per a mi la feina a la cuina és perfecta si hi posam les dosis exactes de tècnica i de bona base.

- Has assolit els teus objectius professionals, o en vols més?

- Sempre hi ha noves fites, però part del que desitjava ja ho tenc, una bona feina, una bona formació i salut. El demés ja anirà venint.

- I quan no cuines on et podem trobar?

- Sempre estic ficat en mil d'embolics; però segur que entre els Dimonis, el Col·lectiu de Moros; i quan toca, pel Firó; per allà em trobareu. Si estic a casa quasi sempre em trobareu llegint. M'agrada llegir, sobretot novel·la històrica. Durant nou mesos a l'any estic cuinat, els altres tres intento treure'ls rendiment. No obstant també m'agrada no fer res, i precisament aquest hivern que hem tingut vacances no he anat en lloc, necessitava un temps de relax. I sobretot temps mental per a preparar la nova temporada: fitxes tècniques, receptes. Tot això són coses que si vas fent de tant en tant, a l'hora de la feina vas més desfogat.

- Xerrant de cuina, que és el més complicat de fer?

- Aconseguir un mix d'ordre, organització, creativitat i gestió. La cuina no sols és cuinar, hi ha molt més i si no t'organitzes no arribes a veure el final del túnel. També és difícil compaginar amics i família amb la feina, no ens hem d'enganar: la cuina és esclava. Pot ésser agraïda, però requereix d'estar-hi al 100%. Ara sí, durant la jornada de feina hi ha feina, però en haver acabat la jornada no em porto "feina a casa", intento desconnectar perquè sinó pots arribar a cremar-te si no descansas.

- Com ha estat el teu camí professional?

- Vaig començar a fer feina al restaurant Sant Salvador i a la Taverna de les Sedes a Vilassar de Dalt d'on soc (Barcelona). Després vaig decidir de fer un canvi de vida i cap al 2004 vaig venir a Mallorca. Primer vaig treballar al restaurant Parlament

(Palma) i després vaig recalar a la Randemar (Port de Sóller), on ja hi duc uns 12 o 13 anys. Cal a dir que durant tres hiverns he treballat al Restaurant Coque (Madrid), cuinant amb Mario Sandoval (2 estrelles Michelin). Professionalment i sempre ha estat una gran experiència.

- Què no cuines mai?

- Rebosteria. No és que no en cuini alguna vegada, però no és el que més m'estira. Dins sa cuina s'ha d'ésser realista i un ha de saber els seus límits i saber delegar feines. Al cap i a la fi la cuina és un gran equip, i com a tal tots ens beneficiem dels coneixements dels altres. El resultat és el que importa i tots hi posam el nostre granet d'arena.

- Hi ha un tòpic que diu que els cuiners són bons menjadors. En el teu cas és cert?

- M'agrada menjar de tot, menys llegums. Sóc crític amb mi mateix i sóc crític amb el que menjo. Si m'agrada ho dic, i si no m'agrada... sóc diplomàtic...

En el meu cas he après a cuinar a base d'esforç, alguna becollada, i sobretot estimant el que faig; per això valoro quan algú ha treballat de valent per a fer un plat.

- Aquesta temporada on et trobarem?

- Al restaurant Randemar del Port de Sóller. M'agrada fer feina a allà, tenim un bon equip i som com una gran família. I una cosa important que creiem a la feina, és que el client és una peça més de l'equip, un engranatge més de la maquinària. Si treballes amb honestetat tindràs un client satisfet i totes les peces de la màquina marxaran totes soles.

- Una frase per acabar i que resumeixi el que és la cuina per a tu?

- El que has fet avui, no serveix per demà. Dia a dia has de lluitar.

- Moltes gràcies company, un plaer haver xerrat amb tu i fins a la pròxima.

- Una abraçada

Tots nosaltres ens trobam aquí mateix d'aquí a 7 dies.
parlemdecuina@cuinant.com

Juan A. Fernández

