

Divulgació

Vespa velutina. De què estem parlant?

La vespa asiàtica (*Vespa velutina*) ha entrat per força al nostre dia a dia.

Fins a quin punt ens hem de preocupar?

Primer de tot dir que el perill per a l'home és similar al de les vespes que tenim aquí des de sempre. Exceptuant els casos amb al·lèrgies a la picadura de les vespes, la vida de la persona no corre perill. A part dels casos d'al·lèrgies, només s'han documentat casos d'enverinaments en circumstàncies on la persona havia sofert un gran nombre de picadures, fet que podem evitar amb el simple fet de no manipular els nius.

Com la puc diferenciar d'una vespa normal?

Són fàcilment distingibles pel seu abdomen completament negre, exceptuant el quart segment que és de color groc. A més tenen les potes de color marró amb els extrems grocs. La seva grandària varia dels 2'5 centímetres de les obreres, als 3'5 centímetres de les reines.



Doncs si no són més perilloses, com és que se'n parla tant?

Realment el perill que comporten és que es tracta d'una espècie invasora que s'alimenta d'altres insectes, com poden ésser les abelles. És a dir, el que realment és perillós és el mal que poden fer a la fauna pròpia. S'estima que el 80% de la dieta d'aquestes vespes es basa en les abelles, fent un doble mal a aquesta espècie. Per un costat les maten per alimentar-se elles i les seves cries, però també mentre la vespa ronda les calleres per caçar abelles, les abelles no surten, minvant molt la seva producció de mel, arribant al punt de què no siguin capaces de recol·lectar tota la mel que han de menester per sobreviure a l'hivern, causant indirectament la mort de la callera.

I sent un insecte, com és que val la pena fer campanyes per localitzar animals tan petits?

Per començar, hem de tenir en compte que s'acaba de descobrir aquesta espècie a Mallorca, i per tant és ara el moment d'invertir en tots els esforços possibles per localitzar totes les colònies i destruir-les. Hi

ha vespes que fan els nius subterranis, altres que els fan a qualsevol forat, però la vespa asiàtica sempre fa nius esfèrics de grans dimensions, arribant a fer 80 centímetres de diàmetre (i aquí radica la seva debilitat), el més enfora de terra que poden. Per tant, cercant grans bolles a les copes dels arbres és suficient per trobar-les. També hi ha altres formes més modernes, com capturar exemplars vius, posar-los un localitzador GPS, i com que són suficientment grosses per transportar aquest pes, el transporten fins al niu donant les coordenades per localitzar-lo.

A més ara és el moment òptim per descobrir els nius i destruir-los, ja que és quan són més grossos, i estan a la fase idònia del seu cicle de vida per fer-ho, ja que a finals de tardor, les reines i les femelles deixaran el niu per protegir-se a llocs on poder sobreviure l'hivern i fundar més colònies l'any següent.

Recordar que un cop localitzat el niu hem de donar l'avís a les autoritats per a què procedixin correctament a la seva retirada, i mai fer-ho nosaltres mateixos. Per una part, recordar que estan a punts alts, i per tant el simple fet d'accedir al niu és de per si perillós, però a dins de cada niu hi ha moltes vespes que si es senten atacades, respondran defensant el niu, fet que de per si és òbviament perillós. L'altre motiu és que si tomam o rompem el niu, d'aquest sortirà la reina que senzillament pot fer un altre niu. Per tant és millor avisar i que el personal expert amb el tema, extermini completament la colònia de forma eficaç.

Com ha arribat una vespa de Xina a Mallorca?

No crec que es sàpiga exactament com ha entrat a Mallorca, però el que sí que pareix documentat és que va entrar a Europa l'any 2004 a un port del sud-oest, travessant els pirineus en 2010 pel País Basc, fins i tot arribant a Galícia el 2011. Com podem veure amb aquestes dades, en poc temps s'ha estès des de França a Galícia. Per tant aquí hem d'aprofitar l'aïllament geogràfic que ens dona el fet de ser una illa, per detenir la seva expansió per Mallorca, ara que la població d'aquesta vespa encara és petita.

Aquest fet, en certa forma, es pot comparar amb l'entrada del becut, aquest escarabat que mata els fassers. Si al principi, quan només hi havia unes poques palmeres afectades, s'hagués pogut aturar la plaga tractant només les afectades i prevenint que les més pròximes s'infestessin, hauria estat suficient, però quan es va voler actuar ja va ser massa tard. El fet de veure que la gent s'està mobilitant, dona una gran esperança de què aquesta vespa invasora pugui ser controlada. Esperem que entre els voluntaris i les administracions puguin anar una passa per davant de la vespa, fent-la desaparèixer de Mallorca i evitar l'impacte ambiental que tindrà si s'estableix a la zona.

Andreu Oliver



Parlem de cuina

Cuina de Tots Sants

No hi ha dubte de que quasi totes les festivitats anuals tenen la seva vessant gastronòmica, però podríem dir que les festivitats de les verges i de tots sants són l'avançada del Nadal. De fet, ambdues festivitats comparteixen "certs sabors". Però centrem-nos amb la festivitat de Tots Sants.

Rosaris

Si hi ha un dolç característic són sense dubte els rosaris, però els d'encarabassats, no els de xuxes ni els de gominolas.

A Mallorca els rosaris i "panellets" de Tots Sants tenen origen d'un costum medieval, es deien "panetets de la mort" o "panets de la mort"; el dia de Tots Sants, es dipositava a les tombes i a les esglésies, juntament amb una lluminària d'espelmes enceses, més tard aquests pans es donaven com a almoïna. Sembla que en el passat, cada peça del rosari era un "panellet de mort" o panet dolç, elaborat amb farina i fruits típics d'aquesta època: castanyes, ametlles, pinyons, carbassa, etc.

Segons Lluís Ripoll en el seu llibre "Nuestras Cosas", els més característics a Ciutat eren els de Can Frasquet (que ja es venien d'ençà de 1880), formats de llàgrimes de massapà, glòria-patris de peres confitades i sa creu o sa patena a base de fruites confitades.

Tradicionalment els rosaris eren els regals per als fillols i es solien vendre tant a les pastisseries com a les taules dels mercadets que envoltaven la plaça de Cort i de Santa Eulàlia que es muntaven en aquestes dates de principi de novembre.

També es podien trobar panets de mort o panallets, dolços fets a base de massapà, pinyons i sucre.

Però també l'1 de novembre es celebra el Dia de Tots Sants a molts altres indrets, sent un dia en què les famílies recorden les persones mortes. També podem trobar altres tradicions gastronòmiques molt gustoses.

Ossos de Sant

L'os de Sant són unes postres de massapà farcit de dolç de rovell de forma allargada, similar a la d'un os. Aquest dolç tradicional es ven a les pastisseries durant la celebració del Dia de Tots Sants, l'1 de novembre.

Bunyols de vent

Malgrat ésser unes postres que tenim associades a les Verges, el cert és que durant dues setmanes tots els carrer fan oloreta a bunyols fregits. Els bunyols de vent estan compostos per una massa de farina, llevat, mantega i ous que es sol fregir en oli. Els bunyols es poden omplir de crema, xocolata, etc. Aquestes postres se serveixen tradicionalment en el Dia de Tots Sants, per la qual cosa és un dolç molt popular a les pastisseries durant aquesta data.

Panellets

Els panellets o Dolços de Tots Sants són dolços tradicionals de la cuina catalana, valenciana i balear. Es preparen principalment durant ses setmanes properes al dia de Tots Sants.

Castanyes torrades

En moltes regions, el Dia de Tots Sants se celebra la Castanyada. En aquesta festivitat no han de faltar les castanyes torrades, protagonistes de la tardor que es poden adquirir a llocs ambulants al carrer.

El Dia de Morts a Mèxic

Però si hi ha un lloc on es celebra el dia de Tots Sants d'una manera més espectacular i vistosa és sens dubte a Mèxic. Els dies 1 i 2 de novembre els mexicans celebren el Dia dels Morts, de fet aquesta festivitat ha estat declarada per la Unesco Patrimoni Cultural Immaterial de la Humanitat.

L'1 de novembre es fan ofrenes als morts perquè gaudeixin de les coses que els agraden durant la nit.

Pa de mort amb xocolata

El pa de mort es prepara tradicionalment a Mèxic per a la celebració del Dia de Morts, durant els primers dies de novembre. Aquí us deixo sa recepta.

Ingredients (8 persones):

500 gr. de farina de blat, 30 gr. de llevat premsat, 5 ous, 75 ml de llet, 150 gr. de sucre, ratlladura d'1 llimona, 225 gr. de mantega, 1 cullerada d'essència de tarongina,

1 nou de mantega per al motlle, 50 gr. de sucre per decorar.

Per la xocolata: 400 gr. de xocolata negra, 1 litre d'aigua, 1 branca de canyella, 50 gr. de sucre.

Elaboració de la recepta de Pa de mort amb xocolata:

Posa la farina en un bol. Afegeix el sucre, la ratlladura de llimona i 3 ous. S'enteeix la llet, dilueix en ella el llevat i incorpora-les al bol. Afegeix l'aigua de tarongina. Remou bé amb les mans i comença a pastar. Introdueix poc a poc trossos de mantega a punt de pomada mentre segueixes pastant.

Passa la massa a una superfície plana i segueix treballant durant 10 minuts aproximadament. Treballa enèrgicament colpejant fortament sobre la taula de tant en tant. Quan estigui ben compacta i no s'enganxi, passa la massa a un bol, tapa i deixa que tovi durant 1 hora aproximadament. Transcorregut aquest temps, torna a pastar una mica. Fes una bola gran i una altra petita. Posa la gran sobre una safata de forn untada amb una mica de mantega. Divideix la bola petita en 5 trossos.

Arrodoneix un dels trossos i posa-ho al centre de la bola gran. Aquest tros representarà el crani. Fes 4 trossos més amb la resta i dona-li forma d'ossos. Col·loca'ls del centre als laterals en forma de creu.

Deixa reposar el pa de mort durant 25 minuts més perquè fermenti. Pinta'l amb ou batut i l'enforna a 180 °C durant 20-25 minuts. Bat un blanc d'ou amb una mica de sucre i unta el pa de mort. Empolvora amb la resta del sucre. Trosseja la xocolata i la fons a foc suau en un cassó amb unes branques de canyella, el *piloncillo* i una mica d'aigua. Remou bé.

Serveix el pa de mort amb la xocolata.

Bona setmana i ens trobam aquí mateix d'aquí a 7 dies parlemdecuina@hotmail.com www.cuinant.com

Juan A. Fernández

