

Avenços contra la plaga de les sureres

► Propietaris forestals, indústria i administració fan passos endavant en la millora de la gestió i conservació de les suredes catalanes, adaptant-les al canvi climàtic, i en la lluita contra la plaga que malmet el suro i en comproment l'aprofitament

DdG ARBÚCIES

■ Dimecres es van presentar els primers resultats d'un treball conjunt que estan duent a terme des de fa tres anys propietaris forestals, indústria i administració, i que està afavorint la conservació de les suredes de Catalunya i, amb això, es millora també la qualitat del suro que aquestes proporcionen, informa el Consorci Forestal de Catalunya. El projecte s'emmarca en l'objectiu d'adaptar les suredes als efectes del canvi climàtic i especialment en la lluita contra el corc del suro (*Coreabus undatus*), l'insecte que afecta dràsticament la qualitat del suro. Per això l'any 2015 es van instal·lar uns dispositius de trampes massives, en el marc del projecte europeu Life + SUBER, una acció complementada amb altres accions de captura d'insectes vius per obtenir una feromona efectiva per al control de la plaga.

Tot i que el projecte s'allargarà fins al 2018, els resultats parcials presentats pel Consorci Forestal de Catalunya en una finca de suredes a Arbúcies assenyalen la bona direcció d'aquestes actuacions. La captura d'insectes adults vius s'ha realitzat durant els estius



El suro, una matèria primera clau per a la indústria vitivinícola. MARC MARTÍ/ARXIU

de 2016 i 2017 amb la instal·lació de més de 1.000 malles al voltant d'alzines sureres de la zona del Montseny i l'Empordà. Durant la campanya d'aquest any s'han capturat més de 300 corcs que s'han utilitzat per als assajos de síntesi de feromones amb l'objectiu de fer les trampes més selectives i eficients per controlar la població de l'insecte. L'augment de captures del 2017 (l'any 2016 se'n van capturar menys de 100) ha permès

avançar en les diferents vies d'estudi per al coneixement de la seva biologia i comportament.

Afectació sobre la producció

Durant la jornada també es va fer la presentació d'un mètode d'anàlisi arquitectural dels arbres per al diagnòstic sanitari, en una finca de roures martinencs a Hostalric, a càrrec del Centre Nacional de la Propietat Forestal francesa. Aquestes actuacions són fona-

mentals per al sector surer i tota la seva cadena de valor, ja que des de fa anys s'observen a Catalunya els efectes del canvi climàtic a través d'una menor vitalitat degut a la sequera, major incidència de plagues i major risc de grans incendis forestals. La plaga del corc està fent que més del 60% de la producció anual de suro a Catalunya no tingui prou qualitat per a la fabricació de taps per a vi i cava i s'hagi de destinar a trituració, provocant

unes pèrdues de més de 4 milions d'euros anuals.

Més enllà de les trampes, és necessari adaptar les suredes fent que siguin més vitals, tot i el context de canvi climàtic, per tal que siguin més resistents tant a la sequera com al corc o els grans incendis forestals. Aquest és l'objectiu de les actuacions silvícoles del projecte Life+SUBER de poma a Polònia –principal país productor–; a Itàlia, la disminució seria del 20%; a França, del 15% i, a Espanya, del 5%.

La gestió proposada és diferent a la tradicionalment aplicada a les suredes per la necessitat d'adaptar-se al nou context i també per la incorporació de nous coneixements obtinguts per la recerca forestal. Segons van explicar els responsables del Centre Tecnològic Forestal de Catalunya, les noves tècniques permeten mantenir la rendibilitat dels aprofitaments de suro mentre modifiquen les característiques del bosc per fer front als impactes previsibles del canvi climàtic, com és amb una estructura forestal menys vulnerable als incendis de capçades i alhora més diversa i amb menys competència pels recursos.

L'HORTET DEL FRARE

EL JULIVERT ÉS VITAMÍNIC I ESTIMULANT



Fra Valentí Serra

RELIGIÓS CAPUTXÍ I COL-LABORADOR DEL CALENDARI DE L'ERMITÀ DELS PIRINEUS
www.calendariemita.cat



La fulla de julivert.

El julivert o givert (llat, *Petroselinum sativum* i *Petroselinum crispum*; cast., *perejil*) és una hortalissa tinguda com a un excel·lent vitamínic que, alhora, és estimulants i remineralitzant de l'organisme. En cas d'infeccions urinàries, una infusió d'arrel i fulles de julivert sol ser força efectiva. En la tradició ramadera de Catalunya, ateses les virtuts estimulants del julivert, fou emprat per a promoure la procreació de les ovelles, tal com ho recollí el famós botànic **Pius Font i Quer** (†1964): «*En ganaderia se usa el perejil para calentar las ovejas. Se coge cuando está hecho y a punto de*

echar el vástago florífero; se seca al aire y a la sombra, y cogiendo un manojo se corta de través a pedacitos. Entonces, ya seco, se mezcla a la alfalfa o a la zulla, y se salpica con agua un poco salada. Este pasto calienta las ovejas en todo tiempo del año, y se les echa también a los carneros para que padreen» (*Plantas medicinales*, 344). A més, el julivert és un contraverí força eficaç, especialment per a les picades d'alguns insectes. També contribueix a fer molt més digeribles o menegívols aquells bolets que podrien ser lleugerament tòxics. El julivert ajuda, a més, a purificar l'alè i en la gastronomia forma part de les fines herbes, puix que serveix per a condimentar adientment

el peix, la carn i l'arròs, essent un element molt destacat de la famosa picada de la cuina catalana, efectuada al morter on es piquen un parell d'alls, amb pinyons o avellanes torrades i, sobretot un manat de julivert. El caputxí fra **Jacint de Sarrià** escriví l'any 1751, durant el seu sojorn al convent de Vilanova de Cubelles, que «*lo julivert és molt bo per las malalties del fetge y desarrenglaments de la sang*», àdhuc és també molt apte per a fer col·liris per a la vista. En temps

més recents el botànic **Pere Celestí Palau i Ferrer** (†1956) remarcà que les fulles del julivert «són un condiment carminatiu que afavoreix l'expulsió del vent dels intestins» i que, aplicades en cataplasma, ajuden a evacuar el pus i són curatives de les nafres. A més, el seu suc és febrífug i begut per les dones en regula «els períodes escassos» (*Les herbes medicinals*, 60-61) puix que la sement del julivert, una volta bullida i beguda l'aigua, regularitza el procés menstrual. Els antics caputxins escrivien que «*la decocció de hojas de perejil se emplea para combatir la hidropesia y las irregularidades de la circulación. Las hojas frescas machacadas producen efectos resolutivos en casos de tumores, limpian muy bien las úlceras y provocan la cicatrización*» (*BHC*, Fondarella, ff. 44-45). L'arrel del julivert forma part de les cinc arrels aperitives, al costat de l'api, espàrrec, fonoll i galzeran. Sobre les virtuts curatives de l'arrel del julivert en el llunyà segle XII l'experta doctora de l'Església **Santa Hildegarda de Bingen** (†1179) indicà que el julivert, s'ha de menjar cru ja que així té més virtut i és molt apte per a alleujar la febre, el mal de gota, i àdhuc per a expulsar les pedres del ronyó (cf. *S. Hildegardis abbatissae Opera omnia*, Parisiis 1882, P. L. 197, cols. 1158-1159 «De petroselino»). A l'article vinent, si Déu vol, vull tractar de la ruca i les seves propietats.