



# Cirerer

*Prunus avium* L.

**Castellà:** cerezo  
**Anglès:** cherry tree  
**Francès:** cerisier

**Família:** rosàcies  
**Gènere:** *Prunus*

**Floració:** abril i maig  
**Collita dels fruits:** de mitjan maig a mitjan juliol (segons la varietat)



Sunburst

Llapins

Blanca de Provença

## L'arbre

Arbre caducifoli que, quan creix de manera lliure, pot sobrepassar els 15 metres d'alçària, amb una capçada en forma de globus. En canvi, a les plantacions fruteres, com a màxim arriba a fer 5 m i la capçada acostuma a tenir forma de vas.

L'escorça del tronc i de les branques és brillant i llisa, i es pot desprendre en forma de tires. Sol ser de color gris obscur amb fons marró porpra. Les branques més joves són de color grisenc amb el fons vermellenc violaci.

## Les fulles i les flors

Les fulles són allargades, d'uns 7-12 cm de llargada, i tenen la vora dentada. Són de color verd brillant per davant i amb petits pèls pel darrera. Tenen unes petites fulletes a la base anomenades *estípules*, i poden tenir també unes glàndules al pecíol, que produeixen nèctar. A la tardor, adopten un color groguenc i vermellós, abans de caure.

Floreix entre finals de març i principis d'abril, abans que hi apareguin les fulles. S'agrupen en gemmes de 2 o 3 flors, de color blanc, amb un peduncle més o menys llarg, que posteriorment pot donar lloc als típics fruits units de dos en dos.

## Els fruits

Les varietats més primerenques comencen a madurar a mitjan maig, i les més tardanes, a mitjan juliol. Els fruits, segons les varietats, adquireixen un color vermell, porpra o negre, tot i que també n'hi ha alguns de color groguenc o crema. La seva forma habitual és globosa o arrodonida, però també poden presentar forma de cor, segons les varietats.

## L'ORIGEN I LES VARIETATS

L'origen del cirerer sembla trobar-se a l'antiga colònia grega de Kerasos (actual Giresun), situada a la costa del mar Negre. Els romans, com en el cas d'altres arbres fruiters, en van difondre el conreu. És un arbre que pot viure fins a un centenar d'anys.

El cirerer més conegut és el dolç, si bé n'existeix un altre, quasi desaparegut i de característiques similars, que és el guinder o cirerer àcid (*Prunus cerasus* L.). Els fruits són lleugerament més plans, més petits i de gust més àcid. És també més resistent al fred i la fusta es fa servir per a fer mobles.

## EL CIRERER A L'HORTA

La superfície de conreu a l'Horta és d'unes 26 hectàrees, on se'n produeixen unes 180 tones anuals.



# Maduixa

*Fragaria x ananassa* Duch

**Castellà:** fresa  
**Anglès:** strawberry  
**Francès:** fraise

**Família:** rosàcies  
**Gènere:** *Fragaria*

**Collita dels fruits:** de maig a juny;  
 també just abans del fred



## La planta

Les maduixeres són plantes perennes i herbàcies de mata baixa, amb una alçada que pot arribar als 30 cm. Si es cuiden bé, viuen uns quants anys ja que suporten el fred. Generalment, però, es renoven cada un o dos anys.

Les plantes es multipliquen per estolons, unes tiges que surten a finals de l'estiu-principis de la tardor, i que poden arrelar fàcilment. Així, s'obtenen les plantes per renovar els cultius.

## Les fulles i les flors

Les fulles, d'un color verd fosc brillant, surten de la base de la planta, tenen la vora dentada i tres folíols. Les flors són petites, de menys de 2 cm de diàmetre, acostumen a tenir cinc pètals blancs i els estams centrals grocs, i s'agrupen en raïms nombrosos.

La planta floreix al llarg de la primavera, segons la varietat.

## Els fruits

Cada maduixa és, en realitat, una agrupació de petits fruits reunits en el receptacle carnós i sucós que es menja. Es cull entre abril i juny. Algunes varietats poden tornar a florir i produir nous fruits abans de l'arribada del fred, però en aquests casos la producció és més reduïda.

## LA MADUIXERA A L'HORTA

La maduixera tradicional de l'Horta de Lleida es caracteritza per tenir una textura tova – cosa que en dificulta la collita–, i és per això que són fràgils i cal menjar-les ràpidament, ja que no es conserven. En canvi, són particularment gustoses i perfumades. Les maduixes es cullen durant el mes de maig, i tradicionalment eren les postres de la festa major de Lleida. Actualment, hi ha pocs pagesos que conserven aquest cultiu, però comenten que, quan van al mercat, les maduixes desapareixen ràpidament tot i ser més cares.

**L'ORIGEN** La maduixera creix habitualment en boscos o llocs ombrívols. En estat silvestre, es pot trobar en totes les zones temperades de l'hemisferi nord, encara que s'adapta a qualsevol clima, i pot viure des del nivell del mar fins als dos mil metres. La maduixera prové de l'encreuament al segle XVIII de les espècies *F. virginiana* amb *F. Chiloensis*.

