



Visita a horta i vaques de carn

Sistema ecològic

Antoni Seguí Parpal



PRODUCTES ECOLÒGICS “SANTO DOMINGO”

En Toni Riudavets i na Mari Molina, juntament amb en Sergio, el seu fill, són des de fa ja tres anys els titulars de Santo Domingo, horta on conreen verdures. Abans estaven a Mongofre Vell amb les vaques de llet i la pastura. Ara s'han establert dins el món de l'agricultura ecològica. També, com a pagès dins el sistema de parceria *amitges*, mena un ramat de vaques menorquines per obtenir vedells amb garantia ecològica.



Solcs d'enciams sobre malla

L'hort està situat dalt la costa antiga de Punta Prima, al costat d'on hi havia la bateria d'artilleria (on hi vaig fer la mili). Allà hi viuen i allà conreen i també hi venen al detall. Quan ets dins t'impresiona veure com en una hipotètica marina, en lloc de trobar-hi colca cabra o ovella, hi trobes uns camps extensos i ben delimitats de solcs de verdures. Aquests reportatges s'expliquen per les fotos, i en aquest cas més, ja que reconec que de tot el que es va parlar, en no ser de vaques de llet, tot i l'atenció posada, és difícil saber si primer va la ceba o la col.

Hi cultiven 1,5 hectàrees, sense hivernacles. Tenen un pou d'aigua dolça que serveix per regar, que pot donar 12 tones a l'hora, si bé hi tenen instal·lada una bomba per a un cabal de 3,5 tones/hora. El lloc és molt ventós, i, per açò, la sal pot cremar les verdures si no es rega a temps, però, per altra banda, no hi ha perill de gelades i, sobretot, estan menys exposats a les plagues, que com sabem és un dels problemes greus en agricultura ecològica.

Sobre els solcs hi instal·len una malla per tal d'evitar les males herbes i la continua feina de netejar. La malla és cara, no és de col·locació fàcil, però, a la llarga, s'estalvia feina i temps. Sembla que la malla els pot durar quatre anys sense fer-se malbé. Per fer-hi forats, per on sortiran les verdures, empen un cremador de banyes (sempre s'aprèn del passat, s'hi si està atent).

Horta



Malla amb forats per facilitar la sortida de les plantes



Eina per foradar la malla

A part de vendre a la mateixa casa, cada diumenge matí munten parada al carrer nou de Maó, venen a domicili (encàrrecs per missatges al mòbil o telefonant); prèviament en Sergio, jove de 23 anys, futbolista, envia l'oferta de les possibles cistelles, segons disponibilitats. També venen a diferents cooperatives i establiments especialitzats en productes ecològics.



Patates trossejades per sembrar



Sembradora de patates



Detall del planter





Les maduixeres (2.000 plantades el setembre i 1.000 el novembre), en general, aguanten sobre el terreny fins a juliol, i, per açò, és important que els solcs estiguin ben tapats per evitar terra.



Teules per aconseguir que les escaroles siguin més blanques



Cistelles de verdures a la botiga

LLOC DE "BINIBECA NOU"

Aquest lloc situat a la marina de Binibeca, terme de Sant Lluís (Menorca) està molt ben cuidat pel que fa a la paret seca i les construccions de paret, com ara els corrals i passadors.

Hi ha un ramat de vaques menorquines amb el toro que pasturen per a tota la marina, els vedells s'engreixen després de pasturar i del deslletament, tot dins del sistema ecològic. El sistema agronòmicament parlant ja és conegut de tots, i les parcel·les (tanques) estan cultivades en les parts menys rocoses. El reportatge es limita, per tant, a les fotos i el peu de les mateixes.



Les cases del lloc tenen una espectacular torre de defensa i el pati d'entrada és tot de roca viva



A l'exterior, ben al costat de les cases, s'hi conserven les canalitzacions antigues de regadiu i els corrals per a fruiters excavats per sota del nivell de la terra per tal de preservar-los dels vents



Aprofitament de restes de les verdures. Porcs faixats per a consum familiar



Camp de figueres recent podades



Corral de paret seca

Vaques de carn



Vedelles de raça menorquina darrere la paret del corral



Pou, antiga sínia, amb bomba per extreure aigua

Vaques de carn



Bouer antic



Vaques de raça menorquina pasturant a la marina

Vaques de carn



Toro i vaques al fons de la tanca



Camí de la pastura



Camí de la pastura

Per les fotos podem comprovar que les vaques, tot i ser *fosquet*, pasturen.

Aprofitem per repetir, una vegada més, que la vaca és un remugant i, en condicions naturals, com en el cas del reportatge, és ecològic, molt abans que l'ecologia esdevingués ciència i l'ecologisme tingués tants de seguidors. Dins l'extens món dels *ismes* hi ha integristes de tota mena, i dins de l'ecologisme n'hi ha que consideren les vaques bombes de gas i causants del canvi climàtic. S'ha de recordar que qui du la paella pel mànec és l'home, no la vaca.

La vaca, com a la resta de remugants, té un estómac dividit en quatre compartiments: La panxa o rumen és on té lloc la fermentació de matèria seca i la producció d'àcids grassos volàtils, imprescindibles per al metabolisme dirigit a la producció de llet. És capaç de fermentar la cel·lulosa i convertir-la en sucre – llet!-, i, per açò es diu que la vaca – i per extensió els remugants- és l'únic animal, que en condicions naturals, que no competeix amb l'aliment de l'home.

Al rumen hi caben uns 130 litres de material d'entre 10 i 20% de MS, i per a la masticació i el remuc produeix 88 litres de saliva.

La vaca té el dia ben distribuït: 8 hores per menjar, 8 per remugar i 8 per descansar. I, atenció, mengen més i millor a les hores crepusculars i ho fan més a gust gregàriament que de manera individual, sempre segons la seva estructura jeràrquica. Són com són. I són animals tranquils i agafen el caràcter del cuidador o ramader. En el cas nostre, el toro i el ramat de vaques eren molt ximplers, és a dir tranquils i bon caràcter.

Quan pasturen són selectors de les herbes, no s'equivoquen mai, per instint, per aprenentatge col·lectiu i individual, i són extremadament curiosos.