



---

# Visita a una explotació formatgera

---

*Alumnes de sa  
Granja Agrícola Maó*

---

Antoni Seguí Parpal

---

## ES TUDONS (CIUTADELLA, 01.2.2017)

Josep Llufríu Llorens des de fa 19 anys va fer l'estim i és l'amo del lloc, dins del sistema de parceria *amitges*<sup>1</sup>. L'explotació té 180 hectàrees de les quals 100 són de conradís i 80 de marina (terra no cultivada de mates i matolls) on hi pasturen les vaques i els bens. En el web hi ha el resum d'una visita a la mateixa explotació l'any 2009:

[http://www.remugants.cat/2/visita\\_explotacions\\_menorca\\_763912.html](http://www.remugants.cat/2/visita_explotacions_menorca_763912.html)

Té 25 vaques de raça menorquina, de les que en muny 16, i té nou braves (vedelles de reposició). Té l'idea d'augmentar en 10 el nombre de vaques. Ara té 20 bens, havent baixat des de 120, ja que d'aquesta manera allibera més sòl i el pot dedicar a conreus per a gra, que destina al pinso de les vaques.



Ramat de vaques menorquines

---

<sup>1</sup> Sobre el sistema de parceria *amitges*: [http://www.remugants.cat/2/un\\_estim\\_a\\_menorca\\_1547630.html](http://www.remugants.cat/2/un_estim_a_menorca_1547630.html)



Detall dels braguers

Cada any llaura amb tractor 60 hectàrees. Hi té dedicades de 20 a 30 ha d'enclova i la resta entre veça/civada i favet i fesol per a gra (aguanta bé el vent). Fa unes 200 bales/paques de sec i unes 100 bolles d'ensitjat, si bé diu que si no falta hi ha anys que no ensitja.

Les vaques, en general, arriben a velles, 12-15 anys, i les primeres cries les tenen als tres anys. Muny de setembre a juny (fins sant Joan!).

També engreixa de 5 a 6 vedells a l'any. Per a ell l'òptim és que les vaques facin una mitjana de 20-25 litres/dia. S'ha de tenir en compte que formatja tota la producció.



Estabulació clàssica





Recria

Muny a les 7 del matí i a les 7 del capvespre, o de vegades a les 8, depenent de l'època de l'any. A les 9:30 comença a formatjar i acaba a les 11, després les fogasses es pressen al voltant de 8 hores, i, a continuació 20 hores a la salera –aigua i sal a saturació. Després les peces de formatge passen a oreig i, finalment, a maduració.



Pressat



Salera



Maduració



Per a més informació sobre l'elaboració del formatge Maó:

[http://www.remugants.cat/2/elaboracio\\_formatge\\_de\\_mao\\_872729.html](http://www.remugants.cat/2/elaboracio_formatge_de_mao_872729.html)

El rendiment mitjà per elaborar formatge és de 8 litres de llet per kg de formatge. Fa de 10 a 12 fogasses al dia, i cada fogassa pesa entre 2,5 i 3 kg.