



---

# Visita a huerta y vacas de carne

---

Sistema ecológico

---

Antoni Seguí Parpal

---



## PRODUCTOS ECOLÓGICOS “SANTO DOMINGO”

Toni Riudavets y Mari Molina, juntamente con su hijo Sergio, son desde hace ya tres años los titulares de *Santo Domingo*, huerta donde cultivan verduras. Antes estaban en *Mongofre Vell* con las vacas de leche y el pasto. Ahora se han establecido en el mundo de la agricultura ecológica. También, como aparcero, se encarga de una explotación de pasto para vacas de carne, con el objetivo de producir carne ecológica.



Surcos de lechugas sobre malla

El huerto está situado en lo alto de la carretera de Sant Lluís a la playa Punta Prima, al lado de donde estaba una batería de artillería. Allí viven y allí cultivan y también venden al por menor. Al adentrarte en el huerto te impresiona ver como en un hipotética marina o monte bajo, en lugar de encontrar alguna cabra u oveja, hallas unos campos extensos y bien delineados de surcos de verduras. Estos reportajes se explican por las fotos, y en este caso más, ya que reconozco que de todo lo que se habló, al no ser de vacas de leche, a pesar de la atención puesta, es difícil saber si primero va la cebolla o la col.

Cultivan 1,5 hectáreas, sin invernaderos. Tienen un pozo de agua dulce que sirve para regar por goteo, que puede dar 12 toneladas a la hora, si bien tienen instalada una bomba para un caudal de 3,5 toneladas/hora. El lugar es muy ventoso, y, por ello, la sal puede quemar las verduras si no se riega a tiempo, pero, por otra parte, no hay peligro de heladas y, sobre todo, están menos expuestos a las plagas, que como sabemos es uno de los problemas graves en agricultura ecológica.

Sobre los surcos instalan una malla para evitar las malas hierbas y la continua labor de limpiar. La malla es cara, no es de colocación fácil, pero, a la larga, con ella se ahorra trabajo y tiempo. Parece que la malla puede durar cuatro años sin estropearse. Para hacer los agujeros, por donde saldrán las verduras, emplean un quemador de cuernos (siempre se aprende del pasado, se si está atento).

## Huerta



Malla con agujeros para facilitar la salida de las plantas



Herramienta – quemador- para agujerear la malla

Aparte de vender en el mismo lugar de cultivo, cada domingo por la mañana montan parada en la calle *carrer nou* de Mahón, y venden a domicilio (encargos por mensajes al móvil o llamando); previamente Sergio, joven de 23 años, también futbolista, envía la oferta de las posibles cestas de verduras, según disponibilidades. También venden a diferentes cooperativas y establecimientos especializados en productos ecológicos.



Patatas troceadas para sembrar



Sembradora de patatas



Detalle del semillero





Los fresaes (2.000 plantadas en septiembre y 1.000 en noviembre), en general, aguantan sobre el terreno hasta julio, y, por ello, es importante que los surcos estén bien tapados para evitar tierra y tratamientos

*Huerta*



Tejas para conseguir que las escarolas sean más blancas



Cestas de verduras en la tienda

## FINCA DE "BINIBECA NOU"

Esta finca situada en la marina o monte bajo de Binibeca, término de San Luis (Menorca) está muy bien cuidado con respecto a la pared seca y las construcciones de pared, como los corrales y pasadores.

Hay un rebaño de vacas menorquinas con el toro que pastan por toda la marina, los terneros se engordan después de pastar y del destete, todo dentro del sistema ecológico. El sistema agronómicamente hablando ya es conocido de todos, y las parcelas están cultivadas en las partes menos rocosas. El reportaje se limita, por tanto, a las fotos y al pie de las mismas.



Las casas de la finca tienen una espectacular torre de defensa y el patio de entrada es de roca viva



En el exterior, justo al lado de la casa, se conservan las canalizaciones antiguas de regadío y los corrales para frutales, excavados por debajo del nivel de la tierra con el fin de preservarlos de los vientos



Aprovechamiento de restos de las verduras. Cerdos para consumo familiar

*Vacas de carne*



Campo de higueras recién podadas



Corral de pared seca



*Vacas de carne*



Terneritas de raza menorquina detrás la pared del corral



Pozo, antigua noria, con bomba para extraer agua

*Vacas de carne*



Antiguo establo para vacas



Vacas de raza menorquina pastando en la marina

*Vacas de carne*



Toro y vacas al fondo de la parcela



Pastoreo



Camino del pasto

A través de las fotos podemos comprobar que las vacas pastan al anochecer.

Aprovechamos para repetir, una vez más, que la vaca es un rumiante y, en condiciones naturales, como en el caso del reportaje, es ecológico, mucho antes de que la ecología se convirtiera en ciencia y el ecologismo tuviera tantos seguidores. Dentro del extenso mundo de los *ismos* hay integristas de todo tipo, y dentro del ecologismo los hay que consideran a las vacas como bombas de gas y causantes, entre otros, del cambio climático. Se debe recordar que quien lleva la sartén por el mango es el hombre, no la vaca.

La vaca, como el resto de rumiantes, tiene un estómago dividido en cuatro compartimentos: La panza o rumen es donde tiene lugar la fermentación de materia seca y la producción de ácidos grasos volátiles, imprescindibles para el metabolismo dirigido a la producción de leche. Es capaz de fermentar la celulosa y convertirla en azúcar - leche! -, Y, por eso, se dice que la vaca - y por extensión los rumiantes- es el único animal, que en condiciones naturales, no compete por el alimento del hombre.

En el rumen caben unos 130 litros de material de entre 10 y 20% de MS, y para la masticación y la rumia produce 88 litros de saliva.

La vaca tiene el día bien distribuido: 8 horas para comer, 8 para rumiar y 8 para descansar. Y, atención, comen más y mejor en las horas crepusculares y lo hacen más a gusto gregariamente que de manera individual. Tienen estructura jerárquica. Son como son. Y son animales tranquilos y adoptan el carácter del cuidador o ganadero. En el caso nuestro, el toro y el rebaño de vacas eran muy mansos.

Cuando pastan son selectores de las hierbas, no se equivocan nunca, por instinto, por aprendizaje colectivo e individual, y son extremadamente curiosos.