



---

# Visitas con alumnos de “Sa Granja”

---

Una jornada  
particular  
19.03.2015 1a  
parte

---

Antoni Seguí Parpal

---

## UNA JORNADA E INFORME PARTICULAR

Coincidiendo en Maó, Menorca, en uno de mis, ahora ya usuales, viajes a la isla, Juan Bustamante me informa y, a la vez, me invita a una excursión de prácticas con los alumnos de *Sa Granja*. La salida es a las 8:30 del jueves, 19/03/2015. El resumen que hago a través de las fotos tomadas, unas con el móvil y las otras con cámara digital de Antonio Allés, consta de dos documentos, el primero sobre *Sa Granja* y el segundo sobre las dos visitas, una a Bini Alàs - agricultura ecológica, de manera prioritaria - y la otra a Lluriach -explotación de vacas de leche y elaboración de queso-. Este resumen no es un reportaje de los que usualmente hacemos, es como una crónica personal, y que espero que los del *grup de remugants*, sobre todo los de Menorca, vayan rectificando lo que escribo para sacarme de dudas y añadir conocimiento.

Mientras se hacen los preparativos de la salida, doy la requerida vuelta a las instalaciones de *Sa Granja*, para saludar al personal agrícola y ganadero y ver los animales que tienen.

Rafel Bagur va directo a ordeñar, saludo desde lejos a Pere Vinent, que después nos acompañará en las visitas, Tobal Carreras ya está montado en un tractor y hablo con Miquel Orfila; también me cruce con Dani Gomila, con la carretilla del pienso; todos ellos, en mi opinión, tienen un probado oficio y dedicación a *Sa Granja*, cualidades no siempre conocidas ni reconocidas, y que a primera vista se nota la simbiosis con el personal técnico y, sobre todo, con el director Joan Bustamante, el cual es otro insobornable funcionario. Podemos decir que el director considera *Sa Granja* como algo propio, pero sin el sentido de propiedad exclusiva sino consciente de que el funcionario debe estimar el patrimonio público.

Los primeros animales que voy a ver son los terneros, de raza menorquina, algo *punquis*, y como todos los bovinos son curiosos.



Visitas con alumnos de *Sa Granja* 19 de marzo de 2015

Después me acerco al toro también de raza menorquina, el cual, majestuoso, no me hace ni caso, le es indiferente que haga fotos, él es el que domina la situación, y se entiende. En la secuencia de fotos no cambió de actitud.



En la estabulación, siempre limpia, comienzan a ordeñar vaca a vaca, primero limpieza de pezones, etc.



Los alrededores de la estabulación, impecables, limpísimos...



Un rebaño de ovejas, y el carnero! que no se deja fotografiar y las asusta, como podéis ver en la siguiente foto de ésta donde todas comen algo de pienso.





Las ovejas son así, todavía tengo que decidir si me gustan o no. Las cabras ya las hice más desde la visita a Los Pedroches, Córdoba, en 2006.

La siguiente foto corresponde ya al mediodía, una vez hechas las visitas y de vuelta a la granja. Toni Allés ha cogido una muestra del forraje suministrado, un pedazo de cada comedero de cada vaca, y el conjunto lo ha troceado, pesado y puesto en cuatro bolsas, de un peso exacto cada una de 100 g, las cuales coloca en el horno para determinar la materia seca.



**Ración: 124 kg raigrás y trebol (17,9% MS) y 3,7 kg concentrado.** La carretilla es genuina de “aprovechar los propios recursos”

Si observamos el montón de forraje verde, y el total de la ración, nos hacemos la siguiente pregunta: ¿Podríamos calcular la producción media diaria de leche, del 3,8% de grasa y 3,1% de proteína? Si nos

atenemos a lo que vamos viendo en cualquier explotación, diremos que no lo podemos saber. Pero la realidad, ya fuera de las ficciones, es que en *Sa Granja* hacen 26 litros diarios por vaca. Si todo fuera una aplicación de la regla de tres... aquellos que dan 8 kg de pienso o 10 kg qué producción obtendrían?

Mi única insatisfacción profesional (?) ha sido comprobar que en temas de alimentación he predicado equivocadamente o que lo he hecho rematadamente mal. Antonio Allés, para mí, es uno de los mejores nutricionistas, porque además de la práctica conoce los principios básicos de la alimentación de los ruminantes, y además no depende de firmas comerciales ni de otros intereses ajenos al asesoramiento.

Cambiamos de tema, no sea que entráramos en insatisfacción melancólica, que desde hace tiempo, y no sé por qué, se llama depresión.

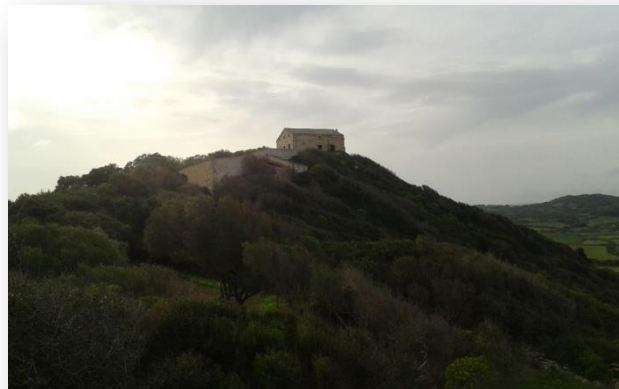
Aquí tenemos las gallinas de raza menorquina, y el gallo, claro. En *Sa Granja* desde hace años la mantienen en activo, haciendo frente a los *transgénicos* y más productivos de turno, y que no está claro que sean tan interesantes.



Y aquí los polluelos de las gallinas menorquinas! que los alumnos que viven en el campo se llevarán para difundir la raza, o que al menos su conocimiento no acabe en los libros.



Después de comer en el casino de Sant Climent, Joan Bustamante me ofrece - él sólo bebe agua- visitar Milà Nou, una finca cerca de *Sa Granja*, que el año 1970 se incorporó al patrimonio estatal -¿hasta cuándo será patrimonio público, si estamos en una época donde todo se vende?- en ella se cultivan forrajes y se realiza experimentación forrajera y/o de cereales para grano. El motivo de la visita es subir desde la barrera de madera de acebuche, a pie por el camino que lleva a la antigua casa. Desde 1970 era intransitable debido a matas y arbustos, y acebuches. Pere, persona entendida, sensible y con mucho oficio, poco a poco, a ratos perdidos transforma la subida en un paseo -¿quién pierde más tiempo? ¿los que deciden lo que **no** se debe hacer o los que no quieren perder el patrimonio aprendido de los antepasados?- El caso es que a través de unas pocas fotos puede verse cómo hemos llegado a la cima. Con una enorme diversidad de plantas forrajeras.



Puerta de acceso a Milà Nou, barrera de Casa de Milà Nou vista desde el camino  
acebuche



La primera zulla en floración de 2015, este año a causa del viento y frío se han retrasado.



Llegamos a una obra magnífica. Un aljibe reconstruido y con los bebederos a punto. Este aljibe - no es un pozo, ya que en el Norte de la isla el terreno no es idóneo para formar pozos- recoge el agua de la lluvia por filtración del terreno. Entre el aljibe y los bebederos hay un foso o trinchera, un buen hoyo, recubierto de pared seca, bien armada, del que no sabemos muy bien la utilidad o su función. Según Pere, esta pared es una protección del aljibe, ya que sino las vacas se rascarían en la cúpula y al tener piedras sin enfangar podrían dañar las paredes que lo protegen. Se descarta que fuera para un árbol ya que las raíces estropearían la esfera donde se recoge el agua.



En la siguiente foto subiendo vemos el mismo aljibe y bebederos desde el camino. Podemos ver cómo la pared abraza y resguarda el acebuche.



Pere, además de arreglar el camino poda los acebuches y recoge la madera en pilotes armónicos e imbricados en las paredes, a resguardo de la lluvia.



Ahora podemos ver un campo de bersim (*Trifolium alexandrinum*), en seco, con mucha hoja y espeso.



La almorta forrajera se abre camino.



La almorta forrajera –*Lathyrus latifolius*- ya desaparecida de los catálogos. Ahora desde *Sa Granja* se ha recuperado. Antes, hace ya unos años se daba al ganado una vez segada y secada, pues en verde es tóxica.

Ahora llegamos a campo de altramuz espontáneo.



Y ahora a uno de trébol subterráneo, muy apretado y con hojas grandes.



Nos vamos acercando a las casas, y en un buen rellano está la **era**, donde se trillaba el cereal (trigo, avena, cebada...) y en toda Menorca son construcciones hechas a conciencia, una circunferencia cerrada con pared de arenisca, generalmente, y pavimento embaldosado. En cada una de ellas suele haber una baldosa con el año de construcción grabado. Ahora están en desuso y, lógicamente (?), en mal o pésimo estado. Ahora Pere la está restaurando. Se construyó en el año 1882! Ya hace unos años, pero si tenemos en cuenta que yo pensaba que eran de "toda la vida" y que mi padre murió a los 102 años, la **era** no es tan "prehistórica". La **era** fue un progreso en las labores de trilla pero "el progreso arrasa" y no deja ni señales para los historiadores. Es como la pared seca que va cayendo en desuso. No creo que las rotondas sean tan necesarias como se proclama, pero por lo menos nos quedará la visión de las paredes que se construyen a lo largo de la carretera, con personal marroquí con muy buen oficio, según se comentó cuando íbamos a las visitas. ¿Estará bien remunerado este oficio? ¿Se paga por metro lineal o por volumen? ¿Hay diferencia según el tipo de piedra?



Desde arriba, junto a las casas, se ven los llanos donde se realizan las experiencias; podemos ver las parcelas del diseño donde se estudian las diferentes dosis abonado. Si nos fijamos, al otro lado de carretera hay una parcela donde parece reflejarse el diseño mencionado -si no lo podemos ver será por la falta de nitidez de la foto, pero es cierto. En cualquier caso, apuntad la frase "la tierra tiene memoria" (Joan Bustamante), y digo yo, por tanto, no la deberíamos dañar.



Y, por último, dos fotos desde arriba. Una hacia el Este y el otro hacia el Norte.

