



Visitas con alumnos de “Sa Granja”

Una jornada
particular
19.03.2015 2a
parte

Antoni Seguí Parpal

LAS VISITAS

BINI ALÀS

Se trata de una finca dedicada productos tradicionales siguiendo el sistema ecológico de cultivo. En la foto Joan Bustamante presenta al agricultor Martín Pons que junto con su mujer Catalina Rotger forman la sociedad "Aprofitament Agrari Ecològic", los dos como autónomos. Son los arrendatarios de la finca.



El predio o finca Bini Alàs, en el camino de tramontana (Es Mercadal), tiene una superficie de 100 ha de las cuales 60 son de cultivo. Hace 5 años que están en la finca y cultivan forraje y grano para consumo o aprovechamiento ecológico (que venden a terceros). El sistema productivo es el de una rotación de tres hojas (plan de fertilización natural). Cultivan cebada y judías o habichuelas (*Phaseolus*). En abril/mayo ensilan pacas redondas, las cuales tienen una gran demanda. Antes del verano labran para sacar las malas hierbas y proveer de materia orgánica el suelo. En diciembre siembran. Hay parcelas que se encharcan o inundan de agua en otoño e invierno y no se pueden sembrar en diciembre, y en su lugar se cultiva avena temprana. Según comentarios dentro del bus, viendo las acequias o torrentes del camino de tramontana, el problema de las parcelas inundadas es que los torrentes no están suficientemente limpios o que en ellos se ha destruido la vegetación por acciones mecánicas inapropiadas.

Cultivan también la veza y haba caballar (difícil de que salga adelante si hace viento, y en Menorca éste no falta). Tiene enjambres de abejas y éstas hacen buena miel con flor de las habas. En cuanto a las semillas de los cultivos se guarda algunas, si bien en el caso de la cebada cada tres años cambia de

semilla, y la semilla autóctona o tradicional de Menorca tiene poca demanda ya que tiene poco grano y de poca calidad, a criterio del agricultor. Hace R1, resiembra R2 y R3 ya es nueva.

En las fotos siguientes podemos ver la ladera de subida en las casas adecuada como zona ajardinada de plantas adaptadas (carrizo y aromáticas, algarrobos) y, a la vez sirve para recoger el agua de lluvia que corre al estanque.



Recogida de agua de lluvia desde la ladera de la subida a las casas



Sistema de esclusas para filtrar el agua que baja de la ladera y entra en el estanque

El estanque tiene una superficie de 200 m² y una capacidad para 600 t de agua.



Los algarrobos y el carrizo.





El carrizo es de la familia de las arundinaceas, *Ampelodesmos tenax*, de hojas muy delgadas y largas, y se empleaba (¿emplea?) para hacer cuerdas, esteras, vencejo para atar las gavillas (Diccionario Alcover-Moll).

Ya arriba de la ladera.



Canalones per recoger agua



Antiguo *bouer* establo para vacas



Zona exterior que sirve de aparcamiento, y donde también recoge agua que va a otro estanque

Interior donde se elaboran las mermeladas

Dedican 2,5 ha al cultivo de verduras, todo en seco. En la foto siguiente vemos un campo de nabos floridos.



Cultivan calabacín, pepino (de los que dice que no compensan por el hecho de que necesitan agua, y el gasto de gasóleo es alto para quitar malas hierbas), patata, cebolla, tomate, melón, sandía, etc. El sistema es el tradicional de las estivadas: en septiembre labra para recoger las primeras aguas, y en marzo siembra patatas, melón, etc. En la segunda quincena de agosto es cuando la cosecha es muy buena.

Los trabajos del campo son lo que son, y lo que hace falta es saber dónde y cómo vender. Ellos lo tienen diversificado, van al mercado de Es Mercadal, un día a la semana, que es cuando hay mercado, también venden en *s'Hort Ecològic*, una tienda en Mahón, y, sobre todo la patata y la cebolla, a restaurantes, que no piden productos ecológicos pero sí productos hechos aquí, y con esmero.

Mucha parte de su trabajo es elaborar las mermeladas, unas ecológicas - emplean productos hechos ecológicamente- y otros convencionales -compran fruta de otros huertos no ecológicos. El sistema de elaboración es manual, aunque con buenas instalaciones.

Este año han plantado 70 higueras!

Martí tiene una larga trayectoria en el mundo del sistema ecologista. Una de las frases apuntadas es la siguiente: "al final hay que buscar un equilibrio entre la naturaleza y el mercado". Y, explica, que no echar herbicidas implica, si lo quieres tener limpio de malezas, más laboreo y, por tanto, más gasóleo.

En la foto siguiente vemos expuestas las diferentes mermeladas.



LLURIACH

El ganadero y quesero de la finca, Joan Marqués Servera, hace 30 años que está en ella, y él es la quinta generación de agricultores de este predio, siguiendo el sistema de tenencia a medias, con las variaciones que a lo largo del tiempo han surgido. Comenzó con 36 vacas de leche, ahora ordeña 80. La finca tiene 164 ha de sementera, de las cuales hay 9 ha en regadío, donde cultiva alfalfa. El resto es todo para pastoreo, y ensilado. El cultivo tradicional es la avena mezclada con raigrás, prácticamente el 70% de la superficie. Parece, por tanto, que no hay rotación de cultivos (gramínea/leguminosa).

En la foto siguiente vemos los cubículos, hay 120. A primera vista parecen bien diseñados ya que no hay barreras delante de la cabeza, con lo cual se facilita yacer y levantarse. Las vacas, ahora, permanecen toda la noche, y después de haber ordeñado por la mañana, y una vez hecha la distribución del *unifed*, quedan libres para ir a pastar.



La ración para 72 vacas en lactación es la siguiente: 2.000 kg de ensilado de avena-raigrás, 3.000 kg de suero de la elaboración de queso y 550 kg de harina (mezcla que elaboran en la cooperativa, según indicaciones del nutricionista).

(la ración por vaca y día: 28 kg ensilado, 42 kg de suero, 7,5 kg de mezcla concentrada).

Cada día elaboran unas 60 piezas de queso, que lleva su nombre, y que un madurador se las lleva, y luego las devuelve a demanda para vender en la finca. Durante los meses de julio y agosto no elabora queso y venden la leche al mismo madurador.

En la foto siguiente vemos la estabulación con el carro unifeed y el pajar.



Por último la sala de prensado del queso.



ESPERANDO EL 1 DE ABRIL

Comentarios de siempre, sin que tengan nada que ver con las explotaciones visitadas, aunque puedan estar motivados por la jornada y el momento actual de cambio.

Como ya sabéis el 1 de abril en Menorca es el día de engañar –de las inocentadas-, como en muchos otros lugares de Europa. Pero también es el día en que se acaba el sistema de cuotas a la producción de leche. Hacer previsiones no sé si nos lleva a ninguna parte, de hecho lo que teníamos que decir como grupo –*grup de remugants*- ya está en la web, y creo que el resumen refleja una buena imagen del sector y de lo que pensamos, individualmente y en conjunto.

Mi impresión, comentada con Antonio Allés, es que en Menorca hay muchas explotaciones sobredimensionadas en efectivos ganaderos, y eso se nota porque no tienen una buena presencia: se ven muchos restos de maquinaria y plásticos y ruedas, etc., y barro, no sólo de la lluvia, ensilados que escurren más de la cuenta, etc. Falta personal, y si además elaboran queso no pueden atender todos los quehaceres. Se gasta mucho en pienso.

Yo creo que, aparte de cómo vaya o deba ir el sector sin cuotas a la producción, en Menorca cada explotación por sí misma se debería plantear cómo hacer frente al futuro inmediato. Y en esto debería entrar el propietario y el agricultor, hacer cuentas, hacer números, y preguntarse ¿cómo hacer las cosas mejor? ¿Tengo suficiente forraje para alimentar a todas las vacas, cría incluida? ¿Qué necesito para gestionar bien el estiércol? ¿La explotación, a primera vista, está limpia, no tiene rincones de desechos? ¿Por qué hay desechos sin reciclar, reordenar? Y, sobre todo, hacer un cálculo sencillo: ¿sé la cantidad de pienso –todo alimento que no es forraje- que doy por vaca y día? ¿Esta cantidad es superior a los 4 kg

que dan en *Sa Granja*? Sé qué producción hago por vaca y día, por tanto, ¿esta producción es superior a los 26 litros que producen en *Sa Granja*? Se trata de comparar los consumos de pienso y las producciones de leche. A esto se llama **extensión agraria**: saber encontrar los problemas y buscar y elegir la solución que se adapte a mi caso. No hay que hacer conferencias y debates sobre el futuro de las explotaciones, cada ganadero debe plantearse como es el presente y cómo mejorar. Parece conveniente que el propietario y el agricultor hablen abiertamente del sistema de tenencia sin tapujos ni estereotipos.

En cuanto a la agricultura sin ganado - huerta, frutales, extensivos, y otros- no puedo plantear nada más que lo que como consumidor me puede preocupar. Sobre el tema de las semillas me da la impresión de que las de siempre ya no existen o que poco a poco acaban desapareciendo. Las multinacionales han tenido suerte de que la gente focaliza las iras sobre los transgénicos, y el gran peligro, que ahora ya es una realidad, es que se han hecho con todas las semillas, sin que podamos replicarlas y han dejado para nosotros los bancos temáticos de las semillas "de un tiempo, de un país", como los parques y museos temáticos históricos y folklóricos.

Y luego, como consumidor, ya no llego a saber si tengo que comprar de km 0, de proximidad, ecológico, biológico, artesano, "de toda la vida", etc. Posiblemente, sería hora de poner orden en todo lo que se come, y advertir que agricultura es "el arte de cultivar la tierra" y "que su objetivo es el de realizar todas las actividades necesarias para el buen cultivo de las plantas útiles al hombre y a los animales de que se sirve" (Diccionario de Agricultura; José M de Soroa y Pineda, 1968). Y si, entre todos, volviéramos a repensar ¿qué es y cómo se debe hacer la agricultura sin adjetivar?