

## VISITA A ALCAIDUSSET, MAÓ

En principio el objetivo de esta visita era la explotación de ovejas de leche y la de cabras de leche, ya que estamos preparando la aplicación informática de alimentación de ovino y de caprino, para cerrar el ciclo de racionamiento alimentario.

Alcaidusset está en el término municipal de Maó, carretera de Maó a Ciutadella, si se puede decir carretera dado su estado "en obras paralizadas desde hace dos años". Alcaidusset, junto con una otra finca, Binibeca, forma parte de la "macro" explotación que incluye, vacas de leche, ovejas, cabras y cerdos.



Joan Pons, 38 años, ex alumno de *Sa Granja* (Centro de Capacitación Agraria), agricultor al frente de la explotación, con el ingeniero agrónomo Antonio Allés, profesor de *Sa Granja*. Puede verse el logotipo de BINIBECA.

Esta explotación se ha ido formado paulatinamente, y en todas las orientaciones productivas se cierra el ciclo productivo, transformación y venta. Los padres de Juan, iniciadores de la explotación, continúan en activo. Hay dependencias para la venta y para la degustación, y también reciben visitas de escuelas y otros grupos interesados en la producción y transformación.

## LA PRODUCCIÓN

Entre la finca de Binibeca, Alcaidusset y otras tierras arrendadas cultivan 200 ha, sobre todo forrajes (maíz en 12 ha en Binibeca, regado con pivote; raigrás y avena en secsano). El grano y otros concentrados los compran.

La plantilla la forman ocho personas (dos vaqueros, un quesero, entre otros). Toda la producción de leche la destinan a queso. Aproximadamente, al año elaboran entre 70 y 80 toneladas de queso de vaca,

y entre 7 y 10 toneladas de queso de oveja y cabra. Con el consiguiente proceso de maduración. El queso de oveja y el de cabra tienen un rendimiento de transformación de, aproximadamente, 5 litros por kg, y el de vaca de 8 a 9 litros por kg. Venden en Mallorca y en península, y, evidentemente, en Menorca.

Ahora están construyendo una nave para el ciclo cerrado de cerdos, que lógicamente consumen suero, y la producción se transforma principalmente en sobrasada.



Estabulación libre de vacas de leche. De raza Frisona, hay unas 80.



Cubículos y bebedero



Detalle del comedero

De cabras hay 230, distribuidas entre Binibeca (100) y Alcaldusset (130), de raza Murciana.



Estabulación a Alcaidusset para 130 cabras



Ovejas de raza SAAP en el comedero. Hay un centenar



Estabulación libre para ovejas

Tanto las cabras como las ovejas pastan entre dos y tres horas diarias. Hay un pastor que las lleva a las parcelas de forraje.

El racionamiento de las cabras, además del pastoreo, consiste en alfalfa en rama y una mezcla de concentrados.

El racionamiento de las ovejas se compone de hierba seca y ensilado de maíz, como forrajes y una mezcla a base de turtó de soja, maíz, avena y cebada, a razón de 1-1,5 kg por cabeza.



Sala de ordeño rotativa 24 puntos de ordeño. Sirve para cabras y para ovejas. Eso es aprovechamiento de recursos.

## LA TRANSFORMACIÓN

Toda la producción de leche va a la elaboración de queso, y la carne de cerdo a sobrasada.



Inicio de la elaboración de queso



Fermentación sobre la capa que luego se limpia y entra en la cámara de maduración



Diferentes muestras de quesos, al vino, a las finas hierbas, etc.



Cámara de maduración de queso de vaca denominación de origen



Porciones de queso



Sobrasadas madurando



Piezas de sobrasada al vacío



Jaume Pons, iniciador de la explotación, en activo

Casa de Alcaidusset

Sin duda, esta explotación en Menorca es un ejemplo del crecimiento armónico de una finca, en principio de vacas, que ha ido incorporando ovejas, cabras y cerdos. Destinado todo a la elaboración del típico queso Mahón y la sobrasada, bien conocida por todos. Es la explotación agraria familiar con mano de obra contratada, que ha dado cada paso sopesando los pros y contras de la inversión. Ahora construyen la nave para engorde de cerdos, con cerdas en ciclo cerrado. Está en un entorno ideal, cerca de Mahón pero en una zona apartada en plena naturaleza, y se plantean dedicar unas dependencias al turismo en zonas rurales.