



---

# Visita a una explotación quesera

---

*Alumnos de sa Granja Agrícola Maó (Menorca)*

---

Antoni Seguí Parpal

---

## ES TUDONS (CIUTADELLA, 01.2.2017)

Josep Llufríu Llorens desde hace 19 años es el titular de la explotación, dentro del sistema de *aparcería amitges*<sup>1</sup>, modalidad de la *aparcería extendida* en Menorca. La explotación tiene 180 hectáreas de las cuales 100 son de labrantío y 80 de marina (tierra no cultivada de matas y arbustos) donde pastan las vacas y los corderos. En la web está el resumen de una visita a la misma explotación en 2009:

[http://www.remugants.cat/8/visita\\_explotaciones\\_menorca\\_754778.html](http://www.remugants.cat/8/visita_explotaciones_menorca_754778.html)

Tiene 25 vacas de raza menorquina, de las que ordeña 16, y tiene nueve terneras de reposición. Quiere aumentar en 10 el número de vacas. Ahora tiene 20 ovejas, habiendo bajado desde 120, ya que de esta manera libera más suelo y lo puede dedicar a cultivos para grano, que destina al pienso de las vacas.



Rebaño de vacas menorquinas

---

<sup>1</sup> [http://www.remugants.cat/8/un\\_estim\\_en\\_menorca\\_1504461.html](http://www.remugants.cat/8/un_estim_en_menorca_1504461.html)



Detalle de las ubres

Cada año labra con tractor 60 hectáreas. Tiene dedicadas de 20 a 30 ha de zulla y el resto entre veza/avena y habón para grano (aguanta bien el viento). Produce unas 200 pacas de seco y unas 100 bolas de ensilado, si bien dice que si hay suficiente heno hay años que no ensila.

Las vacas, por lo general, llegan a los 12-15 años, y las primeras crías las tienen a los tres años. Ordeña de septiembre a junio (hasta san Juan!, fiestas de Ciutadella).

También engorda de 5 a 6 terneros al año. Para él lo óptimo es que las vacas hagan un promedio de 20 a 25 litros/día. Hay que tener en cuenta que elabora queso a partir de su producción.



Estabulación clásica



Recría

Ordeña a las 7 de la mañana y a las 7 de la tarde o, a veces, a las 8, dependiendo de la época del año. A las 9:30 comienza a elaborar queso y termina a las 11, luego las piezas se prensan alrededor de 8 horas, y luego 20 horas a la salera -agua y sal a saturación. Después las piezas de queso pasan a oreo y, finalmente, a maduración.



Prensado



Salera



Maduración



Per a més informació sobre la elaboració del queso Mahón:

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

El rendimiento medio para elaborar queso es de 8 litros de leche per kg de queso. Elabora de 10 a 12 piezas de entre 2,5 y 3 kg al día.