



Visites amb alumnes de “Sa Granja”

Una jornada
particular
19.03.2015 1a
part

Antoni Seguí Parpal

UNA JORNADA I INFORME PARTICULAR

Coincidint a Maó, Menorca, en un dels meus, ara ja usuals, viatges a s'illa, en Joan Bustamante m'informa i, a la vegada, em convida, a una excursió de pràctiques amb els alumnes de *Sa Granja*. La sortida és a les 8:30 del dijous 19.03.2015. El resum que faig a través de les fotos preses, unes amb el mòbil i les altres amb càmera digital d'en Toni Allés, consta de dos documents, el primer sobre *Sa Granja* i el segon sobre les dues visites, una a Bini Alàs – agricultura ecològica, de manera prioritària - i l'altre a Lluriach – explotació de vaques de llet i elaboració de formatge-. Aquest resum no és un reportatge dels que usualment fem, és com una crònica personal, i que espero que els del grup de remugants, sobretot els de Menorca, vagin rectificanc el que escric per tal de treure'm dubtes i afegir coneixement.

Mentrestant es fan els preparatius de la sortida, dono la requerida volta a les instal·lacions de *Sa Granja*, per tal de saludar el personal agrícola i ramader i veure els animals que hi tenen.

En Rafel Bagur va directe a la munyida, saludo de passada i de lluny en Pere Vinent, que després ens acompanyarà a les visites, en Tobal Carreres ja puja a un tractor i parlo amb Miquel Orfila; també passa amb la carreta del pinso Dani Gomila; tots ells, en la meva opinió, són de provat ofici i dedicació a *Sa Granja*, qualitats no sempre conegudes ni reconegudes, i que a primera vista es nota la simbiosi amb el personal tècnic i, sobretot, amb el director Joan Bustamante, el qual és un altre insubornable funcionari. Podem dir que el director considera *Sa Granja* com alguna cosa pròpia, però sense el sentit de propietat exclusiva sinó conscient de que s'ha d'estimar el patrimoni públic.

Els primers animals que vaig a veure són els vedells, de raça menorquina, una mica *punquis*, i com tots els bovins són curiosos.



Després m'atencó al brau també de raça menorquina, el qual, majestuós, no em fa ni cas, l'és indiferent que faci fotos, ell és el que domina la situació, i s'entén. En la seqüència de fotos no va canviar de posat.



A l'estabulació, sempre neta, comencen la munyida vaca a vaca, primer neteja de mugrons, etc.



Els voltants de l'estabulació, impecables, netíssims...



Un ramat d'ovelles, i el mardà! que no es deixa fotografiar i les espanta, com podeu veure a la següent foto d'aquesta on totes mengen una mica de pinso.





Les ovelles són així, encara he de decidir si m'agraden o no. Les cabres ja les vaig fer meves des de la visita a Los Pedroches, Còrdova, el 2006.

La següent foto correspon ja al migdia, un cop fetes les visites i de tornada a la granja. En Toni Allés ha agafat una mostra del farratge subministrat, un boci de cada menjadora de cada vaca, i el conjunt l'ha trossejat, pesat i posat en quatre bosses, d'un pes exacte cadascuna de 100 g, les quals van al forn per tal de saber-ne la matèria seca. He observat la meticulositat i rapidesa en que ho ha fet. D'això se'n diu seguiment diari del racionament.



Ració: 124 kg raigràs i trèvol (17,9% MS) y 3,7 kg mescla concentrada. La carreta és genuïna de “aprofitar els propis recursos”

Si observem el munt de farratge verd, i el total de la ració, ens fem la següent pregunta: ¿podríem calcular la producció mitjana de llet, del 3,8% de greix i 3,1% de proteïna? Si ens atenem al

que anem veient arreu, direm que no ho podem saber. Però la realitat, ja fora de les ficcions, és que fan 26 litres diaris per vaca. Si tot fos una aplicació de la regla de tres... aquells que donen 8 kg de pinso o 10 kg per vaca i dia quina producció obtindrien?

La meva i única insatisfacció professional (?) és comprovar que en allò que més afició (alimentació) hi vaig posar menys bona collita he tingut. En Toni Allés, per a mi, és un dels millors nutricionistes. És que a més és un bon nutreòleg, i aquí hi ha la diferència. No només aquí, ell també, com em passà a mi, no sé depèn de firmes comercials ni d'interessos aliens a l'assessorament.

Canviem de tema, no fos cas que entréssim en insatisfacció melancòlica, que de fa temps, i no sé perquè, se'n diu depressió.

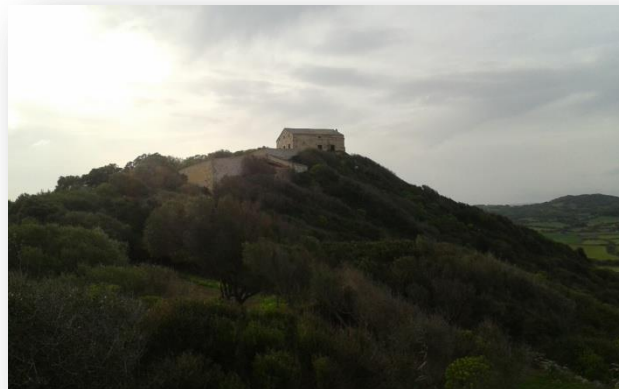
Aquí tenim les gallines de raça menorquina, i gall, clar. A *Sa Granja* des de fa anys mantenen la raça en actiu, fent front als *transgènics* i més productius de torn, i que no està clar que siguin tan interessants.



I aquí els pollets de les gallines menorquines! Que els alumnes que viuen al camp se'n duran per tal de difondre la raça, o que al manco no s'acabi en una foto en els llibres.



Després de dinar a n'es Casino de Sant Climent, en Joan Bustamante m'ofereix – ell només beu aigua- visitar Milà Nou, una finca o *lloc* a prop de *Sa Granja*, que l'any 1970 s'incorporà al patrimoni estatal – fins quan, si estem en una època on tot es ven?- on s'hi fan farratges i s'hi realitza experimentació farratgera i/o de cereals per a gra. El motiu de la visita és pujar, des de la barrera de fusta d'ullastre, a peu pel camí que dur a les cases de dalt, antic casat de Milà Nou. Des de 1970 era intransitable a causa de mates i matolls, i ullastrars. Però en Pere, persona entesa, sensible i amb molt d'ofici, de mica en mica, a estones perdudes fa de la pujada un passeig –qui perd més temps? els que decideixen allò que *no* s'ha de fer o els que no volen perdre el patrimoni après dels avantpassats?- El cas és que a través d'unes poques fotos podeu veure com hem arribat al cim. Amb una enorme diversitat de plantes farratgeres.



Porta d'accés a Milà Nou, barrera d'ullastre

Casat de Milà Nou vist des del camí

La primera enclova florida –botons florals- de 2015, aquest any per mor del vent i fred s’han retardat.



Arribem a una obra magnífica. Un aljub reconstruït i amb els abeuradors a punt. Aquest aljub – no és un pou, ja que al Nord de l’illa el terreny no és idoni per fer-se pous– recull l’aigua de la pluja per filtració del terreny, escorrentia subterrània. Entre l’aljub i els abeuradors hi ha un fossat o trinxera, un bon clot, recobert de paret seca, ben armada, del qual no en sabem ben bé la utilitat o la seva funció. Segons en Pere aquesta paret és una protecció de l’aljub, ja que sinó les vaques es a cúpula i en tenir pedres sense enfangar podrien malmetre les parets que el protegeixen. Es descarta que fos per un arbre ja que les arrels farien malbé l’esfera on s’hi recull l’aigua.



En la següent foto veiem el mateix aljub i abeuradors des del camí, tot pujant. Podem veure com la paret abraça i resguarda l'ullastre.



En Pere, a més d'arreglar el camí va eixarmant els ullastres i recull la fusta en pilons harmònics i imbricats a les parets, a redossa.



Ara podem veure un camp de bersim, en secà, amb molta fulla i ben espès.



El fesol verd s'obre camí.



Fesol verd o fesol del Toro –
almorta forrajera – *Lathyrus*
latifolius farratgera
desapareguda arreu, al menys
dels catàlegs. Ara des de *Sa*
Granja s'ha recuperat. Abans, fa
ja uns anys, es donava al bestiar
un cop segada i assecada, ja que
en verd és tòxica.

Ara arribem a un pla de tramús espontani.



I ara a un de trèvol subterrani, molt atapeït i amb fulles grans.



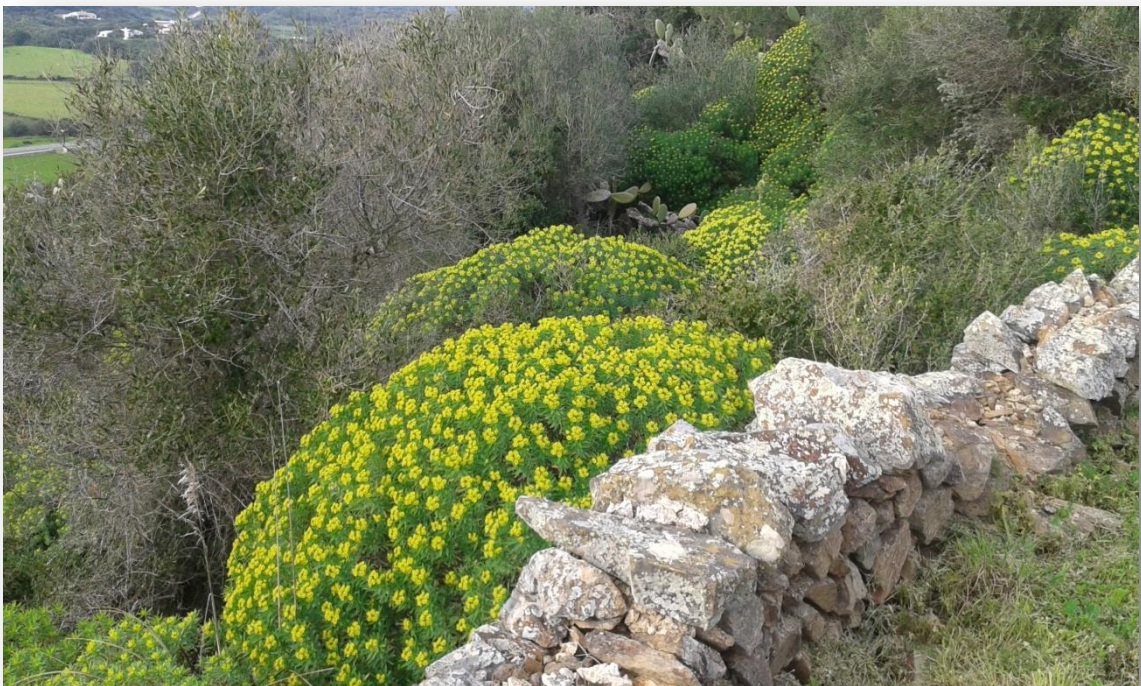
Ens anem acostant a les cases, i en un bon replà hi ha l'**era**, on s'hi batia el cereal (blat, civada, ordi...) i a tota Menorca són construccions fetes a consciència, una circumferència tancada amb paret de marès, generalment, i paviment enrajolat. A cadascuna d'elles hi sol haver una rajola amb l'any de construcció. Ara estan en desús, i, lògicament (?), en mal o pèssim estat. Aquesta, gràcies a en Pere s'està restaurant. Es va construir l'any 1882! Ja fa uns anys, però si tenim en compte que jo em pensava que eren de "tota la vida" i que mon pare morí als 102 anys, l'**era** no és tan "prehistòrica". L'**era** va ser un progrés però "el progrés arrasa" i no deixa ni senyals per als historiadors. És com la paret seca que va caient en desús. No crec que les rotondes siguin tan necessàries com es proclama, però almenys ens quedarà la visió de les parets que es construeixen al llarg de la carretera, amb personal marroquí amb molt bon ofici, segons es va comentar quan anàvem a les visites. Estarà ben remunerat aquest ofici? Es paga per metre lineal o per volum? Hi ha diferència segons el tipus de pedra?



Des de dalt, al costat de les cases, es veuen els plans on s'hi fan les experiències, podem veure les parcel·les del disseny on s'hi estudien les diferents dosis adobat. Si ens hi fixem, a l'altre costat de carretera hi ha una parcel·la o tanca on s'hi sembla reflectir el disseny esmentat – si no ho podem veure serà per la manca de nitidesa de la foto, però és cert. En qualsevol cas, apunteu la frase “La terra té memòria” (Joan Bustamante), i dic jo, per tant, no l'hauriem de malmetre.



I, per últim, dues fotos des de dalt. Una cap a l'Est i l'altre cap el Nord,



Salut

ASP