



Visites amb alumnes de “Sa Granja”

Una jornada
particular
19.03.2015 2a part

Antoni Seguí Parpal

LES VISITES

BINI ALÀS

Es tracta d'una finca dedicada productes tradicionals seguint el sistema ecològic de conreu. A la foto Joan Bustamante presenta el pagès Martí Pons que juntament amb sa dona Catalina Rotger formen la societat "Aprofitament Agrari Ecològic", els dos com autònoms. Són els llogaters de la finca.



El lloc de Bini Alàs, al camí de tramuntana (Es Mercadal), té 100 ha de les quals 60 són de conreu. Fa 5 anys que hi són i cultiven farratge i gra per a consum o aprofitament ecològic (que venen a tercers). El sistema que fa és el de tres sementers (pla de fertilització natural). Cultiven ordi i fesol. A l'abril/maig ensitgen –bolles- que tenen una gran demanda. Abans de l'estiu llauren per tal de treure les males herbes i fer matèria orgànica. El desembre sembra. Hi ha parcel·les –tanques- que s'aneguen o inunden d'aigua a la tardor i hivern i no es poden sembrar al desembre, i s'hi fa civada primerenca. Segons comentaris dins el bus, tot veient les sèquies o torrents del camí de tramuntana, el problema dels embassaments de les terres és que aquells no estan prou nets o que s'ha realitzat accions mecàniques que destrueixen la vegetació que afavoreix un bon escolament.

Cultiven també la veça i el favet o favolí (difícil de que tiri endavant si fa vent, i a Menorca aquest no hi falta). Té eixams d'abelles i aquestes fan bona mel amb la flor del favolí. Pel que fa a les llavors dels cultius se'n guarda algunes, si bé en el cas de l'ordi cada tres anys canvia de llavor, i la llavor autòctona o tradicional de Menorca té poca demanda ja que té poc gra i de poca qualitat, a criteri del pagès. Fa R1, resembra R2 i la R3 ja és nova.

En les fotos següents podem veure la costa de pujada a les cases adequada com a zona enjardinada de plantes adaptades (càrritx i aromàtiques, garrofers) i, a la vegada serveix per recollir l'aigua de pluja que va al safareig.



Recollida d'aigua de pluja des de la costa de pujada a les cases

Sistema de rescloses per filtrar l'aigua que baixa de la costa i entra al safareig

El safareig té una superfície de 200 m² i una capacitat per a 600 t d'aigua.



Els garrofers i el càrritx.





El càrritx és de la família de les arundinàcies, *Ampelodesmos tenax*, de fulles molt primes i llargues, i s'emprava (encara s'empra?) per fer cordes, estores, vencills per a lligar les garbes (Diccionari Alcover-Moll).

Ja dalt de la costa.



Canalons per recollir aigua



Antic bouer



Zona exterior que serveix d'aparcament, i on també recull aigua que va a un altre safareig Interior on s'hi elaboren les melmelades

Dediquen 2,5 ha a les verdures, tot en secà. A la foto següent veiem un camp de naps florits.



Cultiven carbassó, cogombre (dels quals diu que no compensen pel fet de que necessiten aigua, i la despesa de gasoil és alta per treure males herbes), patata, ceba, tomàtic, meló, síndria, etc. El sistema és el tradicional de les estivades: el setembre llaura per tal de recollir les primeres aigües, i el març sembra patates, meló, etc. A la segona quinzena d'agost és quan la collita és molt bona.

Els treballs del camp són el que són, i el que cal és saber on i com vendre. Ells ho tenen diversificat, van al mercat de Es Mercadal, un dia a la setmana, que és quan hi ha mercat, també a *s'Hort Ecològic*, una botiga a Maó, i, sobretot la patata i la ceba, a restaurants, que no demanen productes ecològics però sí productes fets aquí, i amb cura.

Molta part de la seva feina és elaborar les mermelades, unes ecològiques – empren productes fets ecològicament- i altres convencionals –compren fruita d'altres llocs no ecològics. El sistema d'elaboració és manual, si bé amb bones instal·lacions.

Aquest any han plantat 70 figueres!

En Martí té una llarga trajectòria dins el món del sistema ecologista. Una de les frases apuntades és la següent: “al final s’ha de cercar un equilibri entre la natura i el mercat”. I, explica, que no tirar herbicides implica, si ho vols tenir net de males herbes, més llaurar i, per tant, més gasoil.

A la foto següent veiem exposades les diferents mermelades.



LLURIACH

El ramader i formatger del lloc fa 30 anys que hi és, i ell és la cinquena generació de pagesos d'aquest lloc, tot seguint el sistema de tinència a mitges, amb les variacions que al llarg del temps han sorgit. Va començar amb 36 vaques de llet, ara en muny 80. El lloc té 164 ha de sembradura, de les quals n'hi ha 9 amb regadiu, on hi fa alfals (*aufaus*, *sanfaus*). La resta és tot per pastura, i ensitjat. El cultiu tradicional és la civada mesclada amb raigràs, pràcticament el 70% de la superfície. Sembla, per tant, que no hi ha rotació de cultius (gramínia/lleguminosa).

A la foto següent veiem els cubicles, n'hi ha 120. A primera vista semblen ben dissenyats ja que no hi ha barreres davant del cap, amb la qual cosa es facilita el jeure i aixecar-se. Les vaques, ara, hi romanen tot el vespre, i després d'haver munyit el matí, i un cop feta la distribució de l'*unifeed*, queden lliures per anar a pasturar.



La ració per a 72 vaques en lactació és la següent: 2.000 kg d'ensitjat civada-raigràs, 3.000 kg de xerigot i 550 kg de farina (mescla que li fan a la cooperativa, segons indicacions del nutricionista).

(la ració per vaca i dia: 28 kg ensitjat, 42 kg de xerigot, 7,5 kg de mescla concentrada).

Cada dia fan unes 60 fogasses de formatge, que du el seu nom, que un madurador se les en du, i després en torna a demanda per vendre al mateix lloc. Durant els mesos de juliol i agost no formatgen i venen la llet al mateix madurador.

A la foto següent veiem l'estabulació amb el carro unifeed i la palissa o paller.



Per últim la sala de premsat del formatge.



TOT ESPERANT L'1 D'ABRIL

Comentaris de sempre, sense que tinguin res a veure amb les explotacions visitades, tot i que poden estar motivats per la jornada de visites i pel moment actual de canvi. Enganar

Com ja sabeu l'1 d'abril a Menorca és el dia d'enganar o d'enganyar, com a molts altres llocs d'Europa. Però també és el dia en que s'acaba el sistema de quotes a la producció de llet. Fer previsions no sé si ens du enlloc, de fet el que havíem de dir com a *grup de remugants* ja és al web, i crec que el resum reflecteix una bona imatge del sector i d'allò que pensem, individualment i en conjunt.

La meva impressió, comentada amb en Toni Allés, és que a Menorca hi ha moltes explotacions sobredimensionades en efectius ramaders, i això es nota perquè no "estan aclarides": es veuen molt de restes de maquinària i plàstics i rodes, etc., i fang, no només de la pluja, ensitjats que regalimem més del compte, etc. Hi falta personal, i si a més a més formatgen no poden atendre-ho tot. Hi ha molta despesa en pinso.

Jo penso que, a part de com vagi o hagi d'anar el sector sense quotes a la producció, a Menorca cada explotació o lloc per si mateix s'hauria de plantejar com fer front al futur immediat. I en això hi hauria d'entrar el propietari i el pagès, fer comptes, fer nombres, i preguntar-se com fer les coses millor?, tinc prou farratge per atendre totes les vaques i la cria? Què necessito per gestionar bé els fems? L'explotació a la vista és neta, no té racons de deixalles? Per què n'hi ha de deixalles sense aclarir sense reciclar? I, sobretot, fer un càlcul senzill: sé la quantitat de pinso –tot allò que no és farratge– que dono per vaca i dia? Sé quina producció per vaca i dia, per tant, aquesta producció és superior als 26 litres que produeixen a *Sa Granja*?. Es tracta, en definitiva, de comparar els consums de pinso i les produccions de

llet. D'açò se'n diu **extensió agrària**: saber trobar els problemes i cercar i triar la solució que s'adapti al meu cas. No cal fer conferències i debats sobre el futur de les explotacions, és cada ramader que ha de plantejar-se com és el present i com millorar. I sembla necessari que el propietari i el pagès parlin obertament del sistema de tinència sense aferrar-se a estereotips.

Pel que fa a l'agricultura – horta, fruiters, extensius, i d'altres- no puc plantejar res més que allò que com a consumidor em pot preocupar. Sobre el tema de llavors em dóna la impressió que les de sempre ja no existeixen o que poc a poc acaben de finir. Les multinacionals han tingut sort en que la gent focalitza les ires sobre els transgènics, i el gran perill, que ara ja és una realitat, és que s'han fet amb totes les llavors, que no podem replicar i han deixat per a nosaltres els bancs temàtics de les llavors “d'un temps, d'un país”, com els parcs i museus temàtics històrics i folklòrics.

I després, com a consumidor, ja no arribo a saber si he de comprar de km 0, de proximitat, ecològic, biològic, artesà, “de tota la vida”, etc. Possiblement, seria hora de posar ordre a tot allò que es menja, i advertir que agricultura és “l'art de conrear la terra” i que el seu objectiu és el de realitzar totes les activitats necessàries per al bon conreu de les plantes útils al home i als animals de que se serveix” (Diccionario de Agricultura; José M de Soroa y Pineda, 1968). I si, entre tots, tornéssim a repensar què és i com s'ha de fer l'agricultura sense adjectivar?