



BINIGARBA QUESOS SL. CIUTADELLA (MENORCA)



Antonio Ramón Bosch, en uno de sus almacenes de curación

Artesanos de la leche

En esta explotación menorquina dedican la gran mayoría de su leche a la transformación de la materia prima en quesos artesanos con DOP Mahón-Menorca y recorren todos los pasos de la cadena alimentaria desde la producción hasta la venta.

Localización: Ciutadella (Menorca)
N.º total de animales: 230
Vacas en producción: 129
Trabajadores en total: 10
Media de producción: 38,5 litros vaca/día
Porcentaje de grasa: 3,70 %
Porcentaje de proteína: 3,30 %
RCS: 130.000 cél./ml
ICO: 2.069
Superficie agrícola: 200 ha
Precio de la leche: 0,31 €/l

Los ganaderos Antonio Ramón Bosch y Sebastián Marqués son, junto a Francisco Moll, propietario de la finca, los tres socios de la explotación Binigarba, una Sociedad Rural Menorquina ubicada en la localidad de Ciutadella. Como en todo este tipo de sociedades, tan típicas de la isla balear de Menorca, el dueño de la finca y los productores que se dedican a la explotación del negocio reparten el beneficio en partes iguales, en este caso, en tres.

Durante nuestra visita a la ganadería, en el mes de marzo, Antonio nos contó que la sociedad con su yerno Sebastián lleva en funcionamiento

dos años, pero que su historia en esta explotación se remonta a los años 80. Durante estos más de treinta años en Binigarba siempre se dedicaron a la producción de leche y fue poco a poco como se fueron introduciendo en el mundo de la transformación y de la elaboración de quesos artesanos.

En este sentido, son muchas las ganaderías de la isla de Menorca que realizan todos los procesos de esta cadena alimentaria, desde la producción de la leche hasta su venta final en forma de queso, pasando por la elaboración del producto totalmente artesano y su propia distribución. Un ejemplo es Binigarba.

En total son 10 trabajadores y, aunque como dice Antonio: "Hay que hacer un poco de todo", tienen las tareas lo más repartidas posible. Actualmente cuentan con 230 animales, de los que 129 son vacas en ordeño, 8 son vacas secas y completan la cría 44 novillas y 49 terneras.



Sebastián Marqués con su hijo Joan, llevando las vacas al pasto

PASTO A DIARIO

El verde es parte importante en la alimentación de los animales de Binigarba. “Las llevamos a pastar unas cuatro o cinco horas al día, más o menos están en el campo desde la una del mediodía hasta las cinco de la tarde”, explica Antonio.

Para complementar este pasto diario de las vacas de producción, en esta explotación menorquina elaboran cada día una ración compuesta de 10 kg de silo de maíz, 2 kg de hierba seca, 5 kg de silo de raigrás y 10,5 kg de concentrado.

Las vacas secas las mantienen siempre en el campo y comen además de hierba seca y verde, cuando lo hay, 2 kg de concentrado. Por otra parte, las novillas combinan el pastoreo con la ingesta de concentrado y, por último, en la recría hacen diferenciación de la alimentación según las edades. Las destetan a los 60 días, a partir de ahí hasta los cuatro meses comen una ración de pienso *starter* y desde los cuatro meses hasta los doce cambian a otra diferente combinada con ración de verde o diferentes forrajes.

Para el control nutritivo de los animales cuentan con los consejos de un nutrólogo que les especifica la alimentación de cada lote y les va adaptando las raciones a las épocas del año, pues según las condiciones meteorológicas y la disponibilidad del verde, van cambiando su composición y sus complementos con cebada, remolacha, avena, etc.

Ellos mismos elaboran las diferentes raciones y las distribuyen dos veces al día. ►

GENEX, una marca única y global

Las marcas **GENEX** y **CRI** se han unido en una única. Hasta ahora la genética de **CRI** se comercializaba con la marca **GENEX** en USA y en Canadá, mientras que los mismos productos se distribuían en el resto del mundo a través de **Cooperative Resources International (CRI)**, la empresa matriz de **GENEX**.

Con la unión de estas dos marcas en una sola, por primera vez todos los productores de leche y carne de todo el mundo conocerán y se referirán a esta organización como **GENEX**. Este cambio a una marca global y uniforme nos permitirá ser-

vir mejor a todos nuestros clientes, incorporando programas de valor añadido y comunicaciones a través de las fronteras. Esta transición a una sola marca creará sinergias ya que los ganaderos de todo el mundo serán atendidos por una organización con un objetivo general: proveer genética animal de clase mundial, soluciones reproductivas avanzadas, productos de valor añadido y servicios innovadores para sus clientes. La empresa filial del Grupo **INATEGA**, Eurodistribución Ganadera SL, es el distribuidor exclusivo de **GENEX/CRI** para España desde el año 2000.

GENEX™

Part of Cooperative Resources International

www.inatega.com

Tienen dos lotes de terneras: uno, de dos a cuatro meses, y otro, de cuatro a doce



Dispensador de pienso en el establo de vacas en producción



FINCAS Y LOTES

La explotación Binigarba comprende un total de 77 ha y además, según explica Antonio, tienen alquiladas otras tres fincas: Torreta Saura, de 40 ha; Alcarieta, de 63 ha, y Son Pons, de 20 ha. “Todas las vacas de ordeño están en Binigarba, las otras fincas están dedicadas al cultivo de hierba para hacer silo y hierba seca y a veces para cultivar otro tipo de cereales como avena o cebada”, apunta.

Las condiciones climatológicas, sobre todo de la primavera y del verano, los obliga a tener un sistema de riego artificial con *pivot* y aspersor para el cultivo del maíz. El resto se mantiene en secano, como subraya Antonio: “Si llueve, bien, y si no...”.

En cuanto a la distribución de los animales, en las instalaciones de Binigarba tienen varios lotes: las terneras en dos lotes por edades, uno de dos a cuatro meses y otro de cuatro a doce; las secas y las vacas en producción. Las novillas a partir de un año están en otra finca, en Alcarieta, a unos pocos kilómetros de distancia.

El establo de las vacas de producción, abierto en su casi totalidad, está construido de bloque y el techo es de uralita. Alberga cubículos con cama de colchoneta de goma, cuenta con un dispensador de pienso que controla la ingesta de cada frisona y también con diferentes elementos de bienestar animal como un cepillo rascador y gran cantidad de ventiladores. Antonio cuenta que el calor sobre todo en verano les afectaba mucho y que “desde que instalamos los ventiladores que rocían agua, hace casi dos años, la verdad es que lo notamos mucho”.

► EN LA ACTUALIDAD BUSCAN VACAS DURADERAS, QUE TENGAN BUENAS PATAS Y BUENOS SISTEMAS MAMARIOS

La limpieza de este espacio la hacen con tres arrobaderas y para los purines tienen tres fosas, una totalmente dedicada para las vacas de producción.

Además cuentan con seis trincheras para silos y con dos almacenes para los forrajes y la maquinaria. Tienen en propiedad cuatro tractores, cultivadores, un remolque segador, una abonadora, un pulverizador, una emballadora y una encintadora, como dice: “Todo lo necesario para el trabajo de las fincas”. Tan solo echan mano de colaboraciones externas cuando es época del ensilado.

RUTINA DE ORDEÑO

Ordeñan 129 vacas, dos veces al día, a las seis de la mañana y a las seis de la tarde, en una sala de ordeño de espina de pescado de dieciséis puntos.

En la última campaña la producción media en lactaciones normalizadas a 305 días fue de 10.309 kg vaca/año y su producción media en el momento en que visitamos la explotación estaba en los 38,5 litros vaca/día, con un 3,70 % de grasa, un 3,30 % de proteína y un recuento celular que andaba por las 130.000 células somáticas.

IMPORTANCIA DE LA GENÉTICA

“Creo que lo más importante es la genética. Sin genética, poca cosa se puede hacer”, así nos contestaba Antonio cuando le preguntamos qué papel jugaba este aspecto en su ganadería. En la actualidad buscan vacas duraderas, que tengan buenas patas y buenos sistemas mamarios, sin dejar de lado el tipo en general.

Trabajan con una media de cuatro o cinco toros al año, van cambiando cada poco y en esta campaña están utilizando dosis de Unix, Cinderdoor, 1st Grade y Wilson.

El plan reproductivo se desarrolla en la propia explotación y no venden para fuera, toda la cría es exclusiva para la granja. Inseminan a las novillas por primera vez a los 15 meses, el promedio de inseminaciones por preñez es de 3,1 y la tasa de fertilidad, del 40 %. La media de número de partos está en los tres por vaca y el intervalo entre los mismos es de 433 días. ►►



Sala de ordeño 2x8



Una de las primeras fases de la elaboración de los quesos es el prensado

Para lograr una mayor eficacia en la mejora genética de su rebaño, Antonio subraya que “intentamos mirar siempre lo que nos aconseja nuestro técnico de apareamientos”. Como resultado, tienen una calificación morfológica de 81 puntos y la media ICO de la explotación es de 2.069.

No suelen utilizar el implante de embriones, prefieren el semen sexado al convencional para las novillas y las vacas de más calidad genética de la explotación y nunca utilizan toros en prueba. “Hace un par de años que probamos con el semen sexado y no nos fue demasiado bien, pero ahora lo volvimos a intentar y sí estamos contentos”, apunta Antonio.



Durante la curación, se voltea varias veces y se unta con aceite y pimentón

► UN 70 % DE NUESTRA LECHE LO DESTINAMOS A LOS QUESOS, EL 30 % RESTANTE ES VENDIDO A DOS EMPRESAS

La calidad morfológica de los animales sale a la pista en Menorca de manera anual y los socios de Binigarba no pierden el concurso frisón regional desde hace, por lo menos, 16 años, cuando participaron por primera vez. Los ganaderos menorquines apuestan fuerte por el certamen y Antonio y Sebastián participaron en la última edición con diversos animales. Como él mismo dice: “Intentamos pasarlo lo mejor posible”.

EN LA DIVERSIFICACIÓN ESTÁ LA DIFERENCIA

Una de las características que hace diferente a las explotaciones de Menorca es que son muchas las que se dedican directamente a la transformación de la leche en queso artesano con Denominación de Origen Protegida. Binigarba es una de ellas y de ahí su nombre comercial Binigarba Quesos SL.

Con una serie de requisitos que cumplir para ser reconocidos por la DOP, en la quesería de esta explotación elaboran de manera tradicional los famosos quesos de Menorca, ellos mismos hacen la distribución en la isla e incluso exportan un 40 % a Mallorca.

De toda su producción lechera, “un 70 % de nuestra leche lo destinamos a los quesos, el 30 % restante es vendido a dos empresas”, confirma Antonio. La parte de la leche que venden va para la Cooperativa Insular Ganadera (Coinga), que embotella leche y elabora quesos, y para Dalrit, otra industria de la isla que se centra tan solo en la transformación en queso. Con dos contratos lácteos diferentes, Antonio recibe por cada litro vendido 0,31 euros.

En las propias instalaciones de Binigarba cuentan con una tienda en la que venden directamente sus productos, los diferentes tipos de quesos –semicurado, curado y añejo– y también embutidos que elaboran con la carne de los cerdos cebados por ellos mismos, otra actividad de la explotación que junto al cebadero de terneros propios complementa la diversificación de su negocio. ■