

“La polémica que se genera en torno a la ganadería se basa en un desconocimiento total del sector”



En vídeo

El veterinario Jaume Verdera lleva 18 años dedicados a su profesión en las islas Baleares, en concreto en Menorca y Mallorca. Aunque nunca tuvo vinculación con los animales de producción, ahora se muestra fascinado con su trabajo, del que destaca el equipo que ha formado con los ganaderos. De esto y más habla en el nuevo número de #YoSoyCampo de Virbac.

¿Por qué decidiste dedicarte a la veterinaria?

Estudié veterinaria por accidente. Llegué a segundo de bachillerato y no sabía qué quería estudiar, pero la veterinaria me llamaba un poco la atención y así surgió. Es cierto que en mi casa nunca hubo animales de producción y cuando empecé, pensé que me dedicaría a perros y gatos, pero, a medida que iba estudiando, vi que estar encerrado en un despacho no era para mí y por eso me decanté por centrarme en los animales de producción.

¿Qué es lo que más te gusta de tu trabajo?

El hecho de poder tratar con los ganaderos, porque al final terminan siendo parte de tu familia. Tenemos un grupo de *Whatsapp* a través del cual nos comunicamos e intentamos desdramatizar la situación, porque el día a día ya es lo suficientemente duro como para tener que amargarnos más. Estoy muy contento con los clientes que tengo porque formamos una comunidad de la que yo me siento un poco el responsable; para mí es lo mejor. Las ganaderías son un negocio que hay que gestionar e intentar convertir en rentable, velando siempre por el bienestar del animal y tratando de que todo funcione bien; no podemos perder de vista que ellos se tienen que ganar la vida con esto.

¿Cuáles son las características del queso Mahón, propio de Menorca?

Es una denominación de origen protegida, lo que nos permite salir al mercado con un producto diferenciado, con un valor añadido que no tiene otro queso que no esté amparado por esta DOP. Se caracteriza por ser 100 % de leche de vaca (puede haber una parte de oveja, pero poca). Tiene un color amarillento debido a los carotenos que se comen las vacas cuando pastan. Además, Menorca es una

isla muy plana y cuando sopla de tramontana la brisa del mar se queda encima de la hierba, que luego comen las vacas. Debido a esto, el queso tiene un sabor salado.

¿Qué le dirías a la sociedad sobre el sector ganadero?

La polémica que se genera en torno a la ganadería se basa en un desconocimiento total del sector. Tenemos la suerte, o la desgracia, de que vivimos en un mundo en el que a través del móvil podemos encontrar cualquier cosa. Además, se puede opinar de forma gratuita y, al final, la opinión que más vale es la que más se mueve, no la más contrastada. Yo animo a la gente a acercarse a las explotaciones porque así verá que el ganadero busca que sus vacas estén bien, ya que las quiere y, por ello, dentro de sus posibilidades, intenta que estén lo mejor posible.

¿Cómo ves el futuro del sector?

Por lo que a mí atañe, en Menorca ya ha empezado una reestructuración y habrá granjas que tendrán que cerrar. Disponemos de un producto con un valor añadido y habrá que ajustar la producción de leche a lo que se pueda comercializar. Así, desde mi punto de vista, el sector será viable porque el productor de queso lo que quiere es continuar produciendo. Al final, su negocio es ese y si tiene que pagar un poco más por la leche para elaborar ese queso, lo hará. En Mallorca, envasan leche líquida y la cosa está un poco más complicada, pero realmente los pocos ganaderos que quedan están logrando unos precios de leche bastante dignos. Yo creo que el objetivo se centra en ser un buen agricultor y conseguir sacar el máximo rendimiento a las tierras para depender lo menos posible del mercado exterior, que es el que tiene una volatilidad que no puedes controlar.



#YOSOYCAMPO

BY VIRBAC

