

Son Usina: producción y transformación desde Menorca

Alejados de los ejes centrales de producción láctea del país, en Menorca, se encuentra un destacado grupo de ganaderías con un sistema de trabajo que se desmarca del resto de España. Uno de los casos es el de Son Usina, una granja cliente de Nanta que, recientemente, ha decidido comenzar con la elaboración de quesos artesanos.

SON USINA

- **Ubicación:** Ciudadela (Menorca)
- **Vacas en ordeño:** 80
- **Recría:** 30
- **Superficie agrícola:** 100 ha
- **Volumen de producción:** 700.000 litros/año



- **Porcentaje de grasa:** 3,50 %
- **Porcentaje de proteína:** 3,20 %
- **Recuento celular:** 90.000 cél./ml

En el término de Ciudadela está la ganadería menorquina Son Usina, una granja con 80 cabezas en ordeño que se encuentra entre las 60 mejores de España en calificación morfológica. Cuentan con una media de 84,5 puntos, tienen 43 productoras MB, 2 EX y el resto, BB.

Al frente del proyecto está un matrimonio, Miquel Torres y Lina Capó. Ambos de familia ganadera, fue Miquel quien puso en marcha Son Usina en 2012, con 24 años, y tiempo después se unió Lina.

“Este es un negocio con un proyecto de futuro interesantísimo”, valora Amalio Plasencia, técnico veterinario de Nanta en la región. “Acaban de montar una quesería para comercializar su propio queso artesano; eso hará que los objetivos de producción y de calidades de leche varíen y que tengamos que hacer algunos cambios para adaptarnos a las nuevas necesidades. Nos centraremos en producir niveles altos de proteína en leche. Es fundamental para obtener un buen rendimiento quesero”, remarca.

LAS PECULIARIDADES DE LA PRODUCCIÓN LÁCTEA EN UNA ISLA

Una de las principales particularidades del trabajo de una ganadería de leche en esta isla es la estacionalidad: se trata de aprovechar los inviernos, de carácter moderado y durante los cuales los animales producen más leche, para pastorear, frente al verano, periodo en el que no salen a las praderas y bajan su producción debido a las altas temperaturas.

El sistema de pastoreo viene, además, impulsado por la necesidad de reducir los costes de producción, más elevados de lo habitual debido al incremento de los cargos de transporte. “Lo que más nos salva en ese sentido es sacarlas a pasto cinco o seis horas al día”, apunta el payés Miquel Torres. “También debido a este sistema tenemos los partos muy concentrados, fundamentalmente entre septiembre y diciembre”.

En un territorio como el menorquín, que es Reserva de la Biosfera y en el que, por tanto, las granjas no tienen grandes opciones de crecimiento, el valor añadido está en la elaboración y comercialización de quesos. “Al frente de muchas de las ganaderías de esta zona está gente joven, para la que es fundamental, si tiene ideas de crecer, el nicho de mercado que supone el queso Mahón Menorca”, explica el técnico Nanta.

La producción lechera en Menorca –una isla ventosa del Mediterráneo sin suficiente espacio para cultivar y que necesita traer de fuera todos los cereales y parte de la materia proteica, con el sobre coste añadido que implica el transporte marítimo– puede parecer un anacronismo. No obstante, Plasencia identifica tres factores clave para el mantenimiento del sector productor en esta zona: “Un pilar es el ganadero, con un perfil joven y que piensa en el futuro teniendo en cuenta la producción de quesos; otro, el clima, con inviernos suaves, y una estrategia de alimentación elaborada con sentido común, y el tercero es el bienestar animal del que gozan los rebaños de las ganaderías menorquinas”.



QUESOS BAJO LA MARCA SON USINA

Son Usina no tenía demasiado margen para seguir creciendo en número de cabezas y, pensando en el futuro, decidieron comenzar a elaborar sus propios quesos. Otro motivo decisivo para valorar esta nueva vía de negocio fue la irregularidad en los precios de venta de la leche. Ahora, están en proceso de perfilar la estrategia de distribución de sus elaboraciones, que pronto comercializarán bajo el mismo nombre que el de su ganadería.

Miquel no era ajeno al mundo quesero, puesto que antes de empezar con su granja trabajó en una finca que también hacía quesos. Además, las instalaciones en las que se encuentran en la actualidad ya contaban con una quesería antigua, que estaba parada y que han puesto de nuevo en funcionamiento. “El proyecto no es sencillo, requiere de una buena inversión, pero creemos que vale la pena y que nos ayudará a quedarnos con un mayor margen de beneficio. Teniendo unas vacas sanas y una leche de calidad, contamos con la base fundamental para elaborar unos buenos quesos”.

Precisamente en alusión a este último punto, Torres explica que hace dos años terminaron la nueva nave –equipada con cubículos y ventiladores para combatir el estrés por calor– en la que se encuentran sus productoras. “Ya durante el 2023 notamos un incremento fuerte en la producción de leche gracias a la mejora del bienestar animal: conseguimos unos tres litros más de media por vaca, tenemos un recuento celular muy bajo y se preñan mucho mejor. Los números salen, estamos contentos con la inversión”, celebra.

EL PLAN DE ALIMENTACIÓN

Plasencia trabaja con Son Usina en todas las edades. Los animales pequeños están en un programa de crecimiento intenso, con altos niveles de leche, y se les administra el Novalac Starter Prima Fiber. Debido a la concentración de los partos, los lotes de novillas son muy homogéneos, y se les proporciona una alimentación con productos diseñados por el técnico de Nanta específicamente para Menorca.

En cuanto a la lactación, “el enfoque es similar en casi todas las granjas de Menorca, incluida Son Usina, ya que la gran mayoría son clientes de cooperativas en donde se puede encontrar todo tipo de materias primas”, señala Amalio. El técnico utiliza un producto pensado para esta región, mezclándolo con las materias primas disponibles en la cooperativa.

Debido al sistema de pastoreo y a los cambios en función de la época del año, la modificación de las raciones es bastante frecuente. “Trabajamos toda la lactación con un solo producto, se administran entre 4 y 6 kilos por vaca y día, y el resto de la alimentación se ajusta en función de los forrajes, el pastoreo y otras materias primas a disposición”, enuncia.

Ponen mucho énfasis en la transición, ya que la época de secado coincide con una concentración de partos que comienza en la última quincena de agosto, de manera que se alinean los picos de lactación con la disponibilidad de forraje verde. Esta concentración de partos provoca que la época de vaca seca se produzca principalmente en verano, cuando el acceso al forraje es más complicado. Por esta razón, es fundamental prestar especial atención a la transición. “Nosotros lo tenemos bastante bien resuelto con raciones de transición basadas, sobre todo, en el Novalac Transición. Lo empezamos a usar hace unos siete años y los resultados son excelentes”, explica el responsable de Nanta.



NANTA: SERVICIO PRÓXIMO Y COORDINADO

“El trabajo con Nanta siempre nos ha dado muy buenos resultados”, valora Miquel Torres. “Amalio viene mensualmente, revisamos la ración en función de la época del año en la que estamos y trabajamos en conjunto para sacar la máxima producción posible”.

Plasencia explica que el éxito de la compañía en cuanto al nivel de introducción en Menorca radica en “el compromiso continuo y la presencia en granja; procuramos ser ágiles a la hora de trabajar y, además, colaboramos estrechamente con otras áreas de la ganadería”, enumera Plasencia.

La base del trabajo del equipo de la zona pasa por el análisis de forrajes, el seguimiento técnico (del carro TMR, de los pastos, de los ensilados...) y el conocimiento de la idiosincrasia de la zona. “Tenemos la suerte de tener muchas granjas aquí que confían en nosotros. Vengo de manera continuada, semanalmente, y es un placer; trabajar en Menorca es un privilegio”, subraya el técnico de Nanta, quien también señala la importancia de estar en coordinación con el resto de los técnicos que intervienen en la granja. “En Son Usina, por ejemplo, estamos en estrecha comunicación con Jaume Seguí, un gran profesional que se encarga del área de reproducción. No entiendo una forma de trabajar que no sea esta, en equipo”.



Ver reportaje
en vídeo

