



SON VIVES SRM. FERRERIES (MENORCA)



Joan e Jeroni Coll, os dous irmáns gandeiros de Son Vives

Queixos artesáns con medalla de ouro

Viaxamos ata a illa balear de Menorca para coñecer Son Vives, unha explotación situada a cinco quilómetros de Ferreries na que dedican o 100 % da produción das súas vacas á elaboración de queixos. O pastoreo e a mellora xenética marcan o día a día destes dous gandeiros menorquín.

Localización: Ferreries (Menorca)
N.º total de animais: 50
Vacas en muxidura: 25
Media de produción: 35 litros/vaca/día
Porcentaxe de graxa: 3,30 %
Porcentaxe de proteína: 3,20 %
RCS: 50.000 cél./ml

Mellor Queixo de Vaca Semicurado de España é un dos dez recoñecementos dos que poden presumir na explotación menorquina Son Vives, na que traballan man a man dous irmáns, Joan e Jeroni Coll.

“En 2016 conseguimos o premio máis importante que temos ata o de agora, unha satisfacción e un orgullo para a familia. Tamén é unha recom-

pensa ao traballo ben feito”, así resume Joan o seu sentimento ao falarnos dos galardóns que lograron cos seus queixos con denominación de orixe protexida Mahón-Menorca.

Todo empezou en 2011 con catro vacas de raza menorquina. Ese ano Joan fixo as primeiras probas de queixo para “ver que tal saía”, dinos. Tras comprobar que a actividade non se lle daba mal e que os queixos estaban bos, en 2013 apostou polas vacas frisonas, foi comprando animais aos poucos e chegou á conclusión de que podía dedicarse a iso: “Á finca había que sacarlle unha rendibilidade e decidímonos máis pola vaca frisona, porque ao final un bo queixo sae dun bo pasto e as vacas frisonas producen máis leite que as menorquinas”.

A día de hoxe, Joan e o seu irmán Jeroni contan con 25 vacas en muxidura e o 100 % do leite que producen é destinado á elaboración de queixos artesáns de leite cru.

Elaboran diferentes variedades de queixo: semicurado, curado e anello. A base é a mesma, pero o tempo de maduración marca a diferenza para conseguir os distintos tipos. Aínda así, o semicurado é a estrela de Son Vives porque, segundo nos comenta Joan, “nós sempre apostamos máis por facer un bo semicurado porque é un queixo suave, pouco salgado e á xente cada vez lle gustan menos os queixos fortes”.

A marca Mahón-Menorca avalada con denominación de orixe protexida é “un *plus* que lle dás ao queixo á hora de vender, sobre todo fóra de Menorca”, subliña Joan. É este o motivo de que se incorporasen a ela a finais de 2015, data desde a cal comercializan toda a súa produción baixo o seu selo. A maioría dos queixos que elaboran véndenos na illa, aínda que tamén destinan unha pequena parte a Mallorca e á península.



Prensas para a elaboración dos queixos



Queixos en proceso de maduración

► JOAN COLL: "A CLAVE DO QUEIXO COMEZA NO CAMPO, NO QUE COMEN AS VACAS"

A DOP esixe unha serie de requisitos para os Queixos Mahón-Menorca Artesáns: o produto debe ser elaborado con leite cru da propia explotación; débese moldear embolsando a callada cunha tea, o denominado *fogasser*; para dar cohesión á masa debe prensarse de maneira manual e debe pecharse a tea cun cordel, chamado *lligam*; pasará seguidamente a unha prensa e, ao retiralo, na cara superior do queixo quedará gravada unha marca do atado, denominada *mamella*. En locais debidamente ventilados madúrase con volteos periódicos e untando

a cortiza cunha mestura de aceite e pemento, que dará a súa característica cor alaranxada.

Estas son as fases básicas do seu proceso de elaboración, pero non todo é tan fácil. Joan explica que "a clave do queixo comeza no campo, no que comen as vacas. Para a súa maduración o que manda é o queixo. A humidade e a temperatura non sempre son as mesmas porque o tempo cambia moito en Menorca, sobre todo, de inverno a verán. Ti teste que adaptar ao queixo, non o queixo a ti". ►►

GAMA DE TRACTORES ESPECIALES NEW HOLLAND TRACTORES DE CONFIANZA EN CUALQUIER LUGAR.



**HUERTO, VIÑEDO, MONTAÑA, PERFILES BAJOS, PENDIENTES ESCARPADAS, HILERAS ESTRECHAS
O IMPLEMENTOS PESADOS. NO IMPORTA DONDE TRABAJES: CON UN NEW HOLLAND PODRÁS HACERLO.**

NEW HOLLAND TOP SERVICE 00800 64 111 111* ASISTENCIA E INFORMACIÓN 24/7.

*La llamada es gratuita desde teléfono fijo. Antes de llamar con su teléfono móvil, consulte tarifas con su operador



www.newholland.es





Moxen dúas veces ao día con estas máquinas en circuito directo



▶ AS FRISONAS EN MUXIDURA SAEN PASTAR A DIARIO E ESTÁN NO CAMPO DURANTE TODO O DÍA

Son moitos anos de traballo e en Son Vives teñen xa un bo control de como conseguir o queixo perfecto. Non só o puidemos comprobar, senón que tamén o corrobora a lista de recoñecementos que teñen no seu poder: o xa nomeado título de Mellor Queixo de Vaca Semicurado de España en 2016, ademais de sete medallas de ouro, prata e bronce en diferentes World Cheese Awards e o título de Terceiro Mellor Queixo de Vaca Semicurado de España en 2017.



O pasto é a base da alimentación das vacas de Son Vives

AS VERDADEIRAS PROTAGONISTAS

Para lograr o seu produto final teñen un total de 50 animais: no momento da nosa visita, 25 vacas en muxidura, 3 secas e 22 xatas e xovencas. A media de produción é de 35 litros/vaca/día e as porcentaxes de graxa e proteína son de 3,30 % e 3,20 %, respectivamente. O recuento de células somáticas aproxímase ás 50.000.

As frisonas en muxidura saen pastar a diario, están no campo durante todo o día e só as manteñen no establo durante a noite. A súa principal fonte de alimentación provén do pastoreo e complementáno con herba seca de avea e 14 kg de concentrado que teñen a disposición na nave e que está composto por fariña de millo, coco laisa, pulpa de remo-

lacha e penso para vacas. No verán, como a herba é de peor calidade, engaden á ración máis proteína cun pouco de soia.

Ademais da nave das vacas en produción, feita de formigón e cuberta con uralita, teñen outra acondicionada para as xatas e as xovencas. As xatas están en dous lotes: un, ata os 70-80 días, que fan a desteta, e outro, ata chegar á inseminación, que realizan aos 15 meses. As xovencas adoitan estar todas xuntas nun terceiro lote. En canto á súa nutrición, Jeroni afirma que “tras a desteta, comezan a comer penso e herba seca de avea ata a inseminación. Continúan así 40 ou 50 días e a partir de aquí comezan a saír ao pasto e a comer 1 kg de penso ao día”. ▶▶



Cubículos con cama de area para vacas en muxidura



Vista dos ventiladores que teñen instalados no establo



Un dos lotes da recría

► JERONI COLL: “AQUÍ VAI MOITA CALOR EN VERÁN E OS ANIMAIS SUFRÍAN UN POUCO DE ESTRÉS POR CALOR. EN XUÑO DO ANO PASADO DECIDIMOS MONTAR TRES VENTILADORES”

MUXIDO E BENESTAR

Moxen dúas veces ao día nun circuíto de muxido directo. “Ao ter poucas vacas lévase ben. Metemos 16 no primeiro lote e logo, o resto. Face-mos dous muxidos, ás sete da mañá e ás seis e media da tarde”, aclara Jeroni.

Para o descanso, as vacas en muxidura dispoñen de 25 cubículos con cama de area, que limpan cada dous días e renovan unha ou dúas veces ao mes. O resto descansan en palla.

Na nave tamén teñen instalados tres ventiladores para afrontar o estrés por calor na época estival. “Aquí vai moita calor no verán e os animais sufrían un pouco de estrés por calor. En xuño do ano pasado decidimos montar tres ventiladores para aliviarlles a calor e que estivesen máis relaxados. Agora están moito mellor”, apunta o gandeiro.

A FINCA

Son Vives, comprada polo avó de Joan e Jeroni en 1978, responde xuridicamente, como a gran maioría das granxas menorquinas, a unha Sociedade Rural Menorquina na que os propietarios da finca poden ou non coincidir cos gandeiros que a traballan. Neste caso, actualmente é xa propiedade do pai dos mozos, Juan Coll, e do seu tío, Bartolomeu; pero nela traballan un total de oito persoas.

No mesmo recinto teñen diferenciados dous negocios; por unha banda, a parte agrícola, onde teñen a granxa de vacas frisonas e a queixería, responsabilidade dos dous irmáns máis novos, e doutra banda, o agroturismo, cun total de 12 habitacións, onde traballa a súa nai, Francisca Fullana; a súa tía, Margarita Alles, e catro empregados.

Como complemento, tamén se dedican á cría de cabalos de pura raza menorquina. Unha paixón grazas á que obtiveron varios premios nos últimos concursos morfolóxicos celebrados na localidade de Es Mercadal: dúas veces mellor criador, mellor semental 2018 co cabalo Suroi e campión de raza co animal Delicios de Son Vives.

A superficie total das súas terras é de 68 ha pero, segundo nos revela Jeroni, “o terreo non nos permite segar nin facer bólas. A forraxe cómprase toda. Por iso, este ano alugamos a finca do lado, Ruma Vell, cun total de 180 ha, e si que a cultivaremos con avea e raigrás. A idea é segar algo para abastecernos, pero aínda así non nos vai chegar”.

MELLORA XENÉTICA

Despois de dous anos de traballo con raza menorquina, en 2013 os irmáns Coll Fullana apostaron polas vacas frisonas e desde ese momento tiñan claro que a mellora xenética das súas vacas debía ser o camiño a seguir. “Unha vaca con boa xenética será unha vaca morfoloxicamente boa e que vai durar máis. Unha vaca lonxeva, que pare cada ano, é unha vaca rendible, que é o que un quere”, destaca Jeroni.

Amantes do tipo, os tres parámetros nos que se están centrando para seleccionar os seus sementais son: tipo, patas e ubres. Utilizan tres ou catro touros ao ano, normalmente probados, e á hora de apuntar os nomes dos últimos cos que están a traballar –Doorman, Jacoby, Dempsey, Unix, High Octane–, recoñecen que “como nos gustan varios, ás veces compramos máis de catro, mesmo máis dos que necesitamos”. ►►



Vista da granxa (dereita) e da queixería (centro) desde o hotel

Agroturismo Son Vives



PALMARÉS DOS QUEIXOS SON VIVES



2016 Mellor Queixo de Vaca Semicurado de España. Concurso dos Mellores Queixos de España-GourmetQuesos (Madrid)

2016 Medalla de Ouro en Semicurado de Vaca. World Cheese Award (San Sebastián)

2016 Medalla de Prata en Curado de Vaca. World Cheese Award (San Sebastián)

2016 Medalla de Prata en Anello de Vaca. World Cheese Award (San Sebastián)

2017 Terceiro Mellor Queixo de Vaca Semicurado de España. Concurso dos Mellores Queixos de España-GourmetQuesos (Madrid)

2017 Medalla de Prata en Semicurado de Vaca. World Cheese Award (Londres)

2018 Medalla de Ouro en Semicurado de Vaca. World Cheese Award (Bergen, Noruega)

2018 Medalla de Bronce en Curado de Vaca. World Cheese Award (Bergen, Noruega)

2018 Medalla de Bronce en Anello de Vaca. World Cheese Award (Bergen, Noruega)

2019 Finalista na categoría de queixos curados de vaca. Concurso dos Mellores Queixos de España-GourmetQuesos (Madrid)

Perfeccionar a xenética dos seus animais é un dos obxectivos nos que están centrados e para iso utilizan o implante de embrións: “Hai tres anos que comezamos a traballar cos primeiros embrións, seguimos comprando todo este tempo e a idea é que a finais deste ano poidamos obter embrións de xovencas xa nadas na explotación”, conta Jeroni.

A reprodución fana na explotación e utilizan seme sexado nas xovencas. A media de inseminacións por preñez está arredor de 2 ou 3 e a media de número de partos, dos 4.

Na última cualificación morfolóxica, realizada a finais do mes de marzo, obtiveron unha media de 87 puntos.

TRANSFORMACIÓN E DIVERSIFICACIÓN

En Son Vives decidíronse firmemente pola transformación directa do leite das súas vacas e a elaboración de queixos artesanais é o centro do seu negocio, unha forma de vida que complementan á perfección coa xestión do hotel de agroturismo e coa cría de cabalos de pura raza menorquina.

Todo, por un único motivo: “Os prezos do leite están moi baixos. É unha mágoa que nunha illa como Menorca o leite de calidade se pague así. Nós apostamos por ter menos vacas e vender o leite en forma de queixo. Se non fose así, sería inviable que meu irmán e máis eu estivésemos aquí traballando”, defende Joan. ■