

"A polémica que se xera arredor da gandería baséase nun descoñecemento total do sector"



En vídeo

O veterinario Jaume Verdera leva 18 anos dedicados á súa profesión nas illas Baleares, en concreto en Menorca e Mallorca. Aínda que nunca tivo vinculación cos animais de produción, agora móstrase fascinado co seu traballo, do que destaca o equipo que formou cos gandeiros. Disto e máis fala no novo número de #YoSoyCampo de Virbac.

Por que decidiches dedicarte á veterinaria?

Estudei veterinaria por accidente. Cheguei a segundo de bacharelato e non sabía que quería estudar, pero a veterinaria chamábame un pouco a atención e así xurdiu. É certo que na miña casa nunca houbo animais de produción e cando empecei pensei que me dedicaría a cans e gatos, pero, a medida que ía estudando, vin que estar encerrado nun despacho non era para min e por iso me decantei por centrarme nos animais de produción.

Que é o que máis che gusta do teu traballo?

O feito de poder tratar cos gandeiros, porque ao final terminan sendo parte da túa familia. Temos un grupo de *WhatsApp* a través do cal nos comunicamos e tentamos desdramatizar a situación, porque o día a día xa é o suficientemente duro como para ter que amargarnos máis. Estou moi contento cos clientes que teño porque formamos unha comunidade da que eu me sinto un pouco o responsable; para min é o mellor. As ganderías son un negocio que hai que xestionar e tentar convertela en rendible, velando sempre polo benestar do animal e tratando de que todo funcione ben; non podemos perder de vista que eles teñen que gañar a vida con isto.

Cales son as características do queixo Mahón, propio de Menorca?

É unha denominación de orixe protexida, o que nos permite saír ao mercado cun produto diferenciado, cun valor engadido que non ten outro queixo que non estea amparado por esta DOP. Caracterízase por ser 100 % de leite de vaca (pode haber unha parte de ovella, pero pouca). Ten unha cor amarelada debido aos carotenos que comen as vacas cando pastan. Ademais, Menorca é unha illa moi plana e cando sopra de tramontana a brisa do mar queda enriba da herba, que logo comen as vacas. Debido a isto, o queixo ten un sabor salgado.

Que lle dirías á sociedade sobre o sector gandeiro?

A polémica que se xera ao redor da gandería baséase nun descoñecemento total do sector. Temos a sorte, ou a desgraza, de que vivimos nun mundo no que a través do móbil podemos atopar calquera cousa. Ademais, pódese opinar de forma gratuíta e, ao final, a opinión que máis vale é a que máis se move, non a máis contrastada. Eu animo á xente a achegarse ás explotacións porque así verá que o gandeiro busca que as súas vacas estean ben, xa que as quere e, por iso, dentro das súas posibilidades, tenta que estean o mellor posible.

Como ves o futuro do sector?

Polo que a min me incumbe, en Menorca xa empezou unha reestruturación e haberá granxas que terán que pechar. Dispoñemos dun produto cun valor engadido e haberá que axustar a produción de leite ao que se poida comercializar. Así, desde o meu punto de vista, o sector será viable porque o produtor de queixo o que quere é continuar producindo. Ao final, o seu negocio é ese e se ten que pagar un pouco máis polo leite para elaborar ese queixo, farao. En Mallorca, envasan leite líquido e a cousa está un pouco máis complicada, pero realmente os poucos gandeiros que quedan están a lograr uns prezos de leite bastante dignos. Eu creo que o obxectivo se centra en ser un bo agricultor e conseguir sacarlles o máximo rendemento ás terras para depender o menos posible do mercado exterior, que é o que ten unha volatilidade que non podes controlar.



#YOSOYCAMPO

BY VIRBAC



Construyendo el futuro
de la salud animal

Virbac