

ESPIGOLANT

Ses Terres

Lo que en un principio era un criadero de vacas, se convirtió hace 30 años en una finca de producción ecológica. Pedro Osuna es dueño y encargado del trabajo que se realiza en el campo y también de atender a los clientes que se acercan a la finca.

Texto: Tomeu Riera

La finca ecológica de ses Terres produce hortalizas, verduras, harinas, cítricos y otras frutas ecológicas en un terreno de una hectárea. Además, cuenta con 25 hectáreas de extensivo en las que también practica la transhumancia de corderos. A pesar de contar con algunos productos en proceso de conversión, su actividad se centra en la venta directa de hortalizas y frutas del tiempo en la misma finca, que se encuentra en la carretera que va de Artá hasta Canyamel.

Hace unos 70 años, ses Terres era totalmente diferente a lo que es hoy en día. Se trataba de un terreno dedicado a la cría de vacas que, por motivos de supervivencia se convirtió en un campo de producción agrícola. La finca pertenecía a los suegros de Pedro Osuna, que hace tres años decidió dar un enorme giro a su vida y dedicarse a la producción ecológica. Economista de profesión, Osuna cree firmemente en el producto ecológico y sostiene que «el hecho de que un producto sea ecológico implica que su distribución también lo sea».

Pedro Osuna asegura que el trabajo en el campo es duro pero a la vez satisfactorio. Para él, el buen funcionamiento de la producción ecológica pasa por tres puntos claves: la fertilidad de la tierra, la rotación de los cultivos y la asociación. Osuna entiende que entre las personas que trabajan en el campo es muy importante la asociación, porque estos no cuentan con los mismos recursos que las gran-

«Hay que apostar por el producto ecológico y el comercio local»

Pedro Osuna recalca la importancia del asociacionismo para los pequeños comercios y la gran diferencia que hay con las grandes empresas



Pedro Osuna, en la finca de ses Terres, donde se pueden comprar productos ecológicos y ver dónde se cultivan.

des empresas. Por eso, Osuna destaca la importancia de APAEMA, «la organización y asociación de productores agrarios es una gran noticia para que podamos contar con más beneficios en nuestro trabajo». También existe la cooperativa Mè Ecològic que aúna a los ganaderos.

Un tema que nos afecta a todos, y sobretodo a los productores agrícolas es el cambio climático. Pedro Osuna advierte de que «las temperaturas extremas se están notando mucho este año y eso, efectivamente tiene una consecuencia directa en las frutas y hortalizas». El uso de ciertas sustancias no está permitido en la producción ecológica, por lo que

«ante esta situación, lo único que se puede hacer es controlar o racionar el agua que se le echa a las plantas según las necesidades de cada una». Las circunstancias medioambientales en las que se encuentra el planeta plantean la posibilidad de cambiar los hábitos alimenticios. Pedro Osuna está seguro de que «si se redujese el consumo de carne y se optará por el producto ecológico más a menudo, mejoraría la situación y los productores también ganaríamos en calidad de vida».

De cara al futuro, en ses Terres pretenden seguir con la venta directa de productos ecológicos y con la transhumancia caprina. Un proyecto que tienen ya entre manos es la producción de aceite. Cuentan con un cultivo de 600 olivos, sumado a todo lo mencionado. Todo ello, siempre desde la perspectiva ecológica.

LES FRONTERES DEL VENT

► Joan Barceló



Cada cosa al seu temps i a l'estiu alberginies

► «Amb la coa verda i el vestit morat, i una senyoreta negra surt al mercat. ¡¿Què és?!» La resposta a l'endevinalla podria ser de moltes maneres: albarquí, alberquina, alberginia, aubergini, aubregínia, asbergínia, asberginya, bergínia, obergínia, obergínia, obregínia i també al-

bargenya. És una planta molt exigent en lluminositat que suporta bé les temperatures elevades, sempre que hi hagi una humitat adequada i és molt sensible al fred. Demà comença la darrera setmana d'agost, sempre inhumà i incivilitzat, que produeix turistes que fan renou. A la recta final del mes convé aprofitar per menjar unes bones alberginies.

► Ruixats d'agost, bolets en abundor.

L'estiu oficial el tenim a punt de plegar veles, ja és cosa caduca. Però la vida continua. Sant Agustí, dimecres, dia 28, és aquí amb festes a s'Arracó i Felanitx, on els cavallets aquests dies ballaran falaguers. S'acaba l'agost i això vol dir que tenim Nadal a dues passes. Les alberginies solen coincidir amb una època que cauen més els cabells, segons la cultura tradicional, heretada de les nostres padrines i dels



vells perruquers. Fins i tot hi ha un refrany en castellà que diu en la època de la berrenjena, se te cae la melena. Qualque cosa hi deu haver.

► Tempesta a l'agost, bons raïms i millor most. Des del començament de l'estiu; la llum solar ha minvat en 2 hores i 11 minuts. Els capvespres volen, els turistes se'n van i les temperatures baixaran. A la tornada de l'estiu oficial, no convé duu

cobert el cap amb capells i gorres. Els cabells ara han de respirar fins a l'arribada de la tardor. En aquest temps, moltes persones noten un augment en la caiguda dels cabells. Sembla que es tracti d'un fenomen habitual i molt conegut, que s'ha vinculat amb la maduració de l'alberginia.

► Sant Ramon Nonat, perquè surti tan dolç com ha entrat. Dijous és Sant Joan Degollat, patró d'Estellencs i Sant Joan. Es creu que si aquest dia es talla un arbre o qualsevol altra planta no torna a brotar. Per això, tallar calcigues i altres herbes dolentes, és ideal. No en tornaran a sortir pus. Convendrà arrencar les cebes que s'hagin de guardar. Divendres tendrem Lluna Nova. El girant serà a les 12 hores i 37 minuts del migdia a Verge. Calor. El darrer dia del mes, dissabte, és Sant Ramon Nonat.