CORRAL CAL LERO - TRADICIÓN Y BIENESTAR ANIMAL ENTRE VIÑEDOS EN EL CORAZÓN DEL PENEDÉS

La sociedad actual está cada vez más preocupada por el medio ambiente, buscando productos de proximidad y pensando en la sostenibilidad. Nos hemos dado cuenta de que el cambio climático tiene consecuencias graves y, hoy más que nunca, debemos unir esfuerzos para hacer frente a este problema que nos afecta a todos.

Hay quienes nunca han dejado de apostar por cuidar del medio ambiente, manteniendo las buenas costumbres. **Salvador Queraltó Vallès** es un buen ejemplo de ello, con su **rebaño de ovino y caprino pastando en extensivo.**

Una de las funciones de Salvador como pastor es averiguar dónde se encuentran los mejores pastos para efectuar el pastoreo y, con ello, favorecer un **intercambio entre los animales y el terreno** en el que se hallan.

- ✓ Su rebaño recibe el sustento necesario para desarrollarse, crecer y reproducirse.
- ✓ El ecosistema es cuidado de forma natural, estando protegido y manteniendo su biodiversidad.

La presencia de esta ganadería extensiva contribuye a la protección de los bosques, pastos y viñedos de su zona. A su paso por estos terrenos, los animales **remueven los suelos antes de la siembra**, como si de un tractor se tratara, depositando al mismo tiempo sus heces que tienen un **gran poder fertilizante**, contribuyendo al crecimiento de las plantas.

¡Esta actividad es indispensable para el territorio, regulando los ciclos del agua y la calidad del suelo!

A su vez, también ayuda a **controlar los incendios forestales** que tanto están devastando nuestros bosques, ya que evitan que los pastos se sequen y despejan el monte para resguardarlo de posibles incendios.

reportaje

CORRAL CAL LERO – UN PEDACITO DE PARAÍSO EN EL PENEDÉS

Situada en el municipio de **Vilafranca del Penedès** (Barcelona), a escasos 3 km de la ciudad del vino, la **ganadería de Cal Lero** es un **rebaño de ovino y caprino de carne** con un censo de **160 ovejas y 30 cabras,** teniendo la explotación una capacidad actual de 500 cabezas. Aquí, Salvador mantiene viva una actividad ancestral, habiendo quedado como el **último pastor del distrito**.

El rebaño se aloja por la noche en un **"corral"** para mantener las ovejas y cabras a salvo.

> Si bien, los corrales están cayendo en desuso debido a la intensificación ganadera, Salvador defiende su utilidad y su importancia, ya que sus animales pasan la mayor parte del tiempo pastando y duermen en el corral para estar a salvo de cualquier riesgo, ya sea climatológico o el ataque de un depredador, incluido el ser humano, que suele robar corderos.

> *"Aún recuerdo a mi madre, preocupada por cómo estábamos ya entonces los pastores, que me dijo: hijo, si quieres ganar más dinero haz corderos «encorralats» (corderos que se engordan con pienso). Yo le respondí: Mamá, si tengo que hacer esto, yo dejo mi profesión, porque los corderos tienen que salir con sus madres al monte y criarse de manera natural"* - ***Salvador Queraltó hijo***

UNA HISTORIA CIMENTADA EN LA TRADICIÓN

El origen de esta ganadería se remonta a **1877** con la **carnicería de la familia Queraltó** según constatan unos documentos, pero no se sabe con seguridad cuándo empezó realmente. En aquel entonces, aún se vendía en la calle, antes de la construcción del Mercado Central del pueblo.

A principios del siglo XX, **la carne era un producto de lujo**, solo al alcance de las familias de clase alta, que compraban **carne de bovino, ovino y caprino.**

Medio siglo después, Salvador Queraltó, padre de Salvador Queraltó hijo, decidió adquirir unos terrenos a las afueras de Vilafranca del Penedés porque el pequeño corral que tenían en la misma casa de la familia molestaba a los vecinos. Así, nació la ganadería como tal.

El abuelo de Salvador, tratante del sector, mandaba a su hijo, ya con 14 años, a viajar desde el Penedés a Lleida a buscar corderos.

Vendían en todos los pueblos de la comarca puesto que eran los primeros que disponían de un camión que les permitía hacer movimientos de animales de una zona a otra sin problemas. Distribuían los corderos por las carnicerías directamente y a otros carniceros que también sacrificaban en los mataderos pequeños que había antiguamente en los pueblos y en los que el mismo carnicero podía hacer todo el ciclo.

Con el corral y la carnicería, Salvador hijo también hacía la matanza en el matadero del pueblo que estaba a escasos 500 m del mercado. Así pues, la familia tenía un **ciclo cerrado** en línea con lo que se conoce actualmente como **"KM 0"**, con el que poder asegurar:

- ✓ **Un origen cercano, sin intermediarios, excepto el "manso", el cordero castrado que acompañaba a los corderos al matadero, por las calles del pueblo.**
- ✓ **Un mayor Bienestar Animal, puesto que los animales, al reducirse las distancias y la duración del transporte al matadero, no tenían tiempo de estresarse antes del sacrificio.**

Echando la mirada atrás, Salvador recuerda entre risas...

"Mi abuelo le dijo a mi padre que acompañara al chofer a buscar corderos a Lleida y se llevó una manta porque en el camión pasaba aire por todos los lados y hacía frío. Cuando llegaron al lugar para coger el ganado, resulta que era una finca del padre de un empresario. Esa finca la alquilaban pequeños rebaños para hacer uso de los pastos. Mientras que mi padre y el chofer cargaban el camión, el propietario de la finca les observaba. El chofer le dijo al propietario de la finca: Mira que dice tu hijo, «La tierra para quien la trabaja» y a mi padre le quedó grabada esa frase, añadiendo que allí en esa casa no. No tenían nada que ver el padre y el hijo... La tierra para quien la trabaja, ¿y la suya no?" - ***Salvador Queraltó hijo***

Con el paso de los años, Salvador hijo se fue ocupando de la explotación ganadera junto con su padre que se encargaba del pastoreo, dedicándose en cuerpo y alma a cuidar bien del rebaño, incluso esquilaban ellos mismos las ovejas.

> Mientras tanto, en la carnicería, Salvador hijo se encargaba del despiece que no realizaba en el matadero, junto con sus hermanas, su madre y su esposa, que se encargaban de atender a los clientes.

Cuando su padre se hizo mayor, Salvador hijo le tomó el relevo en el pastoreo. En ese momento hubo cambios en los mataderos públicos y se cerró el del pueblo, por lo que tuvo que desplazarse a pueblos vecinos donde aún podía efectuar él mismo la matanza de sus propios corderos.

Finalmente, se centralizaron las matanzas en grandes mataderos llevados por empresas privadas y entonces tuvieron que romper con el sistema de ciclo cerrado, trabajando con intermediarios, poniendo fin al KM 0 y empeorando el bienestar de los animales, ya que el matadero más cercano se encontraba a más de 3 km de la explotación.

PASTAR ENTRE VIÑEDOS

En la zona donde pasta el rebaño de Salvador encontramos **gran cantidad de viñedos** pues es una **comarca reconocida mundialmente por ser productora de vinos y cavas.** La familia Queraltó también tenía viñedos y ellos, junto al señor Pujol, pastor de un pueblo cercano, la Múnia, **pastoreaban sus rebaños entre las cepas cuando estas tenían los racimos verdes**. Hacían lo que se conoce como **"Poda en verde"**, pero en lugar de hacerlo manualmente, se encargaba su ganado.

> Los racimos no estaban dulces y esto las ovejas lo sabían, por lo que solo se comían los pampos. Con los años, esta tradición pasó de padre a hijo, considerándose actualmente como una **actividad biodinámica** puesto que el viñedo, gracias al ganado, no necesita fertilizantes ni productos fitosanitarios, haciendo que todo sea **completamente ecológico**.

LAS CLAVES DE LA PODA EN VERDE

La poda en verde se hace después de la **floración de la vid** y complementa a la poda que se realiza en invierno. En esta poda **se eliminan los tallos tiernos y mal dispuestos**, ayudando a la vid para orientarla en la dirección que se haya escogido para su formación.

El **objetivo** de esta poda es alcanzar una **mejor maduración de la uva** y **mejorar la resistencia a enfermedades criptogámicas y a condiciones climatológicas desfavorables:**

- La resistencia a enfermedades criptogámicas, por ejemplo, frente a la infección por hongos que atacan al racimo, se consigue al **reducir la vegetación**, generando un microclima en el entorno del racimo que **incrementa su acceso a la luz y a la ventilación.**

Cuando las condiciones climatológicas son muy secas el follaje de la vid puede suponer una protección para el racimo. En estos casos este tipo de poda no se hace, siempre y cuando no haya exceso de humedad que favorezca el crecimiento de hongos y no comprometa las necesidades hídricas de los racimos.

El **resultado** de esta poda, a parte de la disminución de los sarmientos que se deberían podar durante la poda invernal, es la **mejora de la producción.**

El hecho de reducir la cantidad de follaje hace que **disminuya su actividad fotosintética y el consumo energético de mantenimiento.** De esta forma, se establece un equilibrio en el que las necesidades de mantenimiento no generan un déficit energético excesivo y dicha energía se puede destinar a la producción de la uva. Por lo tanto, se formarán **racimos con mejor madurez y más grandes.**

VITICULTURA BIODINÁMICA

Actualmente, Salvador hace la poda en verde para grandes marcas de vino que defienden la agricultura biodinámica, como es el caso de los **vinos Loxarel**.

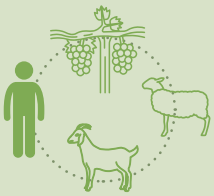
Este tipo de agricultura es un **sistema agrícola ecológico sostenible** que incluye muchas de las bases de la agricultura ecológica, pero es anterior a ella.

Las bases de la agricultura biodinámica las encontramos en la ciencia que ya principiaba el filósofo austriaco **Rudolf Steiner** (1861-1925).

A principios del siglo XX, en 1924, los agricultores habían notado que la fertilidad de la tierra se estaba degenerando y, en consecuencia, la calidad nutritiva de sus alimentos también disminuía.

Preocupados por el futuro de la agricultura, pidieron ayuda a Steiner que abrió las puertas a una nueva relación entre el hombre y la tierra, con una actitud de humildad ante todo aquello que está vivo, por todo lo que hay de espiritual y anímico en cada planta y en el suelo sobre el que crece. Así se originó la **agricultura biodinámica.**

Uno de los conceptos centrales de las conferencias que impartió Steiner fue **individualizar la granja**, es decir, **producir todos los materiales necesarios**, como el estiércol y el forraje, **dentro de lo que él llamaba el *"organismo de la granja"***, sin que fuera necesario introducir materiales externos, como los pesticidas y los fertilizantes artificiales, puesto que estaba convencido que si la calidad de la comida había empeorado era por la acción de estos productos químicos que maltrataban la tierra.



La viticultura biodinámica sigue esta filosofía de **relación sinérgica entre el hombre y la tierra**, y gracias al pastoreo:

- ✓ Se controla el crecimiento de las malas hierbas
- ✓ Se limita la aparición de enfermedades en los viñedos
- ✓ Se aprovecha el estiércol como fertilizante natural del viñedo

¡El rebaño de ovejas y cabras es fundamental para consolidar esta sinergia entre ambas partes!

Salvador recuerda nostálgico haber acompañado a otros pastores que trajinaban el ganado familiar en primavera, lo que conocemos como **trashumancia**, de Vilafranca al Pla de Manlleu.

> *"Los bosques estaban muy limpios, eran más claros, «esporgats» y entraba la luz del sol en el bosque y las ovejas comían del suelo, movían la tierra, la trabajaban. Ahora, sin embargo, en el bosque solo hay leña y madera, todo es combustible... no hay hierba" -* ***Salvador Queraltó hijo***

CONCLUSIONES FINALES

La ganadería extensiva permite obtener **alimentos saludables y de gran calidad,** teniendo la carne unas **excepcionales características organolépticas** debido a que los rebaños se alimentan del pasto y de la leche materna. Además, favorece la protección de la biodiversidad y la calidad ambiental, contribuyendo así a la **sostenibilidad y la conservación del medio rural.**

Gracias al pastoreo se controlan las masas combustibles de los bosques **previniendo la intensidad y la frecuencia de incendios.** Al mismo tiempo, ayuda a aumentar la materia orgánica, **enriqueciendo los terrenos más pobres.**

Es fundamental que se pueda **considerar a la ganadería extensiva y trashumante dentro del marco de una normativa específica e independiente** de cualquier otro tipo de ganadería con el fin de apoyar y mantener esta actividad que esta desapareciendo.

Impedir la pérdida de un oficio tan ancestral y secular como el pastoreo y, con él, toda la sabiduría y conocimiento que los pastores atesoran sobre el medio, es fundamental para la conservación de la España rural y su riqueza. **La ganadería extensiva es la clave para la preservación del ecosistema y debemos protegerla** como han hecho todos los pastores que, por desgracia, están desapareciendo.

Salvador seguirá cuidando de su rebaño, haciendo sus podas después de la vendimia y la poda en verde, como cada año.

Corral Cal Lero - Tradición y bienestar animal entre viñedos en el corazón del Penedés

DESCÁRGALO EN PDF

Fotos cedidas por: Salvador Queraltó Salguero