

EMPRENEDORES

Ternera de Rasquera online

Joan Pellisa, concejal de este municipio, abre una explotación ganadera de venta de proximidad

Andreu Caralt Rasquera

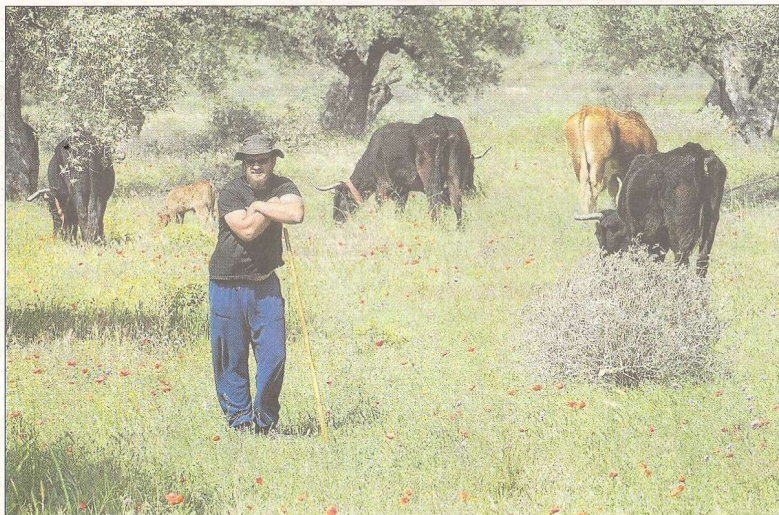
Joan Pellisa Rosich es popular en su comarca, la Ribera d'Ebre, por ser Primer Teniente de Alcalde del Ayuntamiento de Rasquera. Pero en un futuro quizás lo será también por su proyecto más personal, el sueño de su vida, como él mismo lo califica.

Pellisa es el propietario de 'Los Bordissets de la Rafela', una explotación agropecuaria de productos de proximidad centrada en la comercialización de ternera de alta calidad.

Admite que no es la apuesta profesional más sencilla que hubiera podido elegir, aunque sí la que la más le satisface. «Cada día estoy más contento de haber elegido este camino».

En su condición de técnico en trabajos forestales en El Pont de Suert, capital de la comarca del Alta Ribagorça, podría haberse acomodado en una empresa del sector, abundantes en el Pirineo. Después, como técnico en mantenimiento mecánico, opciones habría tenido para trabajar en el mantenimiento de infraestructuras.

Su sueño, sin embargo, estaba en Rasquera, en la sierra de Cardó, como pastor y propietario de una explotación de vacuno de carne, de la raza avileña negra ibérica. Su rebaño está compuesto por nueve madres, un buey y varias terneras, destina-



El ganadero de Rasquera, Joan Pellisa, con su rebaño de vacas. FOTO: JOAN REVILLAS

dos al engorde. La próxima semana la familia crecerá con otras cinco madres que comprará Pellisa. La empresa es incipiente, presentó un proyecto a la administración catalana para lograr la declaración de joven agricultor y obtener así ayudas, abrió la explotación hace un año y ahora engorda sus primeras terneras para llevarlas al matadero y vender su carne.

Pellisa tiene un corral con agua y paja, una finca de 10 hec-

táreas con unos 350 olivos, que por cierto está en proceso de ser convertida en finca de cultivo ecológico, y cuenta con la posibilidad de pastar en monte público.

«Tengo pastor eléctrico (método de control de los animales dentro de una finca), así que en ocasiones las vacas pueden salir a pastorear mientras yo estoy en el pueblo o en otro lugar».

Las terneras de engorde son alimentadas con un pienso es-

pecial elaborado en Tortosa, formado en un 60 por ciento de maíz, un 20 por ciento de soja y el 20 por ciento restante de avena. «Completamos el preparado con aceite de oliva y sal, eso es todo».

El ganadero preparará dos lotes de carne de ternera para la venta, el pequeño de unos seis kilos y el mayor de ocho kilos. Estarán envasados al vacío e incluirán piezas de entrecot, bistec, churrasco, carne para

guisar, para picar... «Cuando una pieza esté a punto para el matadero daré voces y empezaré a recoger encargos, también a través de la página web que activaré en pocas semanas». Este sistema, añade Pellisa, le permitirá mantener un contacto directo con el consumidor y aumentar el precio de la carne, que sería inferior si optara por vender la ternera en canal a una carnicería. «Con todo, estoy pendiente de lograr la acreditación de venta de proximidad para empezar todo el proceso».

**Los Bordissets
de la Rafela**

Fundación 2016

Sector Ganadero

Web www.losbordisssets.cat

La explotación se complementará con la producción de aceite ecológico y de verdura de elaboración propia como patatas y calçots.

Pellisa habrá tenido que responder como siendo de Rasquera no se ha decidido por una explotación de cabra blanca de Rasquera, símbolo del municipio. Admite que llevar este tipo de ganado requiere mayor sacrificio, en tiempo y dedicación, por parte del pastor y que su pasión «de siempre» ha sido el mundo de los bous.