

L'ANYELL D'EIVISSA, la ramaderia sostenible

La temporada de primavera d'anyell d'Eivissa està ja acabant.

Més que una imatge bucòlica del camp, l'anyell és una mostra de la ramaderia més característica d'Eivissa, estretament vinculada al camp, el seu paisatge i la gastronomia tradicional. Així i tot, és una ramaderia que ha passat de ser la més nombrosa, amb més de 20.000 caps, a patir una progressiva desaparició amb una cabanya que l'any 2005 es va reduir a 10.000 caps i que actualment difícilment supera els 4.000. Eivissa i Formentera són les illes on l'abandonament del camp ha estat més acusat els darrers anys i afecta el 75% de les terres abans cultivades. En aquest sentit l'abandonament del camp i la desaparició de ramats d'ovelles han anat en paral·lel.

L'ovella, a més de font de carn i de llana, és a més fonamental per subministrar fems a les explotacions agràries i actua com una desbrossadora viva, mantenint el terreny net d'herbes. La seua importància en el manteniment del territori queda palesa en el fet que la ràtio de terreny que necessita per produir un kg de producte (carn) és el més elevat dels productes agraris i rama-

ders d'Eivissa amb 640 m2 de terreny/kg de carn, superant de molt el següent creureu, l'ametlla, que arriba als 12,5 m2/kg.

La seua carn era molt preuada i reservada a dos moments de celebració festiva: La Pasqua, a partir del Diumenge de Resurrecció, coincidint amb l'època de major cria d'anyells, i Nadal, quan hi havia una altra remesa d'un segon part que aprofitava les pastures de la tardor.

Les característiques de la seua cria a l'aire lliure i l'alimentació basada en pastures dona les condicions per obtenir una carn de gran qualitat.

Actualment diverses carnisseries se subministren de petits ramaders d'Eivissa. Les canals es classifiquen en anyell recental (canal de fins a 13 kg de pes) i, de forma més limitada, anyell de llet (fins a 7 kg de pes).

La seua cria és futur, perquè és una font d'ingressos suplementària per a les petites explotacions agràries d'Eivissa i és una oportunitat per a les carnisseries i els restaurants d'oferir productes de qualitat diferenciats que genera riquesa i activitat econòmica. Al mateix temps, és el producte agrari que més superfície de terreny conserva.



Vicent Guasch. Arxiu d'imatge i so del Consell d'Eivissa

CARNISSERIES:

Can Caus, Can Ros (sa Carroca), Es Cucó (ctra. platges de Comte), Carns Joan Viola (Sant Antoni), Carns Colom i Carns Javi (Mercat Nou) Carnisseria JR (Eivissa i Jesús), Carnisseria Ferrà (Eivissa), Carniceria Toni (Sant Josep), Hipercentro



AIXÒ
gl.

ÉS D'EIVISSA!

**CONSUMEIX 100%
PRODUCTES D'EIVISSA**

Hi guanyam tots!



**Consell
d'Eivissa**