

# Recuperar la agricultura de los abuelos para vivir como agricultores del siglo XXI

Texto: Plumed Lucas / Fotografías: Son Jover

Producir y comercializar el producto directamente al consumidor, apostar más por la calidad que por la cantidad, diversificar las producciones para ofrecer diferentes alimentos, practicar la producción ecológica y la economía circular... “Siempre digo que eso es volver a la agricultura de mis abuelos, tener un poco de todo”, afirma el agricultor y ganadero mallorquín Toni Seguí, quien también reconoce que otros retos son “tener un día libre a la semana y que al final de mes salgan las cuentas”.

Toni Seguí es un joven agricultor y ganadero de 30 años de la localidad de Inca (Mallorca) al que le gusta ser agricultor y ganadero. Por ello, desde bien joven, se incorporó a la explotación familiar que sus padres habían heredado de abuelos y bisabuelos, y entró a formar parte de la Sociedad Agraria de Transformación (SAT) [Son Jover](#), creada en 2009 y donde ya trabajaban en ecológico, con producciones agrarias eminentemente locales y autóctonas. “Mi familia poseía un rebaño de ovejas rojas mallorquinas para la producción de leche y la elaboración

de quesos. En 2017 añadí cabras malagueñas porque se adaptan muy bien al clima de la isla”, explica Seguí, quien actualmente cuenta con unas 380 ovejas de raza roja mallorquina y 120 cabras malagueñas, de las que obtiene la leche para la elaboración y comercialización de quesos y yogures.

En Son Jover también gestionan más de 300 hectáreas de pastizal y arbustos, en las que pasta o ramonea su ganado y cosechan el heno para los animales; además de

Toni Seguí, en su explotación.



36 hectáreas de frutos secos (como el algarrobo); y tres hectáreas de huerto donde, en secano, cultivan tomate de ramallet –una variedad tradicional de las Islas Baleares que se utiliza, principalmente, para untar el pan–, melón de piel de sapo o calabazas. El 90 % de la superficie que trabaja esta SAT es arrendada. “Cultivamos productos que, una vez cosechados, duren mucho tiempo sin tener que estar en cámaras frigoríficas. Por ejemplo, el tomate de ramallet lo recolectamos en verano, pero aguanta muy bien hasta febrero o marzo”, explica Seguí. En cuanto al ganado, además de ovino y caprino, la explotación también cría algunos cerdos de engorde, “los necesarios para ofrecer producto en nuestras tiendas”.

## COMERCIALIZACIÓN DIRECTA

“El enfoque de producir en ecológico ya estaba en la familia”, añade Seguí, que comenta cambios más recientes: “Desde 2019, cuando mi hermana también se incorporó a la SAT, apostamos por aumentar la calidad de nuestros productos, reducir la cantidad, ampliar la variedad de la oferta y comercializarlos directamente. Menos el cordero y el cabrito, todo lo demás los vendemos en nuestras tiendas”. Estas son dos puestos en mercados de Palma de Mallorca: uno en el [Mercado Ecológico de Palma](#) y otro en el de Santa Catalina. Para poder llevar a cabo todo esto, Son Jover precisa actualmente de nueve personas: cuatro de la familia Seguí (Toni, sus padres y su hermana Margalida) y cinco trabajadores contratados.

Ellos han apostado por un modelo que consideran óptimo para una explotación agraria ubicada en una isla como Mallorca. Su objetivo es cubrir todos los eslabones

de la cadena alimentaria, desde la producción hasta el consumidor, y reforzar el valor de sus productos tradicionales: un enfoque que resulta extraño para los más veteranos de la SAT, que se formaron con el paradigma de trabajar pocos productos y obtener cuanto más mejor. “Siempre digo que hay que volver a la agricultura de los abuelos y tener un poco de todo”. De esta forma, consiguen dar valor añadido y hacer más rentable la explotación agraria, “algo que a veces, a mis padres, les cuesta entender”. El trabajo, eso sí, concede pocos descansos largos: “El reto es tener un día libre a la semana y que al final de mes salgan las cuentas”. Seguí, que es miembro de la comisión de jóvenes de Cooperatives Agro-alimentàries de Illes Balears, afirma que el relevo generacional es algo difícil de conseguir y que sus hijos se quedarán en el campo solo si la empresa es rentable: “Si no, la cerrarán”, concluye.

Además de productores ecológicos, la explotación Son Jover es una industria agroalimentaria con una [gama amplia de productos](#) que también apuesta por la economía circular, se abastece de energía a través de placas solares y utiliza las aguas regeneradas de la depuradora local. “Siempre digo, medio en broma, que los cerdos son los que más reutilizan nuestros productos, ya que lo que no llega a la calidad que buscamos para comercializar, se lo damos de comer a ellos”, añade Seguí.

## RECONOCIMIENTOS

El trabajo y enfoque de Toni Seguí y de Son Jover ha llamado la atención de varias entidades. Así, el Instituto Nacional de Juventud (INJUVE) le concedió una mención

honorífica en la categoría de Medio Ambiente en los Premios Nacionales de Juventud de 2023. Y el prestigioso centro de formación gastronómica Basque Culinary Center lo incluyó entre sus 100 jóvenes talentos de 2024. Y en 2022 –año en que [participó en el Programa Cultiva](#), del Ministerio de Agricultura, con una breve estancia formativa en una granja extremeña de ovino y caprino– su queso ecológico curado de oveja roja mallorquina consiguió una medalla de bronce en el World Cheese Awards celebrado en Oviedo.

Todos estos premios animan a Toni Seguí y a su hermana Margalida a perseverar en los cambios que ha introducido en Son Jover y trabajar por compatibilizar una agricultura y ganadería tradicionales con las posibilidades técnicas actuales. ■

Son Jover lleva sus productos a puestos propios en dos mercados de Palma de Mallorca.

