

Iniciativas que
avanzan hacia
el residuo cero

Ideas circulares, resultados redondos

Rezero

Rural
RM

CIUTADELLA DE MENORCA

“
Nuestro
helado es
más
cremoso e
intenso al
paladar
”

Baleares

Producción local

Km 0

Envase sostenible



Rural RM

RM son las iniciales de Ramon y Mingorance, una pareja animada desde hace poco más de 5 años a hacer un producto diferente con la leche que se produce en su finca en Menorca. Tomeu Ramon y Caterina Mingorance han encontrado la manera de dar valor a la leche valorizando, al mismo tiempo, la raza autóctona menorquina.

Dirección:

Camí del Pilar (Alputzer Vell) Ciutadella de Menorca

Teléfono:

+34 635 527 698

Web:

www.agroxerxa.menorca.es


@ruralrm


@ruralrm



Rural RM

Caterina Mingorance
Cofundadora

1. ¿De qué valores partís?

La idea principal era poder hacer un producto distinto del que estamos acostumbrados a la isla y sacar provecho de la leche. Si vienes directamente la leche fresca no sacas provecho porque no se vende al precio que toca, así que vamos a decidir hacer la transformación. Somos los únicos productores en Menorca que producimos queso con denominación de origen con la raza autóctona roja menorquina. Queremos poner en valor la raza autóctona ya que es una raza mixta en peligro de extinción. Entre octubre y mayo producimos queso, que es cuando hay ha pasto y el queso tiene más calidad, y de mayo a octubre hacemos helado, que es cuando éste tiene más salida. Así garantizamos una buena rotación.

2. ¿Qué acciones emprendéis para seguir estos valores?

Estamos en la marca Menorca Reserva de la Biosfera que obliga a cumplir unos requisitos a la hora de entrar en ellos. Por un lado, que el producto sea local y que se utilicen envases sin plástico. Por otra una eficiencia a la vez de producir, como aprovechamiento de recursos. Tenemos placas solares, empleamos agua de pozo propio. Tenemos un control del que gastamos de agua.

Somos una empresa pequeña, vendemos sólo en Menorca y prácticamente toda la producción va destinada a la restauración. Utilizamos básicamente envase de cartón que es biodegradable, aunque sea más caro y difícil de encontrar.

3. ¿Qué supone aplicar estas acciones, cuál es el retorno?

Nuestro helado es más cremoso e intenso en el paladar. La gente lo aprecia. Cada vez hay más restauradores que buscan éste tipo de producto. Nosotros ya no damos por más. Los inicios cuestan, pero ahora, después de 5 años con el helado y 2 con el queso, estamos muy contentos del resultado.

4. ¿Cómo imaginas el futuro?

Estamos ilusionados porque vemos que el producto local está más valorado, pero por otra parte el campo sufre lo que sufre. Más que nada por el producto que viene de fuera. Duele ver que usted no puede competir en precios o que mucho de lo que arriba va cargado de plástico innecesario.

Todo esto debería lucharse para que no entre en la isla.

Rezero

Con el apoyo de:



Esta campaña pretende visibilizar las iniciativas y empresas baleares que llevan a la práctica acciones inspiradoras y referentes en la **prevención de residuos** y el **consumo responsable**, que permitan avanzar hacia a un modelo económico circular basado en el residuo cero.

Más info: rezero.cat / info@rezero.cat / [@rezerocat](https://www.instagram.com/rezerocat)