

GANADERÍA

OVEJA GUIRRA



Ramón Sanfélix, pastor de raza

Él y su rebaño son la clave de bóveda en un juego de simbiosis perfecta, sostenido también por la lógica de la tradición campesina. Ramón Sanfélix, antes pastor que ganadero, cría sus quinientas ovejas guirras en el Mas del Fondo, una finca de 70 hectáreas, mitad monte mitad huerta, que parece un pequeño reino utópico donde coexisten la ganadería extensiva, la agricultura ecológica y el interés por la conservación del territorio y el paisaje. Utopía tangible que merecería un largo futuro, puesto que resulta sencillamente de aplicar los principios básicos de la circularidad; «vamos, lo que se ha hecho toda la vida».

Mas del Fondo, Massarrojos, término municipal de Valencia. Es invierno. Una ardilla corretea entre algarrobos y pinos. En unos campos crecen coliflores de colores y col rizada del tipo kale y en otros están cosechando hinojo y col china y romanesco. En el mismo bancal perdido donde nos paramos a comer una naranja y charlar un rato, una liebre salta al paso de las ovejas. Unas nos miran y otras recelan de la presencia de un jabalí muerto.

No son unas ovejas cualquiera. Pertenecen a la única raza ovina autóctona de la Comunitat Valenciana, la guirra, tan exclusiva de esta región como en declive y amenazada. Hace años llegó a haber siete u ocho mil cabezas, antes de la crisis provocada por la pandemia resistían unas cinco mil, y ahora quedan poco más de tres mil. De ellas, el setenta por ciento está en manos de apenas tres ganaderos; entre ellos Ramón Sanfélix, que cuenta con algo más de medio millar. El resto, no más de una docena, corresponde a pequeñas explotaciones sin interés productivo.

Ramón es pastor desde bien niño, el último de cuatro generaciones: «Tengo una hija nada más, y ha cogido otros caminos». A mediados de la década de 2000, en plena burbuja inmobiliaria, el progreso expropiatorio los echó a sus padres y a él de Paterna, su tierra y la de sus ovejas. Aquellos encontraron un sitio donde seguir en la Pobla de Vallbona y Benissanó, en el Camp de Túria. Y él dio por casualidad con el Mas del Fondo y sus dueños, la familia Cortina Orts: «Me contó un pastor ya jubilado que en esta finca había habido ganado hasta hacía treinta años, hablé con el casero, quedé con los propietarios, les expliqué que necesitaba un sitio para tener las ovejas y me acogieron con los brazos abiertos».

Tiene mérito lo de esta familia, empeñada en que sus tierras resistan a la fiebre inmobiliaria, en que el nombre del Mas del Fondo siga designando lo que siempre ha sido; no como ocurrió con el vecino Mas de Camarena o con los terrenos inmediatos de Santa Bárbara y Campolivar, transmutados en urbanizaciones residenciales. Los propietarios también buscaban prevenir los incendios en un lugar sensible, rodeado por estos núcleos habitados. La oveja guirra, rústica como la que más, de ascendencia africana, está adaptada a condiciones de calor y sequía, y necesita salir al monte cada día. Con ello, el rebaño contribuye al mantenimiento de las tierras y a reducir la amenaza del fuego.

Arriba, Ramón Sanfélix con su perra y las ovejas al pie del cerro del Tòs Pelat (foto: V. L.).



DEL PASTOREO AL MARKETING

Presagia que la saga familiar se acaba con él, pero no cierra la puerta a que nuevos pastores continúen la tradición, el oficio. «Para ello —explica—, hace falta formación, tiempo y apoyo institucional, algo que no es sencillo. Los futuros ganaderos deben aprender a criar las ovejas, pero también a obtener el producto de ellas y a comercializarlo. Es la única manera de intentar sobrevivir, porque, si acudimos a los grandes distribuidores, tenemos los días contados. Sus precios son los mismos que hace 40 años. Por eso creamos la asociación **ANGUIRRA** y sacamos el sello de calidad del cordero guirro, para asegurarnos la venta del producto por nosotros mismos».

EL CICLO ANUAL

En este punto, faltaría simplemente organizar la producción, en un plan anual que Ramón ha ido poco a poco afinando de acuerdo con las necesidades de los clientes, intercalando entre los partos algunos trabajos necesarios: «Mis cálculos se basan en ciclos de parideras, tres al año. Es muy sencillo. Ni inseminaciones ni nada. Lo hacen todo natural. Las primeras empiezan a parir hacia el 1 de febrero. Los partos siguen durante dos semanas. Así habrá lechales para Fallas y Semana Santa, la época de mayor demanda en la hostelería. A mitad de abril, desinfecto las cuadras, y hay que esquilan y vacunar a las ovejas. La siguiente paridera es por mayo y junio, en vistas a tener corderos para la temporada turística de verano. Y, de nuevo, sobre el 10 de septiembre comienzan los últimos partos del año, pensando en la campaña de Navidad».

Los futuros ganaderos deben aprender a criar las ovejas, pero también a obtener el producto de ellas y a comercializarlo.

En este sentido, su ejemplo es un caso de éxito. Lograr no tener que andar negociando casi a diario el precio de los corderos con intermediarios y mayoristas requiere un gran esfuerzo al principio, pero da mucha tranquilidad a la larga. Su experiencia le dice que «basta con unos pocos buenos clientes para sacar adelante el proyecto y vivir del oficio dignamente». Le parece justo citarlos. En primer lugar, el restaurante del **Hotel Balneario Las Arenas** (Valencia) y su chef, José María Baldó, que apostó fuerte por el cordero guirro hace ya ocho años. El **hotel rural Las Viñas Viejas**, de Fuentes de Ayódar, y los restaurantes **Simposio de Roger Julian**, de San Antonio de Benagéber, **Vaixell**, en La Cañada (Paterna), y **Goya y Saiti**, en Valencia, completan la lista.

Para proveer de género a unos y otros, «la explotación está compuesta de 515 animales, con 18 machos y el resto hembras reproductoras. Produzco 850 o 900 corderos al año. De esos corderos hay que dejar cien o por ahí de reposición; entre ellos, dos o cuatro machos. Así que, si hacemos la resta, acabo comercializando 700 o algo más».





La carne de cordero guirra tiene una cantidad de colágeno y una capacidad para integrar grasa en el músculo superiores a la de otras razas. De todos los corderos que he probado, me quedo con este: por el juego que da esa grasa integrada, por su textura, por su bocado agradable y bien definido, y sobre todo por su sabor, muy suave y fino incluso tratándose de corderos que ya han abandonado la exclusividad de la leche materna.

José María Baldó

Arriba, cosecha de col china en invierno (foto: Terra i Xufla).

SOBRE TODO, LA CARNE

En todo caso, no debe pasarse por alto que nada de esto sería posible sin las cualidades propias del producto, ni la obtención de la marca de calidad Comunitat Valenciana ni tampoco la presencia cada vez más habitual de esta carne superior en ferias gastronómicas y otro tipo de congresos culinarios: «Mis corderos son puros lechales, criados solo con la leche de la madre. Por lo que me dicen los clientes y por algunas experiencias en degustaciones y ferias como **Gastrónoma**, está claro que la gente reconoce y valora las diferencias de esta carne. Es muy suave, muy melosa, tan tierna que no hay que morderla. Se deshace».

De las ovejas de Ramón, al margen de la carne de los corderos, se aprovecha también la lana: «Hay una empresa que viene y me las esquila; una empresa de Mota del Cuervo, **Wool Dreamers**, que está apostando por las lanas autóctonas españolas. Dicen que la fibra es muy buena, que la lana es espectacular. Parece que les va bien, así que a nosotros también. Ponen ellos los esquiladores, se llevan la lana y en paz. Antes la esquila me costaba euro y medio por cada oveja y apenas cobraba 30 euros por toda la lana».

Años atrás, cuando tenían las ovejas en Paterna, también las ordeñaban, principalmente para elaborar quesos: el queso fresco, el *brullo*, el requesón que vendían por las casas y en tres o cuatro tiendas del pueblo, como ya hacían sus abuelos. Pero dejaron de hacerlo. Asegura que no es fácil cumplir con los nuevos requisitos sanitarios y que el esfuerzo no vale la pena.

LA ASOCIACIÓN NACIONAL DE CRIADORES DE LA RAZA GUIRRA



Ante las dificultades de adecuar los preceptos de la ganadería ovina extensiva de la nueva PAC al caso valenciano, Ramón reconoce la conveniencia de hacer frente común desde las organizaciones sectoriales. En este sentido, actualmente preside la **Asociación Nacional de Criadores de Raza Guirra (ANGUIRRA)**, constituida en 1997 con los objetivos de fomentar la viabilidad económica de la cría y la conservación de la raza, mejorar sus aptitudes productivas y promover líneas de estudio e investigación.





EL CORDERO GUIRRO EN MADRID FUSIÓN



Al cierre de esta edición de *L'Agrària*, el congreso gastronómico Madrid Fusión acoge una ponencia de José María Baldó donde el proyecto del Mas del Fondo es protagonista, pues incluye una pequeña degustación basada en sus productos de cercanía y temporada. Junto a una coca de pescados escabechados de la lonja de Valencia, el cocinero presenta un encurtido de verduras de temporada de Enric Navarro y un figatell de cordero guirro criado por Ramón Sanfélix.

Arriba, figatell de José María Baldó.



El Mas del Fondo (fotos: V. L.).

Es una cadena en la que se aprovecha todo y que aprovechamos todos, porque los animales se alimentan, los campos quedan limpios y abonados, y la finca y el paisaje también mejoran.

CIRCULARIDAD EN EL MAS DEL FONDO

El proyecto de Ramón es paradigmático del interés que el mantenimiento de la ganadería extensiva tiene para la pervivencia de la cultura agraria, la promoción de la vida rural, la conservación del medio ambiente y el paisaje, la producción y el consumo local de alimentos... Es también prueba del poco peso que, sin embargo, aquella tiene dentro del sector primario, y de las dificultades que afronta en el deseable objetivo de garantizar el relevo generacional y la propia continuidad.

De circularidad y sostenibilidad, particularmente, esta iniciativa del Mas del Fondo es un ejemplo redondo, sobre todo desde que la empresa **Terra i Xufa** emprendió en 2018 el proyecto de recuperación de la actividad agrícola en la finca tras más de dos décadas de abandono de las tierras de cultivo. Sanfélix explica la fórmula: «Es todo ecológico. A medida que ellos van haciendo las cosechas, los animales van detrás limpiando. Después se labra la tierra, a la que se incorpora el estiércol de las ovejas, y se vuelve a plantar. Es una cadena en la que se aprovecha todo y que aprovechamos todos, porque los animales se alimentan, los campos quedan limpios y abonados, y la finca y el paisaje también mejoran. En realidad, esto es lo que se ha hecho en el campo toda la vida, entrar los animales después de la cosecha».

De esta forma, los gastos de alimentar al ganado son más llevaderos: «También comen el desperdicio de almacenes de fruta, naranjas, cebollas... Son suplementos que hoy día hacen mucha falta, porque los piensos son intocables y la paja y el cereal se han encarecido muchísimo». El arrendamiento, la cuota de autónomos, el pienso, la paja, el grano, la luz, el agua, el tractor, el gasoil, las averías... Todo sube más que el precio del cordero y, «al cabo del año, si haces cuentas, ves que todo lo que sacas de la producción se va en esos gastos, en mantener a las ovejas».





La presencia de las ovejas en el Mas del Fondo nos viene muy bien, porque hacemos agricultura ecológica y el estiércol constituye una fuente de materia orgánica para la fertilización de los campos muy valiosa. Además, que Ramón entre con los animales y estos se alimenten de los restos de la cosecha nos evita el gasto de tener que triturarlos y nos facilita la preparación del campo para el siguiente cultivo.

Enric Navarro



LA DEPENDENCIA DE LA PAC

¿De qué viven entonces el pastor y su familia? Ramón tiene clara la respuesta: «Pues, lamentablemente, de las ayudas de la PAC; aunque también puedes verlo de otra manera: destinamos las ayudas de la PAC a cubrir los gastos de producción y lo que sacas por los corderos, a vivir». Para el ganadero, esta subordinación a las subvenciones de la PAC supone un retroceso con respecto a décadas atrás: «Antes, las ayudas eran eso, una ayuda; pero la viabilidad del negocio no dependía de ello. Ahora, sin ellas estamos perdidos».

A propósito de la PAC, advierte además de una serie de limitaciones e inconvenientes que tienen que ver con la dificultad de adaptar las directrices generales a las peculiaridades de un lugar como este. El sistema de ayudas, el planteamiento de los requisitos para poder recibirlas, no parece adecuado para una gran parte del territorio de la Comunitat Valenciana, caracterizado por su estructura minifundista: «Figúrate que, en el cuaderno digital de pastos, debo justificar que he llevado a pastar a las ovejas a 402 recintos, nada menos. Mientras en otros lugares, con tres parcelas cubren seiscientas hectáreas, aquí necesitamos todos estos recintos para abarcar solo 166 hectáreas. Esto supone una dificultad enorme y una clara desventaja con respecto a otras zonas».

Hay más ejemplos, como la paradoja de que «las parcelas que realmente más rendimiento me dan, que son las de huerta, donde las ovejas entran a comerse los restos de la cosecha de coles o de boniatos, no me computan para cumplir con los requisitos de la PAC, porque solo se consideran para uso agrícola». Ramón insiste en que podría seguir hablando largo y tendido de las dificultades relacionadas con el cumplimiento de las nuevas exigencias de la PAC, pero prefiere no hacerlo, así que concluye: «Soy pastor de toda la vida y me gusta que, al volver cada tarde de pastar, el rebaño esté bien comido. No voy a acogerme a ayudas que, por ejemplo, me obligan a justificar la presencia de las ovejas durante 60 días al año en parcelas donde, con esta sequía, sé positivamente que no tienen nada que comer. Antes que someter al rebaño a este tipo de descuidos, me lo dejo todo».



EL ÚLTIMO PASTOR

Ramón se despide mientras, desde el pie mismo del cerro donde se halla el yacimiento ibérico del Tòs Pelat, las ovejas enfilan el camino hacia los bancales recién cosechados del Mas del Fondo. La vieja ciudad ibérica, principal evidencia de una incipiente organización humana en torno a esta llanura aluvial, debió de dominar entonces, hasta unos pocos siglos antes de nuestra era, un vasto territorio de caza y pastoreo.

El panorama desde lo alto de la loma es fabuloso. Y la presencia del yacimiento invita a evocar el paso de los siglos, la evolución del paisaje: la centuración romana, las primeras alquerías, acequias y manchas de huerta, la transformación de aquellas en villas y pueblos, el desarrollo feudal y moderno del regadío, y el abandono actual de un espacio agrario, la Huerta de Valencia, donde cada vez son menos los que riegan, cultivan y mantienen el paisaje. Y donde ya no quedan otras ovejas que las de Ramón.

El riurau del Mas del Fondo
(foto: Terra i Xufla).

>Autor del artículo

Vicent Llorens

Fundació Assut

vllorens@fundacioassut.org