

RAMA DERIA

OVELLA GUIRRA



Ramon Sanfèlix, pastor de raça

Ell i el seu ramat són la clau de volta en un joc de simbiosi perfecta, sostingut també per la lògica de la tradició llauradora. Ramon Sanfèlix, abans pastor que ramader, cria les seues cinc-centes ovelles guirras al Mas del Fondo, una finca de 70 hectàrees, meitat muntanya meitat horta, que sembla un xicotet regne utòpic on coexisteixen la ramaderia extensiva, l'agricultura ecològica i l'interés per la conservació del territori i el paisatge. Utopia tangible que mereixeria un llarg futur, atés que resulta senzillament d'aplicar els principis bàsics de la circularitat; «vaja! el que s'ha fet tota la vida».

Dalt, Ramon Sanfèlix amb la seua gossa i les ovelles al peu del turó del Tòs Pelat (foto: V. L.).

Mas del Fondo, Massarrojos, terme municipal de València. És hivern. Un esquiol ronda entre garroferes i pins. En uns camps creixen coliflors de colors i col arrissada del tipus kale i en uns altres estan collint fenoll i col xinesa i romanesco. En el mateix bancal perdut on ens parem a menjar una taronja i xarrar una estona, una llebre salta al pas de les ovelles. Unes ens miren i altres recelen de la presència d'un senglar mort.

No són unes ovelles qualsevol. Pertanyen a l'única raça ovina autòctona de la Comunitat Valenciana, la guirra, tan exclusiva d'aquesta regió com en declivi i amenaçada. Fa anys va arribar a haver-hi set o vuit mil caps, abans de la crisi provocada per la pandèmia resistien unes cinc mil, i ara en queden poc més de tres mil. D'elles, el setanta per cent està en mans de només tres ramaders; entre ells Ramón Sanfèlix, que compta amb una mica més de mig miler. La resta correspon a xicotetes explotacions, no més d'una dotzena, sense interès productiu.

Ramon és pastor des de ben menut, el darrer de quatre generacions: «Tinc una filla només, i ha tirat per altres camins». A mitjan la dècada dels 2000, en plena bombolla immobiliària, el progrés expropiatori els va expulsar, als seus pares i a ell, de Paterna, la seua terra i la de les seues ovelles. Aquells van trobar un lloc on seguir a la Pobla de Vallbona i Benissanó, al Camp de Túria. I ell va entropessar per casualitat amb el Mas del Fondo i els seus propietaris, la família Cortina Orts: «Em va comptar un pastor ja jubilat que en aquesta finca hi havia hagut ramat fins feia trenta anys, vaig parlar amb el casero, vaig quedar amb els amos, els vaig explicar que necessitava un lloc per a tindre les ovelles i em van acollir amb els braços oberts».

Té mèrit això d'aquesta família, obstinada a que les seues terres resistisquen a la febra immobiliària, a que el nom del Mas del Fondo continue designant el que sempre ha estat; no com va ocórrer amb el veí Mas de Camarena o amb els terrenys immediats de Santa Bàrbara i Campolivar, transmutats en urbanitzacions residencials. Els propietaris també busquen previndre els incendis en un lloc sensible, envoltat per aquests nuclis habitats. L'ovella guirra, rústica com la que més, d'ascendència africana, està adaptada a condicions de calor i sequera, i vol eixir a la muntanya cada dia. Amb això, el ramat contribueix al manteniment de les terres i a reduir-hi l'amenaça del foc.



DEL PASTURATGE AL MÀRQUETING

Presagia que la saga familiar s'acaba amb ell, però no tanca la porta al fet que nous pastors continuen la tradició, l'ofici. «Per a això —explica—, fa falta formació, temps i suport institucional, la qual cosa que no és senzilla. Els futurs ramaders han d'aprendre a criar les ovelles, però també a obtenir d'elles el producte i a comercialitzar-lo. És l'única manera d'intentar sobreviure, perquè, si acudim als grans distribuïdors, tenim els dies comptats. Els seus preus són els mateixos que fa 40 anys. Per això vam crear l'associació **ANGUIRRA** i vam traure el segell de qualitat del corder guirro, per a assegurar-nos la venda del producte per nosaltres mateixos».

EL CICLE ANUAL

En aquest punt, faltaria simplement organitzar la producció, en un pla anual que Ramon ha anat a poc a poc afinant d'acord amb les necessitats dels clients, intercalant entre els parts algunes tasques necessàries: «Els meus càlculs es basen en cicles de paridores, tres a l'any. És molt senzill. Ni inseminacions ni res. Ho fan tot natural. Les primeres comencen a parir cap a l'1 de febrer. Els parts segueixen durant dues setmanes. Així hi haurà corders de llet per a Falles i Setmana Santa, l'època de major demanda a l'hostaleria. A mitjan abril, desinfecte les quadres, i cal esquil·lar i vacunar a les ovelles. La següent paridora és per maig i juny, en vistes a tindre corders per a la temporada turística d'estiu. I, de nou, sobre el 10 de setembre comencen els últims parts de l'any, pensant en la campanya de Nadal».

Els futurs ramaders han d'aprendre a criar les ovelles, però també a obtenir d'elles el producte i a comercialitzar-lo.

En aquest sentit, el seu exemple és un cas d'èxit. Aconseguir no haver d'anar negociant quasi diàriament el preu dels corders amb intermediaris i majoristes requereix un gran esforç al principi, però dona molta tranquil·litat a la llarga. La seua experiència li diu que «n'hi ha prou amb uns pocs bons clients per a tirar avant el projecte i viure de l'ofici dignament». Li sembla just citar-los. En primer lloc, el restaurant de **l'Hotel Balneari Les Arenes** (València) i el seu xef, José María Baldó, que va apostar fort pel corder guirro fa ja vuit anys. **L'hotel rural Las Viñas Viejas**, de Fuentes de Ayódar, i els restaurants **Simposi de Roger Julian**, de San Antonio de Benagéber, **Vaixell**, a la Canyada (Paterna), i **Goya i Saiti**, a València, completen la llista.

Per a proveir-los de gènere a tots, «l'explotació està composta de 515 animals, amb 18 mascles i la resta femelles reproductores. Produïsc 850 o 900 corders a l'any. D'aquests corders cal deixar uns cent de reposició; entre ells, dos o quatre mascles. Així que, si fem la resta, acabe comercialitzant 700 o una miqueta més».





La carn de corder guirro té una quantitat de col·lagen i una capacitat per a integrar greix en el múscul superiors a la d'altres races. De tots els corders que he tastat, em quede amb aquest: pel joc que dona aquest greix integrat, per la textura, pel seu mos agradable i ben definit, i sobretot pel seu sabor, molt suau i fi fins i tot tractant-se de corders que ja han abandonat l'exclusivitat de la llet materna.

José María Baldó

SOBRETOT, LA CARN

En tot cas, no ha de passar-se per alt que res d'això seria possible sense les qualitats pròpies del producte, ni l'obtenció de la marca de qualitat Comunitat Valenciana ni tampoc la presència cada vegada més habitual d'aquesta carn superior en fires gastronòmiques i altres congressos culinàries: «Els meus corders són de llet, purament, criats només amb la llet de la mare. Pel que em diuen els clients i per algunes experiències en degustacions i fires com **Gastrónoma**, és clar que la gent reconeix i valora les diferències d'aquesta carn. És molt suau, molt melosa, tan tendra que no cal mossegar-la. Es desfà».

De les ovelles de Ramon, a banda de la carn dels corders, s'aprofita també la llana: «Hi ha una empresa que ve i me les esquila; una empresa de Mota del Cuervo, **Wool Dreamers**, que està apostant per les llanes autòctones espanyoles. Diuen que la fibra és molt bona, que la llana és espectacular. Sembla que els va bé, així que a nosaltres també. Posen ells els esquiladors, s'emporten la llana i en pau. Abans l'esquila em costava euro i mig per ovel·la i a penes cobrava 30 euros per tota la llana».

Anys arrere, quan tenien les ovelles a Paterna, també les munyien, principalment per a elaborar formatges: el formatge fresc, el brullo que venien per les cases i en tres o quatre botigues del poble, com ja feien els seus avis. Però, van deixar de fer-ho. Assegura que no és fàcil complir amb els nous requisits sanitaris i que l'esforç no paga la pena.

Dalt, collita de col xinesa a l'hivern
(foto: Terra i Xufa).

L'ASSOCIACIÓ NACIONAL DE CRIADORS DE LA RAÇA GUIRRA



Davant les dificultats d'adequar els preceptes de la ramaderia ovina extensiva de la nova PAC al cas valencià, Ramon reconeix la conveniència de fer front comú des de les organitzacions sectorials. En aquest sentit, actualment presideix **L'Associació Nacional de Criadors de Raça Guirra (ANGUIRRA)**, constituïda en 1997 amb els objectius de fomentar la viabilitat econòmica de la cria i la conservació de la raça, millorar-ne les aptituds productives i promoure línies d'estudi i investigació.





EL CORDER GUIRRO EN MADRID FUSIÓN



Al tancament d'aquesta edició de *L'Agrària*, el congrés gastronòmic Madrid Fusión acull una ponència de José María Baldó on el projecte del Mas del Fondo és protagonista, perquè inclou una xicoteta degustació basada en els seus productes de proximitat i temporada. Al costat d'una coca de peixos escabetxats de la llotja de València, el cuiner presenta un adobat de verdures de temporada d'Enric Navarro i un figatell de corder guirro criat per Ramon Sanfèlix.

Dalt, figatell de José María Baldó.

CIRCULARITAT AL MAS DEL FONDO

El projecte de Ramon és paradigmàtic de l'interés que el manteniment de la ramaderia extensiva té per a la pervivència de la cultura agrària, la promoció de la vida rural, la conservació del medi ambient i el paisatge, la producció i el consum locals d'aliments... És també prova del poc pes que, no obstant això, aquella té dins del sector primari, i de les dificultats que afronta en el desitjable objectiu de garantir-ne el relleu generacional i la pròpia continuïtat.

De circularitat i sostenibilitat, particularment, aquesta iniciativa del Mas del Fondo és un exemple redó, sobretot des que l'empresa **Terra i Xufa** va mamprendre en 2018 el projecte de recuperació de l'activitat agrícola a la finca després de més de dues dècades d'abandó de les terres de cultiu. Sanfèlix explica la fórmula: «És tot ecològic. A mesura que ells van fent les collites, els animals van darrere netejant. Després es llaura la terra, a la qual s'incorpora el fem de les ovelles, i es torna a plantar. És una cadena en la qual s'aprofita tot i que aprofitem tots, perquè els animals s'alimenten, els camps queden nets i adobats, i la finca i el paisatge també milloren. En realitat, això és el que s'ha fet al camp tota la vida, entrar els animals després de la collita».

D'aquesta manera, les despeses d'alimentar el bestiar són més suportables: «També mengen el desaprofitament de magatzems de fruita, taronges, cebes... Són suplementes que a hores d'ara fan molta falta, perquè els pinsos són intocables i la palla i el cereal s'han encarit moltíssim». L'arrendament, la quota d'autònoms, el pinso, la palla, el gra, la llum, l'aigua, el tractor, el gasoil, les avaries... Tot puja més que el preu del corder i, «al cap de l'any, si fas comptes, veus que tot el que saques de la producció es va en aquestes despeses, en mantindre les ovelles».



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





La presència de les ovelles al Mas del Fondo ens ve molt bé, perquè fem agricultura ecològica i el fem constitueix una font de matèria orgànica per a la fertilització dels camps molt valuosa. A més, que Ramon entre amb els animals i aquests s'alimenten de les restes de la collita ens evita la despesa d'haver de triturar-los i ens facilita la preparació del camp per al cultiu vinent.

Enric Navarro



LA DEPENDÈNCIA DE LA PAC

De què viuen llavors el pastor i la seua família? Ramon té clara la resposta: «Lamentablement, de les ajudes de la PAC; encara que també pots veure-ho d'una altra manera: destines les ajudes de la PAC a cobrir les despeses de producció i el que tragues dels corders, a viure». Per al ramader, aquesta subordinació a les subvencions de la PAC suposa una reculada respecte a dècades arrere: «Abans, les ajudes eren això, una ajuda; però la viabilitat del negoci no depenia d'això. Ara, sense elles estem perduts».

A propòsit de la PAC, adverteix a més d'una sèrie de limitacions i inconvenients que tenen a veure amb la dificultat d'adaptar les directrius generals a les peculiaritats d'un lloc com aquest. El sistema d'ajudes, el plantejament dels requisits per a poder rebre-les, no sembla adequat per a una gran part del territori de la Comunitat Valenciana, caracteritzat per la seua estructura minifundista: «Figura't que, en el quadern digital de pastures, he de justificar que he portat a pasturar les ovelles a 402 recintes, ni més ni menys. Mentre en altres llocs, amb tres parcel·les cobreixen sis-centes hectàrees, ací necessitem tots aquests recintes per a abastar només 166 hectàrees. Això suposa una dificultat enorme i un clar desavantatge respecte a altres zones».

Hi ha més exemples, com la paradoxa que «les parcel·les que realment més rendiment em donen, que són les d'horta, on les ovelles entren a menjar-se les restes de la collita de cols o de moniatos, no em computen per a complir amb els requisits de la PAC, perquè només es consideren per a ús agrícola». Ramon insisteix que podria continuar parlant llargament de les dificultats relacionades amb el compliment de les noves exigències de la PAC, però prefereix no fer-ho, així que conclou: «Soc pastor de tota la vida i m'agrada que, en tornar cada vesprada de pasturar, el ramat estiga ben menjat. No m'acolliré a ajudes que, per exemple, m'obliguen a justificar la presència de les ovelles durant 60 dies a l'any en parcel·les on, amb aquesta sequera, sé positivament que no tenen res de menjar. Abans que sotmetre el ramat a aquest abandó, tanque la *paraeta*».

L'ÚLTIM PASTOR

Ramon s'acomiada mentre, des del peu mateix del turó on hi ha el jaciment ibèric del Tòs Pelat, les ovelles enfilen el camí cap als bancals acabats de collir del Mas del Fondo. La vella ciutat ibèrica, principal evidència d'una incipient organització humana al voltant d'aquesta plana al·luvial, degué dominar llavors, fins a uns pocs segles abans de la nostra era, un vast territori de caça i pasturatge.

El panorama des de dalt de la lloma és fabulós. I la presència del jaciment convida a evocar el pas dels segles, l'evolució del paisatge: la centuració romana, les primeres alqueries, séquies i taques d'horta, la transformació d'aquelles en viles i pobles, el desenvolupament feudal i modern del regadiu, i l'abandó actual d'un espai agrari, l'Horta de València, on cada vegada són menys els que reguen, cultiven i mantenen el paisatge. I on no queden més ovelles que les de Ramon.



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

>Autor de l'article

Vicent Llorens

Fundació Assut

vllorens@fundacioassut.org