

PUBLICACIONES

La oveja guirra y el vino verdil

Juan Martorell Briz / Vicepresidente de AVACU

En la Comunidad Valenciana tenemos una raza ovina autóctona. Es, la “Rotja” o “Guirra”, caracterizada por su color y por la rusticidad que le permite vivir en la aridez más prolongada (se dice que la pudieron haber traído los árabes del N. de África) con un alto índice de fecundidad: 1,5 nacimientos de promedio y muy productora de leche, por lo que se puede ordeñar.

Por eso, en su momento la calificamos como “**la oveja del Siglo XXI**”. Pero el programa de fomento previsto mediante la “Asociación Nacional de Criadores de Raza Guirra (ANGUIRRA)” languidece por causas diversas y el número de efectivos de esta raza continúa disminuyendo y está entrando en una zona peligrosa para su supervivencia.

Quienes hayan leído a Blasco Ibáñez, seguro que recordarán a estos animales, porque el insigne escritor valenciano los menciona en su obra “Entre Naranjos” al describir el paisaje: “En la falda de la montaña pastaba un rebaño de rojizos vellones”. Entonces dominaba su presencia en las comarcas del litoral y ahora se mantiene en las zonas medias como “La Costera”, “La Vall D’Albaida”, “La Canal de Navarres” y “La Hoya de Buñol”, sin que se haya extendido a las tierras del interior, de “La Serranía” o de “Utiel-Requena” colonizadas por el contrario, con las ovejas de raza “Manchega” sin razón objetiva de superior productividad.

Como las ovejas “guirras” dan mucha leche han sido la base para elaborar los tradicionales quesos frescos de “casoleta” y “servilleta” (el MAPA ha premiado en la categoría de “Quesos Frescos Artesanos” a los obtenidos en la Llosa de Ranes y Ayacor) y también un queso curado de aroma láctico penetrante, con un agradable y potente paladar que, en la medida que se extienda su elaboración (ahora sólo conocemos el que se hace en Ayora), hará las delicias de gourmets y personas dispuestas a disfrutar con la comida de calidad.

Tradicionalmente se ha considerado que el vino tinto de cierta fortaleza era el más adecuado para acompañar a este queso curado, por la supuesta afinidad con los taninos. Pero ahora, algunas personas se animan a degustarlo en compañía de blancos secos con un punto de acidez, como es el “verdil” de la zona de Fontanars (otra joya autóctona), lo que resulta una exquisitez.

Los corderos de la “guirra” proporcionan una carne roja muy buena, faltando una marca de calidad para su promoción. El profesor Fernández Martínez de la Universidad Politécnica de Valencia, dice en un Proyecto de I+D, que se propone desarrollar que “hasta el presente, los corderos de esta raza no han merecido la atención de los investigadores”, por lo que expone que “un primer paso debe ser la aproximación al conocimiento de las características y potencialidades de estos animales, que les puedan hacer ganar un puesto propio en el mercado con una imagen de calidad”, planteando como objetivo la contramarca “Cordero de la Comunidad Valenciana”.

Esperamos que el equipo instalado por la Consellera de Agricultura Gema Amor, sepa encarrilar estos proyectos, atendiendo al establecimiento de un sello de calidad específico, ya que es, la forma más directa de valorizar las producciones en estos momentos que la mundialización generaliza los precios comunes a la baja.

Las personas interesadas por consumir productos de calidad lo agradeceríamos, ya que es la forma de saber que lo que adquirimos es seguro, y además, de tu tierra. Y, tengo que confesarles que cuando probé el queso curado de “guirra” en compañía del blanco “verdil”, entendí perfectamente al francés Jean Marie Bourre, cuando en su obra “De la Inteligencia y el Placer” dice: “El placer de comer es la sensación instantánea y directa de una necesidad que satisfacer; el placer de la mesa es la sensación sopesada, que nace de las circunstancias, de los hechos, de los lugares, de las cosas y de las personas que acompañan a la comida.