

PREMIO A LA INNOVACIÓN PARA MUJERES RURALES A REGINA MONSALVE POR LA RECUPERACIÓN DE LA OVEJA GUIRRA

Pasión por la roja

Texto: Elvira del Pozo / Fotografías cedidas por Regina Monsalve

La riqueza de un territorio no se mide exclusivamente por la renta per cápita de su población, sino también por la cantidad y variedad de los recursos naturales y culturales que posee. Y por su singularidad. La Comunidad Valenciana ha estado a punto de quedarse sin su oveja roja -por el color de su piel-, la guirra. Reducida a dos millares de cabezas hace 20 años y abocada a la extinción por la elevada consanguinidad de los rebaños, hoy casi triplica esa cantidad. Una de las mayores artífices de este renacer, Regina Monsalve, ha sido reconocida con los Premios Excelencia a la Innovación para Mujeres Rurales del MAPAMA por su trayectoria en un sector tan masculinizado como es el ganadero.

Cabernet, tempranillo, merlot, garnacha... Todos estamos más o menos familiarizados con las variedades de uva a la hora de elegir un buen vino. También escogemos el aceite en función de si la aceituna es hojiblanca, picual o arbequina. En el mundo cárnico, la cosa se complica, aunque si nos dan a elegir entre jamón de bellota y el de cebo, tenemos claro de qué plato picar ¿Pero el consumidor medio sabría valorar unas chuletas de cordero de una raza respecto de otra? “La carne de la oveja guirra estaría entre las de mayor calidad”, considera la ingeniera agrícola Regina Monsalve, que ha dedicado parte de los últimos 20 años a recuperar esta raza autóctona de la Comunidad de Valencia que se encontraba en [peligro de extinción](#).

“Es como comparar el cerdo blanco con el ibérico; la guirra tiene la grasa entreverada, lo que hace que su carne sea más sabrosa y que se deshaga en la boca”, explica Monsalve. Proyectos de investigación cofinanciados por la Generalitat Valenciana confirman las bondades de esta raza frente a las mayoritariamente vendidas en los supermercados: tiene menos calorías, menos grasa y de mejor calidad (mayor proporción de insaturada) y más proteínas.

El secreto no está solo en la “buena genética de los animales”, sino que también se debe al régimen ecológico en el que se crían: pastos para las madres y lactancia exclusiva para los corderos. A cambio de sus cualidades, tienen una mayor proporción de

hueso -un 44% de carne frente al más de 60 por ciento de las razas más extendidas- y tardan más en crecer que las que se alimentan también con pienso. Por eso Monsalve no paraba de escuchar entre los ganaderos que “no querían la guirra ni regalada”. También eso explica que sea difícil encontrar esta carne en las carnicerías.

CUANDO LA CALIDAD NO BASTA

Para evitar la desaparición de esta oveja de piel roja y origen africano, la Administración valenciana ha tenido que incentivar económicamente a los ganaderos. Actualmente la prima ronda los 110 euros anuales por cada seis cabezas. Con ello se ha conseguido pasar de “poco más de 2.000 guirras puras en 1997 a un censo actual de 5.100 madres inscritas en el libro genealógico, casi todas ellas localizadas en la Comunidad de Valencia”, cuenta.

Todo comenzó cuando Monsalve decidió dejar su trabajo como gestora de subvenciones de fincas e irse a vivir al campo a finales de los años 90.





Regina Monsalve ordeñando sus ovejas para la fabricación de queso.

Se hizo con la parcela El Reboloso (en la comarca valenciana de Ayora) e invirtió en la oveja propia de la zona para criarla de “manera natural, así que me convertí en la loca *hippie* de fuera”, recuerda. También rehabilitó las casas de labor para convertirlas en alojamiento rural y fue pionera de la feria [Primer Corte de la Miel](#), que desde entonces y año tras año atrae turistas al pueblo.

“Las mujeres además de producir y buscar la rentabilidad, van más allá: buscamos la sostenibilidad de nuestro entorno, protegiéndolo y cuidándolo”

“Quizás mi conocimiento de las ayudas europeas me hizo comprender desde el principio que la oportunidad comercial estaba en la diferenciación del producto: a mayor calidad, el precio es mejor”, cuenta. Pronto se dio cuenta de que la tarea era ardua, así que buscó el apoyo de la Conselleria de Agricultura, que “entendió el valor de preservar el



Rebaño de ovejas guirras pastando.

patrimonio local y no ceñirse a simplemente producir”. También supo ver que la unión hace la fuerza y se sumó a la incipiente [Asociación Nacional de Criadores de Raza Guirra \(Anquirra\)](#), de la que pronto fue presidenta.

VEINTE AÑOS Y UN PREMIO

Tras casi dos décadas dedicadas a sacar a la guirra del anonimato, ha conseguido que esta raza ya no esté catalogada como en grave peligro de extinción y que cuente con el sello de calidad CV-nacido, criado y elaborado en la Comunidad Valenciana-. Pero Monsalve no se detiene: sigue batallando por la Denominación de Origen (DO) y por un sello de agricultura ecológica que cree que se merecen estas ovejas.

Y mientras lo consigue, está enfrascada en la aclimatación de la planta de stevia (originaria de Paraguay) para enriquecer los piensos naturales con los que alimenta a las madres del rebaño. Así producirán leche más nutritiva y sus corderos crecerán más deprisa, por lo que serán más competitivos en el mercado.

Buscar la profesionalización de su labor es lo que le llevó a crear junto con otra mujer, la veterinaria Elvira Chorques, la Asociación de Ganaderos Valencianos de Cordero de Pasto, y a ponerse al frente del Colegio de Ingenieros Agrícolas de Valencia y Castellón en 2015. Ha sido impulsora de proyectos como la implantación de bancos de hábitats como sumideros de CO₂ locales y la producción de ganado ecológico con asesoramiento por satélite para optimizar el uso del agua.

Semejante trayectoria le ha valido el Premio Excelencia a la Innovación para Mujeres Rurales, otorgado por el MAPAMA en 2016. Un reconocimiento que parece acertado para una ganadera pionera convencida de que “las mujeres, además de producir y buscar la rentabilidad, van más allá: buscamos la sostenibilidad de nuestro entorno, protegiéndolo y cuidándolo”.