

Salvada la vaca catalana

Con sólo 126 reses, la raza de la Albera corre peligro de extinguirse

Sergi García



En el macizo de la Albera los escarpados promontorios pirenaicos, antes de rendirse a la llanura definitiva del mar, se suavizan y componen un relieve hecho a escala humana. Sus cumbres, entre las que sobresale el Puig Neulós, con sus modestos 1.257 m. de altitud, son frontera, desde el famoso Tratado de los Pirineos de 1656, de los estados de España y Francia, y de dos comarcas catalanas, el Rosselló y el Alt Empordà. La vegetación reinante es muy frondosa, sobre todo en su parte occidental, donde medran bosques de robles, hayas, encinas y alcornoques, mientras que en las vertientes orientales dominan las formaciones típicas mediterráneas, muy castigadas por los incendios. Dos importantes peculiaridades biológicas atesora este hermoso paisaje declarado de interés nacional por la Generalitat de Catalunya en 1986. Una, ser el último refugio peninsular donde se ha conservado la tortuga mediterránea (*Testudo hermanni*), la otra dar cobijo a unas vacas en peligro de extinción y consideradas de protección especial según el Catálogo Oficial de Razas de Ganado de España, lista elaborada por el Ministerio de Agricultura.

La montaraz vaca de la Albera, emparentada con las del tronco Cantábrico, que incluye las razas alistano-sañabresas, mirandesas o asturianas, se cría en libertad en los prados, claros y bosques de este bello enclave ampurdanés. De formato pequeño, aspecto enjuto y coloración castaña clara o castaña oscura, según sean fagines o negras, tienen poca hechura para ser vaca de carne y ninguna para lechera, puesto que sus ubres dan la justa para alimentar a sus recentales. Sin embargo, a pesar de no tener una aptitud productiva definida, son muy valiosas para el mantenimiento de un tipo de paisaje, y su ramoneo puede contribuir al control de la propagación de incendios. Resistentes al frío y a las inclemencias, estos rústicos rumiantes van y vienen por prados, sendas y ribazos, a su albedrío, inmunes a los arañazos del intrincado ramaje y sujetos a los azares del bosque y de los pastizales, que les deparan el alimento. Pacen hierba y brotes de muchos de los arbustos típicos del sotobosque, por lo que, en cierta forma, se podría considerar que tienen una dieta más cercana a la de ciervos y corzos que a la de las vacas, por así decir, más convencionales.

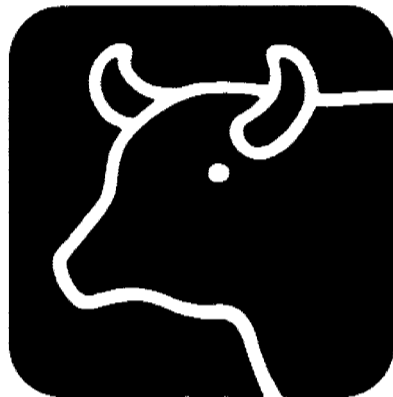
Investigaciones recientes

Dada a conocer a mediados de los años 50 del siglo pasado por Mascort Mariani en su Tesis Doctoral *La raza vacuna de las Albeses*, el desconocimiento del estado real de la población llevó al Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca de la Generalitat

de Catalunya a firmar un convenio con la Universitat Autònoma de Barcelona para impulsar un estudio cuyos objetivos fueran, entre otros, determinar el censo y proponer programas de conservación.

Desde el año 2000, un equipo dirigido por el catedrático Jesús Piedrafita, trabaja y elabora informes que han de servir para proteger y salvar esta variedad bovina. El último censo ha arrojado unos datos que, según los criterios de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), situarían a la vaca de la Albera en peligro de extinción, por lo que sería necesario activar con urgencia un programa formal de conservación, "animales de más de 3 años de edad, del tipo característico de la Albera, tan sólo hay 126, 120 hembras y 6 toros, sobre un total de 244 individuos, el resto son ejemplares cruzados con otras variedades" apunta Piedrafita, quién añade que "sería necesario aplicar un programa de consanguinidad mínima, esto es, cruzar machos y hembras con la máxima variabilidad genética posible, y para ello se hace necesario un control exhaustivo de la genealogía, algo factible en la situación actual".

Casi la totalidad de las vacas de la Albera son propiedad de Antoni Carola. Sus padres las adquirieron a finales de los años 70 del siglo pasado, y desde entonces las han mantenido. "En un principio, antes de tomar conciencia de la precariedad en que se hallaban y de su singularidad, intentamos mejorar su capacidad cárnica hibridándolas con razas más productivas, con escasos resultados. Su carne es de un color rojo que no gusta en el mercado, quizá, si un Ferrán Adrià se inventara un plato cuya base fueran chuletones de la Albera, la cosa cambiaría" ironiza Carola. De momento, no recibe más ayudas que las genéricas de la Comunidad Europea por vacas nodrizas y considera que quizá debieran recibir más atención y no trabas como hasta ahora, considerando que es una vaca de muy difícil manejo. Carola, incluso, preferiría que la administración comprara el rebaño y cuidara de él. Monserrat Gil de Bernabé, Directora General de Producción, Innovación e Industrias Agroalimentarias del Departament d'Agricultura tiene otro punto de vista, según la directora la administración ha hecho lo que tenía que hacer, que es impulsar el estudio que dirige Jesús Piedrafita, precisamente en aras de ahondar en el conocimiento y



La 'capa negra' tiene poca hechura para ser vaca de carne y ninguna para ser lechera

de asegurar su preservación. En último caso y si no hubiera más remedio, la Generalitat estaría dispuesta a adquirir un determinado número de cabezas con que asegurar su perdurabilidad en condiciones genéticas óptimas, declara Gil de Bernabé. También estaría dispuesta a comprarlas a precio de mercado la Fundació Territori i Paisatge, cuyo director, Jordi Sargatal, considera que esa vaca es un indiscutible patrimonio cultural y natural, "sería imperdonable que desapareciera".

FAO: alerta alarmante

Sea como fuere, la situación de ésta es similar a la de otras variedades bovinas en el mundo. La FAO alerta de la alarmante pérdida de diversidad genética en los animales de granja. Las variedades autóctonas, bien adaptadas a su entorno, se extinguen a costa de la expansión de razas modernas, estandarizadas, globalizadas. Más de 1000 han desaparecido en los últimos 100 años. Jesús Piedrafita recuerda que, en otros tiempos, en España se fomentó la importación de reses foráneas, por considerarlas mejores que las propias, y "ahora es al revés, no sólo se están recuperando algunas razas, sino que hay variedades ibéricas que incluso se exportan, como es el caso de algunas razas asturianas".

Cada año, entre los meses de junio

a septiembre, todavía se celebra en la finca Baussitges una actividad campesina de un delicioso sabor tradicional, la *esquellada*. Pastores, el ganadero, amigos y técnicos hacen descender, a modo de batida, todos los hatos, dispersos por el monte, y los concentran en un redil situado al pie de la sierra. Como que los nacimientos de los terneros se producen en plena libertad, estas reuniones se hacían y se hacen imprescindibles para poder contar los nuevos becerros, momento que se aprovecha para marcarlos y colgarles una esquila o cencerro. La vaca de la Albera tiene un índice de natalidad de 0'44 terneros por hembra y año. "Todas las becerras se utilizan para reposición, mientras que los machos son llevados al cebadero, salvo los seleccionados también para reposición" indica Piedrafita.

Al final de la jornada, se sientan a comer todos en hermandad, como habían hecho siempre, cuando los hornos de piedra aún cocían pan, y los corrales y estancias de las masías de la Albera, ahora deshabitadas, protegían cubas de vino, misiones y gallinas cluecas. Entonces estas vacas ya existían, y como la *Cordera* de Clarín, ya eran expertas en hierbajos y matas, y sabían aprovechar el tiempo y gozaban del placer de vivir en paz. Esperemos que el último tren que les queda no sea el que las lleve al matadero. ●



Arriba, la "esquellada" anual de la finca Baussitges. Abajo, un típico ejemplar de 'capa negra', la montaraz vaca de la Albera

Fotos: JESÚS PIEDRAFITA Y MARTA FINA