

LA MARCHIGIANA: IL PERCORSO DELLA PENLLYN ESTATE VERSO LA REDDITIVITÀ

Andrew Shackell

Llwynhelig, Cowbridge, Vale of Glamorgan CF71 7FF, Regno Unito

RIASSUNTO: La storia delle razze italiane da carne nel Regno Unito ha attraversato varie fasi. Negli anni '70 le principali razze da carne italiane sono state importate nel Regno Unito, con la creazione di circa 200 piccole mandrie in tutto il paese. Tra queste, la mandria presso la tenuta di Penllyn era e tuttora rimane la più consistente. In questo articolo presentiamo i vantaggi della razza Marchigiana alla luce della particolare esperienza che il settore della carne ha attraversato nel Regno Unito negli ultimi 10 anni.

INTRODUZIONE

La Penllyn Estate è un'azienda agricola di grandi dimensioni che copre un'area totale di circa 900 ettari ai margini di quella che in passato era la principale autostrada del Galles meridionale, la A48. A John Homfray sono affidati 800 ettari di terreno, che egli stesso cura insieme a sette colleghi occupati a tempo pieno.

Si tratta di un'azienda agricola posta su un bassopiano con una piovosità che in un anno tipico raggiunge i 130 centimetri. Prima del 1960 la tenuta era un insieme di circa 15 piccole aziende casearie; negli anni '70 venne unificata soprattutto in seguito al pensionamento dei tenentari e venne in larga misura destinata a varie colture. Nonostante i buoni risultati conseguiti, permaneva comunque la difficoltà di ottenere granturco di buona qualità in un clima caldo, ma anche particolarmente umido.

Negli anni '80 siamo entrati nel settore dell'allevamento, che al momento prevede circa 150 ettari di varie colture per garantire l'autosufficienza alimentare. L'area destinata a foraggi copre circa 530 ettari, mentre circa 80 ettari sono a foresta. Venti ettari sono dedicati al miscanto. Questa costosa attività produce rizomi per la vendita ad altri coltivatori, oltre ad un taglio invernale di canna utile per le lettiere. La parte restante del territorio è coperta da immobili e da laghi.

L'azienda agricola è entrata a far parte del programma agro-ambientale Tir Gofal nel settembre del 2002, ciò che ha comportato modifiche sostanziali alle modalità di gestione del pascolo primaverile e della produzione di insilati. Attualmente si coltiva una quantità maggiore di colture; per l'alimentazione usiamo monoculture di fieno (40 ha) oltre a insilati di erba. Utilizziamo molto più razionalmente il concime organico ed abbiamo ridotto il consumo di fertilizzanti e diserbanti di circa il 50%.

Abbiamo inoltre modificato la nostra politica di esternalizzazione di numerose attività, con l'acquisto di macchinari di proprietà ed il ricorso a manodopera esterna per tutto il necessario, ad eccezione della mietitura e della raccolta del foraggio.

L'azienda è accreditata secondo il FAWL, un programma di assistenza alle aziende agricole nazionali.

LE RAZZE BOVINE

LA RIPRODUZIONE

L'allevamento conta 402 capi, principalmente incroci Marchigiana/Simmental, oltre a circa 40 capi di Marchigiana con pedigree e 20 vacche Aberdeen Angus. Disponiamo inoltre di tori così ripartiti: 12 Aberdeen Angus, 5 Marchigiana, 2 Simmental ed 1 Belgian Blue. La nostra strategia consiste nella produzione di vacche magre e di grossa struttura –complemento ideale per tori Aberdeen Angus– che producono ottime giovenche a 18 mesi oppure castrati a 22 mesi. Il nostro obiettivo è quello di portare a finitura circa 340 capi all'anno.

LA MARCHIGIANA NEL REGNO UNITO

Negli anni '70, grazie al sostegno del governo italiano, numerosi capi di razza Chianina, Marchigiana e Romagnola sono stati importati in ragione dell'interesse registrato verso le razze di tipo continentale, all'epoca, come oggi, dominate da Limousin e Charolais. Si è giunti a contare oltre 200 mandrie di Chianina o Marchigiana nel Regno Unito. Attualmente ne sono rimaste probabilmente una decina, e ciò a causa di quanto accaduto nel mercato della carne bovina nel Regno Unito.

LA MARCHIGIANA A PENLLYN

La mandria di Marchigiana a Penllyn è stata originariamente introdotta con l'obiettivo di produrre incroci di tori giovani e di grande struttura per l'esportazione in Francia e in Belgio. Questi capi crescono fino a 750 kg in 14 mesi e riescono a spuntare prezzi particolarmente elevati (€ 1100 per capo).

CAMBIAMENTI DI MERCATO

Con la crisi della BSE questo commercio si è interrotto totalmente nel 1995, lasciandosi dietro numerosi problemi irrisolti. All'epoca la buona sorte volle che entrassimo in contatto con un mattatoio, il Dovecote Park, dove si macellano capi per la catena di supermercati Waitrose e che all'epoca era alla ricerca di possibilità di espansione nel numero di capi. Abbiamo riscontrato che le nostre vacche di razza Marchigiana e gli incroci Marchigiana x Simmental generati con Angus producevano carcasse con carne di elevata qualità. Poiché attualmente questa razza è necessaria nell'ottica dell'obiettivo di produrre un capo ideale per il futuro, abbiamo deciso di ridurre la mandria con pedigree fino a circa 20 capi. Introdurremo determinati quantitativi di sangue di Belgian Blue su alcune vacche selezionate nella mandria di nutrici nel quadro della costante ricerca della "vacca perfetta". Tuttavia al momento la vacca di incrocio Marchigiana costituisce il fulcro della nostra mandria commerciale, e continuerà ad esserlo almeno nel prossimo futuro.

GESTIONE DELLA MANDRIA

Circa i due terzi delle nostre vacche partoriscono tra marzo ed aprile, mentre la parte restante partorisce tra giugno e luglio.

Dal mese di ottobre in poi i capi vivono in ricoveri ed escono a seconda delle condizioni meteorologiche e delle condizioni dei pascoli nel mese di aprile. Essendo parte del programma Tir Gofal è necessario essere cauti per quanto riguarda la densità di pascolo tra i mesi di aprile e giugno, ma dato che produciamo grandi quantitativi di insilato di norma non abbiamo particolari preoccupazioni riguardo alla scelta del momento dell'uscita dai ricoveri.

COMMERCIALIZZAZIONE

Il nostro allevamento vende alcuni tori di razza pura Angus e Marchigiana agli allevatori locali come riproduttori; per questa ragione i maschi di razza pura non vengono castrati. Nei casi in cui non si rivelano particolarmente adatti allo scopo, vengono venduti alla Tesco prima del raggiungimento dei 16 mesi di età. La maggior parte delle femmine si unisce alla mandria di nutrici.

I maschi incroci di Angus vengono venduti intorno a 22-24 mesi ai supermercati di fascia alta del gruppo Waitrose (a circa € 3,25/kg); le femmine vengono vendute, principalmente a Marks and Spencer, non appena pronte. Gli incroci Marchigiana e Simmental vengono venduti alla Tesco (€ 2,55/kg) mentre circa 30 femmine incroci Marchigiana e Simmental si uniscono alla mandria delle nutrici.

Ogni mese ci rechiamo presso i mercati degli allevatori per la vendita di tutti i capi dopo il finissaggio; vediamo al dettaglio alcuni capi Angus insieme ad incroci di agnelli Texel x Dorset e alcuni suinetti.

NUTRIZIONE

Tutti i capi vengono alimentati ad erba per il primo anno; successivamente utilizziamo insilati di erba e mais quando i capi sono ricoverati, insieme ad una minima quantità di triticale o orzo umido tritato, raccolto nel mese di giugno. Il finissaggio viene fatto con triticale o orzo a volontà, insieme ad una miscela di proteine, minerali e bicarbonato di sodio negli ultimi due mesi.

In generale le performance sono eccellenti: il nostro obiettivo è quello di ottenere castrati di qualità U3 ed U4 e giovenche R4L, ma i capi Angus tendono ad ingrassare se non prestiamo la dovuta attenzione, riducendo la classificazione a R4H o addirittura ad O+4H.

Il peso vivo tipico dopo il finissaggio è di 680 chili per i castrati e 600 chili per le giovenche. Forse una delle critiche che si può avanzare riguardo al finissaggio dei castrati di incroci di Marchigiana e delle giovenche che non vengono tenute come capi da ristallo è che sono necessari ingenti quantitativi di cereali per completare il finissaggio.

IBRIDI COMMERCIALI

La nostra politica riproduttiva è stata sviluppata in risposta alle richieste del mercato. Con il predominio del commercio per l'esportazione negli anni '80 e all'inizio degli anni '90, i tori giovani di forme tipiche continentali garantivano il migliore ritorno. Negli ultimi anni, con l'accento posto su qualità, sapore e tracciabilità, l'Angus ci garantisce quanto necessario, unitamente alla credibilità sul mercato. È l'unica razza il cui nome abbia un qualche significato per la maggior parte dei britannici, forse ad eccezione della Welsh Black nel Galles e della Hereford ad ovest. Per questa ragione riteniamo che non sarebbe corretto modificare una direzione che fino ad ora si è dimostrata efficace, incentrata su vacca Marchigiana e toro Angus.

OVINI

Abbiamo un gregge di circa 370 pecore, soprattutto ibridi con parte di sangue Suffolk, accoppiate con montoni Texel in ottobre. Abbiamo anche un gregge allevato in purezza di 30 Texels che producono capi da ristallo per il gregge commerciale.

ALTRE ATTIVITÀ

La nostra azienda svolge inoltre le seguenti attività:

- Produzione e commercio di compost
- Pesca a mosca
- Restauro di mobili
- Vendita di selvaggina
- Centro benessere
- Paintball
- Porte a serranda
- Allarmi e impianti a circuito chiuso

IL FUTURO

La nostra localizzazione nei pressi di una prospera città mercato come Cowbridge ci garantisce il potenziale per lo sviluppo di un business incentrato sull'apertura di un miniparco qualora le attività tipiche dell'azienda dovessero esaurirsi.

Attualmente è probabile che sia necessario mantenere la mandria di nutrici tra 300 e 400 capi per il prossimo futuro, nella misura in cui saremo in grado di soddisfare le necessità di clienti esigenti come Waitrose e Marks and Spencer, e sempre che il prezzo del peso morto si mantenga intorno ai tre euro al chilo. Evidentemente ciò che preoccupa è la stabilità del sistema dei pagamenti unici dell'Unione Europea e del prezzo della carne bovina una volta che entro la fine dell'anno verrà revocato il divieto perdurante ormai da oltre 30 mesi e i capi più anziani potranno entrare nella catena alimentare per consumo umano.

Resta pur sempre la possibilità di tornare alla produzione di piante e colture, ma riteniamo che se non saremo in grado di conseguire i risultati auspicati nella produzione di carne di qualità gli altri settori potrebbero trovarsi in difficoltà pari se non addirittura superiori e la produzione nel Regno Unito ne uscirebbe fortemente limitata. Riteniamo anche che non sia vantaggioso indirizzare l'allevamento esclusivamente a quello in purezza, dato che quest'ultimo viene totalmente sostenuto dalla richiesta degli allevatori commerciali.



Manze di Marchigiana a Penllyn
Marchigiana Heifers at Penllyn



Giovani manze Marchigiana X Angus
Young Heifers – Markey X Angus

MARCHIGIANA: OUR ROUTE TO PROFIT AT PENLLYN ESTATE

Andrew Shackell

ABSTRACT: The history of the Italian cattle breeds in the UK has been very variable. During the 1970s there were many importations of the main Italian beef breeds leading to the establishment of some 200 small herds throughout the UK, of which the Penllyn herd was and still is the largest. Our paper shows the advantages of the Marchigiana breed in the light of the unique UK beef industry experience over the past 10 years.

INTRODUCTION

Penllyn Estate is a large mixed farm, extending to some 900 hectares in all, straddling the A48, which used to be the main highway of South Wales. 800 hectares are in hand and farmed by John Homfray and his seven full time colleagues.

It is a lowland farm with average land, tolerating 130 cm of rain in a typical year. Many years ago (pre 1960) it was a collection of some 15 small dairy farms and then in the 1970s, when it had been unified to a large extent on the retirement of tenants, it was largely given over to arable and vegetable crops. The latter were successful but growing high quality corn is difficult in such a damp, albeit warm climate.

In the 1980s we built up the livestock operation, now growing some 150 hectares of various crops in order to be self sufficient in feeds. The forage area is around 530 hectares and there are 80 hectares of woodland. 20 hectares are planted with miscanthus (elephant grass). This expensive exercise produces rhizomes for sale to other growers and a winter cut of shredded cane for cattle bedding. The rest comprises buildings and lakes.

The farm entered the Tir Gofal agri-environment scheme in September 2002 and this has substantially changed the way in which we manage spring grazing and silage growing. We are growing more crops and even feeding whole crop and hay (40 hectares) in addition to grass silage. We are making much better use of our farmyard manure and have reduced consumption of fertilisers and sprays nearly by half.

We have also changed our policy of outsourcing many activities, purchasing our own equipment and hiring extra labour for everything except forage harvesting and combining.

The farm is FAWL (a national farm welfare scheme) accredited.

CATTLE

BREEDING

This numbers 402, mainly Marchigiana/Simmental crosses, along with about 40 pedigree Marchigiana and 20 Aberdeen Angus cows. We also have about 12 Aberdeen Angus, 5 Marchigiana, 2 Simmental and 1 Belgian Blue bulls. Our strategy is to produce a very large lean cow that ideally complements the Aberdeen Angus bull, producing an excellent heifer at 18 months or steer at 22 months. We would hope to finish around 340 animals per year.

THE MARCHIGIANA IN THE UK

In the 1970s, supported by the Italian Government, many Chianina, Marchigiana and Romagnola cattle were imported to meet the interest in Continental style beef animals – at that time dominated, as they are today by the Limousin and Charolais breeds. At one time there were over 200 Chianina or Marchigiana herds in the UK. Now there are perhaps 10 left, entirely due to the history of the beef market in the UK.

MARCHIGIANAS AT PENLLYN

The Penllyn Marchigiana herd was originally built up to produce large young crossbred bulls for export to France and Belgium. These would grow to some 750kg in 14 months and fetch top prices (€1100 per head).

MARKET CHANGE

With the BSE crisis this trade stopped dead in 1995, leaving us with a large problem. Luck was with us and we came in contact with a slaughter house called Dovecote Park who kill for supermarket chain Waitrose and were looking to expand cattle throughput. We found that our Marchigiana and Marchigiana x Simmental cows sired with an Angus would produce a high quality well-fleshed carcass. As we now only need this breed for the purpose of producing our ideal future cow, we will run the pedigree herd down to about 20. We are going to introduce some Belgian Blue blood on some selected cows in the suckler herd as part of the continual quest for the perfect cow. At present however the Marchigiana cross cow is at the heart of our commercial herd and will remain so for the foreseeable future.

HERD MANAGEMENT

Some two thirds of our cows calve in March and April, the rest in June and July. Cattle are housed from October onwards and go out depending on weather and feed stocks in April. With Tir Gofal we have to be careful about grazing densities between April and June but as we produce plenty of silage we can be reasonably relaxed about when they go out.

MARKETING

We sell a number of purebred Angus and Marchigiana bulls to local farmers for breeding, so tend not to castrate purebred males. If they do not turn out well enough for that purpose they are sold to Tesco before 16 months. Most of the females join the suckler herd.

Angus cross males are sold at 22-24 months to the upmarket supermarket group Waitrose (c. €3.25/kg), females will go as soon as they are ready, many to Marks and Spencer. Marchigiana and Simmental cross males go to Tesco (€2.55/kg) and about 30 Marchigiana and Simmental cross females will join the suckler herd.

We sell all our stock finished, both to abattoirs and privately, attending Farmers' Markets each month, retailing small Angus animals as well as Texel cross Dorset lambs and weaner rare breed pigs.

FEEDING

All cattle are grass-fed for their first year, then eat silage (grass and maize) when they are inside, along with a sprinkling of moist crimped barley or triticale, which is harvested in June. They are finished on an ad-lib barley or triticale plus a protein, mineral and bicarbonate of soda mixture for their final two months.

The performance is on the whole excellent – we aim for U3 and U4 steers and R4L heifers, but Angus animals do tend to run to fat if we don't keep our eye on the ball and then we are reduced to R4H or even O+4H.

Typical live finished weights are 680 kg for steers, 600 kg for heifers.

Perhaps our one criticism on the fattening side of the Marchigiana cross steers and any heifers that are not kept as replacements is that they do take a fair bit of cereals to finish.

TERMINAL SIRE

We have developed our breeding policy in response to market demand. With the export trade predominant in the 1980s and early 1990s, the Continental shape young bull gave us the best return. In recent years, with the emphasis on quality, taste and traceability, the Angus gives us all we want, along with market credibility. It is the only brand that means anything to most people in Britain, excepting perhaps the Welsh Black in Wales and the Hereford in the West, so we feel we would be insane to deviate far from the effective combination of the Marchigiana based cow and the Angus sire.

SHEEP

We maintain a sheep flock of some 370 commercial ewes, mainly mules with some Suffolk blood, which are put to Texel rams in October. We also have a pedigree flock of 30 Texels which produce the replacement rams for the commercial flock.

OTHER ACTIVITIES

We have several complementary enterprises on the farm as follows:

- Compost Production and Retail
- Fly Fishing
- Furniture Restoration Business
- Game Dealer
- Naturist Resort
- Paintball Games
- Roller Shutter Door business
- Security & CCTV company

THE FUTURE

Our location at the edge of the prosperous market town of Cowbridge gives us good potential for developing a mini enterprise park if we get worn out by farming.

At present it seems that we should maintain our suckler herd at between 300 and 400 for the foreseeable future, as long as we can satisfy the needs of such premium customers as Waitrose and Marks and Spencer, and that the deadweight price holds up at around €3/kg +. The worry is obviously the stability of the EU single payment and the price of beef, once the over thirty month ban is lifted later this year and older animals are allowed to enter the food chain for human consumption.

We do have the option of reverting to arable and vegetable production, but we feel if we cannot make a success of quality beef farming, others should be having the same or worse difficulties and there would then be little production in the UK. Also it is no good going purely to pedigree breeding, as that is totally underpinned by the demand from commercial breeders.

