



Cinta Senese DOP, una carne dalle qualità uniche

Eccellenza enogastronomica in Italia e nel mondo

Una carne del tutto particolare nel gusto, molto ricercata e apprezzata anche sui mercati esteri, con un notevole incremento delle domanda. La Cinta Senese si è diffusa per la sua robustezza, rusticità e facile adattabilità all'allevamento allo stato brado e semi – brado nel bosco o nelle distese erbose adibite a pascolo da cui trae parte del suo sostentamento nutrendosi dei frutti del bosco, di erba e cereali. Questo animale vive bene in Toscana proprio grazie alla tipologia dei pascoli e dei boschi presenti. E' da queste peculiarità territoriali che derivano le sue caratteristiche uniche, legate al tipo di alimentazione e al conseguente particolare gusto della carne: per questi motivi è diventata oggetto di tutela DOP. Infatti a livello europeo, nel marzo 2012, la denominazione *Cinta Senese* - riservata esclusivamente alle carni suine di animali nati, allevati e macellati in Toscana secondo tradizione – ha ottenuto il marchio di “denominazione di origine protetta” per animali derivanti dall'accoppiamento di soggetti iscritti al Registro Anagrafico e/o Libro Genealogico del tipo genetico Cinta Senese. Un altro importante riconoscimento è giunto poi nel marzo 2020 con il via libera da parte della Commissione Europea a una modifica di rilievo al disciplinare della DOP, modifica che consente infatti di estendere tale denominazione dalla sola carne, come era previsto inizialmente, a tutte le porzioni commestibili della carcassa dell'animale.

Le carni di Cinta Senese si caratterizzano per le loro ottime qualità organolettiche, il colore più intenso rispetto a quelle degli altri suini, una forte presenza di grasso di mazzatura, la bassa perdita liquidi - acqua al momento della cottura. Nella trasformazione in salumi e insaccati, i prodotti si contraddistinguono per le proprietà organolettiche che li rendono una vera eccellenza della tradizione toscana. Sui tagli di carne fresca destinati al consumatore finale viene apposto il Sigillo Consortile con codice numerico di rintracciabilità. L'Università di Siena, Dipartimento di Scienze della vita, e il Serge-Genomics S.r.l., hanno pubblicato nel maggio 2015 uno studio sulla tracciabilità genetica della Cinta senese. L'opportunità di tracciare dal punto di vista dell'analisi molecolare le carni dalla produzione al consumo permette una maggiore tutela dei consumatori e assicura l'autenticità delle informazioni riportate sull'etichetta. Anche il gruppo di ricerca del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali (DAGRI) dell'Università di Firenze, da anni svolge attività di ricerca sulla Cinta. Gli ambiti principali in cui si è concentrata sono fondamentalmente quattro: genetica, sistemi di allevamento, alimentazione, qualità dei prodotti. Per quanto riguarda il primo aspetto la Cinta ha mantenute inalterate le combinazioni genetiche responsabili di un livello di adiposità della carne che conferisce il giusto grado di gustosità senza, al

Strada di Cerchiaia, 41/4 – 53100 – Siena / Tel. **0577 1606961** Fax. **0577 1601244**
e-mail: **info@cintasenesedop.it** PEC: **consorzio@pec.cintasenesedop.it** WEB: **www.cintasenesedop.it**
P.IVA: 01027580529 - Iscrizione CCIAA: 114716 - MPS: IT71E0103014216000000773852

**In conformità a quanto previsto dall'art. 2199 c.c.*



contempo, comprometterne le proprietà dietetiche. La Cinta Senese, non avendo elevati accrescimenti, ha fabbisogni alimentari, energetici, e proteici in particolare, più bassi delle altre razze con un duplice vantaggio: un risparmio economico e una minore quantità di azoto prodotto dalle deiezioni. Le ricerche sulla caratterizzazione dei prodotti di Cinta Senese hanno rilevato che il loro valore aumenta se gli animali vengono ingrassati in bosco e alimentati con prodotti, quali ghianda e castagna, che conferiscono aromi particolari, unici e soprattutto sensorialmente percepibili.

L'animale adulto viene macellato quando ha raggiunto un peso tra i 140 ai 160 kg, ma comunque non prima dell'anno di età, come previsto dal disciplinare. Le carni sono utilizzate per la realizzazione di salumi della tradizione toscana (prosciutto, salame, salsicce, buristo, spalla salata, pancetta, capocollo) e come carne fresca cotta alla griglia (lombate). Il grasso abbondante delle spalle è utilizzato per la produzione di lardo salato.

Le particolari condizioni di allevamento e alimentazione hanno positivi effetti sulla sapidità e sulla succulenza della carne che vanta migliori qualità dietetiche per la maggiore concentrazione di acidi grassi insaturi, in particolare della serie Omega 3 (i quali sono associati a una diminuzione dei grassi nel sangue) e Omega 6 (azione antitrombosi).

Rispetto a quello tradizionale di altre razze il suo lardo è più ricco di acido oleico, che tiene lontano il colesterolo, e di acidi grassi polinsaturi. Il grasso con cellule più grandi e ricche di acqua è meno consistente e più fluido, perciò molto più gradevole al palato; la sua migliore fluidità, dovuta ad una maggiore insaturazione, permette nei salumi che si ottengono, una più rapida diffusione degli aromi usati per la speziatura assicurando al prodotto ottime caratteristiche aromatiche.

Come tutte le carni fresche, anche la Cinta Senese DOP deve essere conservata in frigorifero per un periodo di tempo piuttosto breve, avendo cura di avvolgerla in una pellicola. È inoltre possibile surgelare o congelare il prodotto che, per non perdere le sue caratteristiche distintive, deve essere scongelato lentamente in frigorifero. La grande versatilità di questa carne la rende ottima cucinata alla griglia o in padella, allo spiedo o al forno. Ottimo è il suo abbinamento con i vini rossi.