



CINTA SENESE, LA NASCITA DEL CONSORZIO DI TUTELA

L'organismo è stato creato nel 2000

Alla fine degli anni '90 un gruppo di allevatori decise di partecipare alla reintroduzione di questa razza autoctona quasi estinta, costituendo poi nel 2000 il "Consorzio di Tutela della Cinta Senese". La Regione Toscana, La Provincia di Siena, L'Associazione Provinciale degli Allevatori Senesi (APA) e altri Enti preposti hanno fatto un notevole sforzo, incentivando anche con contributi, l'acquisto ed il mantenimento dei verri riproduttori, al fine di raggiungere un numero sufficiente di animali atto a togliere la Cinta Senese dalla lista delle specie in estinzione. Grazie dunque al prezioso intervento di allevatori e trasformatori locali, del Consorzio di Tutela e del sostegno fattivo delle Istituzioni Pubbliche nonché a una puntuale attività di ricerca, ad oggi si può contare su un numero consistente di allevamenti. 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", e da luglio 2015 il Consorzio di Tutela della Cinta Senese ha ottenuto dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali l'incarico di svolgere le attività e le funzioni di tutela per la DOP "Cinta Senese" (*Erga Omnes*).

CINTA SENESE, STORIA E CONTESTUALIZZAZIONE

La cinta senese dalle origini ad un modello delle indicazioni normative

La fantastica razza suina "Cinta Senese" che possiede la particolare bandatura bianca risale molto probabilmente ad un meticciamento tra i suini Asiatici e dell'estremo Oriente con pigmentazione molto chiara, e quelli Europei Mediterranei caratteristici per la loro pigmentazione scura. I contatti spesso si fanno risalire alle invasioni barbariche quando dall'area Asiatica si verificò una vera e propria migrazione nella nostra penisola di persone, animali, merci tradizioni e culture.

Alcune fonti storiche sembrano provare il suo allevamento già dagli Etruschi e dai Romani e prime attestazioni sicure della sua presenza risalgono al tardo Medioevo come testimonia la presenza di un animale con caratteristiche simili a quello attuale, nell'affresco del 1338, "Gli effetti del Buon Governo in città e in campagna" di Ambrogio Lorenzetti, che si trova nella sala dei Nove del Palazzo Pubblico di Siena. Fu rappresentata inoltre in dipinti e affreschi anche precedenti, dal XII secolo.

La razza era probabilmente conosciuta anche al di fuori della Toscana; venne ritratta infatti anche in altri dipinti, ad esempio nella Cappella dell'Annunziata della Chiesa di San Sebastiano di Venezia, in un'opera pittorica di esecuzione faentina, datata 1510. La presenza massiccia di aree incolte, boscaglie di pini e lecci che coprivano le zone costiere; faggi e conifere che regnavano sulle alture montane; salici, pioppi, ontani e tigli che accompagnavano i corsi d'acqua, resero il territorio dell'attuale Toscana una zona particolarmente favorevole per l'attecchimento e lo sviluppo della razza suina Cinta Senese. Tanto che l'attività silvo-pastorale di allevamento brado di maiali divenne così importante e di rilievo per l'economia e la mentalità del tempo, che alla fine del XVII secolo chi non possedeva boschi, ed era costretto ad affittarli, doveva pagare il "ghiandiatico": una tassa per le ghiande raccolte o consumate dal branco, oppure dare la "decima porcorum": la decima parte dei maiali al proprietario del fondo.

Dalla metà del secolo scorso, quando, maiali con pigmentazione scura sono ormai posseduti da quasi tutte le famiglie contadine, ma i frequenti incroci con la razza Large White ne potevano compromettere definitivamente la purezza, alcuni Centri di Studio per la Genetica Animale, quali quello del CNR di Firenze iniziarono delle approfondite analisi per identificare ed isolare il DNA della Cinta Senese.

Piazza G. Matteotti, 30 c/o Camera di Commercio Arezzo Siena – Piano 3° - 53100 Siena

Tel. **0577 160961** Fax. **0577 1601244**

e-mail: info@cintasenesedop.it PEC: consorzio@pec.cintasenesedop.it WEB: www.cintasenesedop.it

P.IVA: 01027580529 - Iscrizione CCIAA: 114716 - MPS: IT45J010301420600000483986

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



Grazie a tali studi è stato possibile individuare la mappatura genetica di questa razza particolarmente robusta e rustica di media taglia e dallo scheletro solido dal temperamento vivace ed energico dotata di discreta precocità e di spiccata attitudine al pascolo; caratterizzata oltre che dalla fasciatura bianca all'altezza degli arti inferiori che spicca sul manto nero-ardesia, dalle orecchie piuttosto piccole e portate avanti parallelamente, non divaricate né pendenti; nonché dalla coda attaccata molto alta, di media lunghezza con un solo fiocco e dalle setole sottili.

CINTA SENESE DOP, DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

La garanzia della qualità dalle regole che l'allevamento deve rispettare

Per avere la denominazione di origine protetta Cinta Senese, l'allevamento deve rispettare precise regole. Eccone una sintesi: - **Provenienza:** animali nati, allevati e macellati nel territorio amministrativo della Toscana fino ad una altitudine di 1200 metri s.l.m. - **Razza:** esemplari nati dall'accoppiamento di soggetti iscritti entrambi al Registro Anagrafico e/o Libro Genealogico del tipo Cinta Senese. - **Allevamento:** i soggetti destinati alla macellazione devono essere allevati allo stato semibrado in boschi o terreni coltivati a foraggiere dal quarto mese di vita. Devono stare in appezzamenti dove sono presenti ricoveri con la funzione di ospitare i suini durante la notte. Il peso vivo complessivo ad ettaro è di 1.500 Kg. - **Alimentazione:** è fornita dal pascolo in bosco e/o in terreni con piante foraggiere (l'ideale è un bosco di leccio che fornisce ghiande, piccole radure dove pascolare e una piccola sorgente con una pozza di fango). E' consentita una integrazione alimentare giornaliera, non superiore al 2% del peso vivo del soggetto sopra i 4 mesi di vita, composta dal 60% di prodotti provenienti dalla zona di produzione. I prodotti utilizzabili sono: cereali integrali (non inferiore al 45% del totale, soprattutto sorgo e mais), legumi integrali, semi oleosi (per esempio girasole, ma è esclusa la soia), ortaggi e frutta fresca, integratori vitaminici e/o minerali (per esempio farina di favino, farro e orzo, in percentuali diverse a secondo dell'età). - **Macellazione:** gli animali macellati devono avere un'età superiore ai 12 mesi (il peso di macellazione è in media 120 Kg per la produzione di salumi e carni fresche). Devono essere marchiate a fuoco le mezzene delle seguenti parti: prosciutto, lombo, pancetta e gona.

CINTA SENESE DOP, I PRODOTTI TRASFORMATI

Una tradizione antica: dalla carne fresca, alla gastronomia fino ai salumi e gli altri prodotti ottenuti da "Cinta Senese DOP"

La Cinta Senese DOP si caratterizza per una forte presenza di grasso di marezzatura, cioè piccole infiltrazioni di grasso nella massa muscolare; i suini allevati al pascolo presentano una maggior percentuale di acidi grassi insaturi dovuta al maggior tenore sia degli acidi grassi monoinsaturi che polinsaturi (omega-3) e i prodotti si contraddistinguono per il gusto morbido e rotondo al palato, grazie a una rapida diffusione degli aromi utilizzati. La grande versatilità di questa carne la rende ottima cucinata alla griglia o in padella, allo spiedo o al forno. È ideale per la realizzazione di salumi quali il prosciutto, la salsiccia fresca, il buristo e la soppressata, il capocollo, la pancetta o la spalla. Ottimo è il suo abbinamento con i vini rossi. E proprio per questo La "Cinta Senese DOP", oltre che essere apprezzata per il consumo fresco, viene anche da sempre utilizzata per la preparazione di prodotti tradizionali come salumi, salse, paste ripiene, ecc. In questo caso la sua presenza come ingrediente è riscontrabile non solo in quanto essa viene esplicitamente citata nell'etichetta/presentazione del prodotto ma anche perché il prodotto risulta accompagnato da un sigillo numerato fornito dal Consorzio, il quale attesta che la carne impiegata è appunto "Cinta Senese DOP".

Piazza G. Matteotti, 30 c/o Camera di Commercio Arezzo Siena – Piano 3° - 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: IT45J010301420600000483986

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