



**PRODOTTI DOP E IGP**

## Cinta Senese DOP

Dal rischio di estinzione a eccellenza gastronomica della tradizione toscana

di **GABRIELE MERLO**

**N**on sono molti i prodotti agroalimentari che possono vantare una tradizione secolare ben radicata nel patrimonio storico, artistico e culturale del territorio a cui appartengono. La Cinta Senese DOP è, senz'ombra di dubbio, uno di questi.

Un suino dall'aspetto peculiare, originario delle colline della Montagnola senese e del Montemaggio e allevato da centinaia di anni in tutta la Toscana, che ha rischiato l'estinzione a causa delle tecniche di allevamento moderne ma che, oggi più che mai, rappresenta un simbolo non solo della gastronomia, ma anche della biodiversità del nostro paese.

L'aspetto longilineo e armonico, la taglia non eccessivamente grande ma, soprattutto,

il colore nero di cute e setole e la presenza della caratteristica fascia bianca continua che circonda completamente il tronco all'altezza delle spalle, includendo gli arti anteriori, rendono la Cinta Senese un'icona tra tutte le altre razze suine.

#### TRA ARTE E STORIA

La Cinta Senese DOP può essere considerata la capostipite di tutti i suini della Toscana. Già allevata dagli Etruschi e dai Romani, fu di grande aiuto per la sopravvivenza dei contadini del Medioevo durante pestilenze e carestie. Nel Palazzo Pubblico di Siena è famoso l'affresco del 1338-1339 di Ambrogio Lorenzetti, "Allegoria ed effetti del Buono e del Cattivo Governo", dove è rappresentato un suino con caratteristiche simili a quelle dell'odierna Cinta. La razza era probabilmente conosciuta anche al di fuori della Toscana, la si ritrova infatti ritratta anche nella Cappella dell'Annunziata della Chiesa di San Sebastiano di Venezia. Durante il Rinascimento, l'uso delle carni di questa razza continuò ad affermarsi, ne è testimonianza la citazione di Bartolomeo Benvoglianti nel "Trattato de l'origine et accrescimenti de la Città di Siena" del 1571, nel quale si descrive l'utilizzo delle carni di Cinta per la macellazione e la trasformazione in salumi tradizionali.

Per secoli, fino a metà del Novecento, la maggior parte delle famiglie contadine toscane ha allevato tradizionalmente questo suino. L'Ispettorato Provinciale dell'Agricoltura di Siena attuò addirittura un'azione di miglioramento genetico e predispose l'apertura di un libro genealogico e di un registro. Tuttavia, durante gli anni Settanta il registro venne chiuso a causa della drastica contrazione demografica della razza. Essendo un suino poco prolifico, dopo l'introduzione di razze straniere a rapido accrescimento, rischiò seriamente l'estinzione; fu salvata quando ormai si contavano poco più di una quarantina di esemplari in tutta la Toscana.

Da questo tragico momento in poi, seguendo un crescente interesse per il ritorno

ai sapori autentici, per la qualità dei prodotti agroalimentari e per la tutela della biodiversità, in Toscana si è ripreso ad allevare la Cinta Senese, rispettando i suoi ritmi naturali di riproduzione e garantendole le condizioni di allevamento allo stato brado o semibrado.

#### LA TIPOLOGIA DI ALLEVAMENTO

La zona di allevamento e produzione della Cinta Senese DOP comprende tutti i territori della regione Toscana che raggiungono l'altitudine massima di 1.200 metri sul livello del mare. In accordo con l'odierno disciplinare, gli animali devono essere allevati allo stato brado o semibrado a partire dal quarto mese di vita, previa apposizione di un bottone auricolare con il codice identificativo del capo, e devono soggiornare quotidianamente in appezzamenti di terreno, eventualmente recintati, provvisti anche di un ricovero. L'alimentazione è fornita principalmente dal pascolo in bosco o in terreni seminati con essenze foraggere e



La Cinta Senese può essere considerata la capostipite di tutti i suini della Toscana, allevata già dagli Etruschi e dai Romani



cerealicole. L'allevamento allo stato brado nelle colline toscane, assieme a un'alimentazione naturale priva di mangimi industriali, rappresenta una condizione ideale per il benessere e la crescita dei suini.

La successiva macellazione deve avvenire su animali che abbiano raggiunto almeno dodici mesi di età e le mezzene devono essere marchiate a fuoco. Dopo la macellazione dalle mezzene si ottengono i tagli e le porzioni da immettere in commercio o da destinare alla lavorazione dei prodotti di salumeria.

#### IL CONSORZIO E I SUOI OBIETTIVI

Il 7 agosto 1997 il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali approvò un'apposita sezione del Libro Genealogico della specie suina per la salvaguardia della razza e il 6 marzo 2001 venne istituito il Registro Anagrafico della specie suina.

Grazie agli interventi effettuati, la popo-



La carne si distingue dalla presenza dell'apposito sigillo e si caratterizza per una forte presenza di grasso di marezatura

lazione di Cinta Senese è stata interessata da un intenso sviluppo demografico. Nel 1998 erano iscritti al Registro Anagrafico 38 allevamenti toscani; l'impegno e l'entusiasmo degli allevatori uniti alla sensibilità e al sostegno delle istituzioni pubbliche hanno favorito una costante espansione della razza e un aumento degli allevatori fino ad oggi con più di un'ottantina di allevamenti.

Nel frattempo, a fine 2000, venne costituita un'associazione di produttori e trasformatori destinata alla tutela della carne della razza suina Cinta Senese e dei suoi prodotti trasformati di salumeria, denominata "Consorzio di Tutela della Cinta Senese", con l'intento di salvaguardare la razza dall'estinzione e ottenere il riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta, obiettivo raggiunto il 14 marzo 2012.

I nuovi obiettivi del Consorzio, come spiega il neo Presidente Nicolò Savigni,

## Le caratteristiche della carne

La Cinta Senese DOP si caratterizza per una forte presenza di grasso di marezatura all'interno delle carni, un maggior contenuto in percentuale di acidi grassi insaturi e per il gusto morbido, intenso e rotondo al palato. Queste peculiarità sono il risultato della dieta a base di cereali e legumi, combinata con l'ambiente naturale in cui l'animale è allevato. La carne presenta inoltre una colorazione rosa intenso e una consistenza compatta, una bassa perdita di liquidi al momento della cottura e un sapore sapido e succulento. La grande versatilità della carne di Cinta Senese DOP, riconoscibile dall'apposito sigillo, la rende ottima cucinata alla griglia, in padella, allo spiedo o al forno. È ideale per la realizzazione di salumi come il prosciutto, la salsiccia fresca, il buristo, la soppressata, il capocollo, il lardo, la pancetta o la spalla.



## PAPPARDELLE AL RAGÙ BIANCO DI CINTA SENESE DOP

Ricetta tratta dal sito [www.cintasenesedop.it](http://www.cintasenesedop.it)

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 300 grammi di pappardelle all'uovo
- 1 kg di carne fresca di Cinta Senese DOP
- 250 grammi di brodo di carne
- 50 grammi di sedano
- 50 grammi di carote
- 50 grammi di cipolle dorate
- 50 grammi di vino bianco
- 1 foglia di alloro
- 3 bacche di ginepro
- Olio EVO
- pepe

### PROCEDIMENTO:

1. Tritare finemente sedano, carote e cipolle e rosolarli in un ampio tegame assieme all'olio EVO.
2. Aggiungere la carne macinata di Cinta Senese DOP, rosolandola finché non comincia a dorare. Salare, sfumare con il vino bianco e far evaporare.
3. Aggiungere le bacche di ginepro e l'alloro, poi il brodo di carne e far cuocere a fuoco dolce per circa un'ora finché non si sarà asciugato.
4. Quando il ragù è quasi pronto, portare a ebollizione una pentola con acqua salata. Cuocere le pappardelle al dente e versarle nel tegame con il ragù.
5. Mescolare e far saltare la pasta per qualche minuto insieme al condimento, aggiungere infine il pepe appena macinato e servire ben caldo.

### ABBINAMENTO:

Le pappardelle sono un grande classico della cucina tradizionale toscana, condite con carne di cinghiale, funghi o ragù rosso, in questa ricetta si accompagnano a un sapo- rito ragù di Cinta Senese DOP, senza la presenza del pomodoro. Una pre- parazione che vede nella tendenza dolce, nella succulenza, nell'intensità e persistenza le caratteristiche gu- stative predominanti. Abbiamo biso- gno, in abbinamento, di un vino che possieda una vibrante freschezza e sapidità, provvisto di un tannino elegante e discreta presenza alcolica, che sia anche rotondo e vellutato per poter adeguata- mente armonizzare la sapidità e piccantezza speziata del piatto. In Toscana possiamo trovare numerosi esempi di vini rossi dotati di queste caratteristiche per potersi abbinare precisa- mente con le pappardelle, un Chianti Classico, un Rufina o un

Vino Nobile di Montepulciano per citarne solo alcuni, ma la scelta per un connubio perfetto deve prende- re in considerazione anche un vino di Montalcino. Senza scomodare il fratello maggiore Brunello, troppo strutturato per questo piatto, ab- biamo preferito optare per il **Rosso di Montalcino DOC di Tiezzi**.

La scelta è ricaduta sul vino della famiglia Tiezzi, non solo perché pos- siede tutte le qualità per accompa- gnare alla perfezione il piatto, ma perché è stato proprio il dottor Enzo Tiezzi, quando ebbe l'incarico della presidenza del Consorzio del vino Brunello di Montalcino negli anni Ottanta, a promuovere la nascita di questa denominazione, tanto da essere considerato il "Padre del Rosso di Montalcino". Ottenuto da uve Sangiovese grosso, anche det- to Brunello, provenienti dal vigneto di 35 anni di Podere Cerrino che affonda le radici nel terreno argillo- so-calcareo con galestro e alberese, il Rosso di Montalcino fermenta con lieviti indigeni in tini di legno per oltre venti giorni. Dopo la svinatura matura per circa un anno in grandi botti di rovere di Slavonia.

Un vino che risplende nel calice di un lucente rosso carminio, all'olfattivo esprime nette e intense percezioni di ciliegia, prugna e ribes, tocchi speziati di cannella e cardamomo e vegetali balsamici. L'assaggio è marcato da una vivace freschezza supportata dalla stuzzicante sapi- dità ed equilibrata dalla soave ro- tondità; il tannino è finissimo ed ele- gante. Il lungo e intenso finale, in cui tornano le note speziate e fruttate, rivela una precisa affinità aromatica con le sensazioni gustative percepi- te nelle pappardelle al ragù bianco di Cinta Senese DOP, regalando un abbinamento di sublime armonia.

eletto lo scorso dicembre 2023, rappresen- tano una sfida ma anche un'opportunità: «Gli obiettivi principali dei prossimi anni saranno elevare lo standard degli alleva- menti della Cinta Senese DOP e farla sem- pre più conoscere in Italia e nel mondo». Continua: «Negli ultimi anni la suinicoltu- ra è in grave crisi in Italia, con una gene- rale diminuzione dei capi allevati, dovuta all'abbandono di alcuni allevatori a causa della pandemia e all'avvento della Pesta Suina Africana che ha bloccato le esporta- zioni», sottolinea. «Stiamo promuovendo degli incontri con veterinari specialisti per cercare di cambiare questa tendenza nega- tiva, puntando su innovazione, ricerca e formazione per i nostri soci. Questi incon- tri formativi hanno lo scopo di migliorare soprattutto le pratiche di allevamento e riproduzione ma anche il benessere degli animali».

Infine, precisa il presidente: «Lavoriamo anche a supporto del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste per contrastare le numerose frodi e contraffazione perpetuate nei confronti dei prodotti di Cinta Senese DOP, cercando di valorizzare il prodotto in Italia ma soprat- tutto in Toscana, nel proprio territorio di origine».

La Cinta Senese DOP è di fatto un pa- trimonio legato non solo al semplice allevamento, ma anche culturale, di biodiversità da salvaguardare, di ter- ritori da conservare, un mezzo per far conoscere tradizioni secolari, un esempio di qualità e sapori unici. La sopravvivenza di questa razza rappresenta una ricchezza capace di ricompensare coloro che credono che il mondo agricolo costi- tuisca una prospettiva valida a cui approcciarsi con passione, competenza, impegno e dedi- zione, per creare eccellenze enogastronomiche che siano portabandiera della Toscana e dell'Italia, nel mondo. ♦

