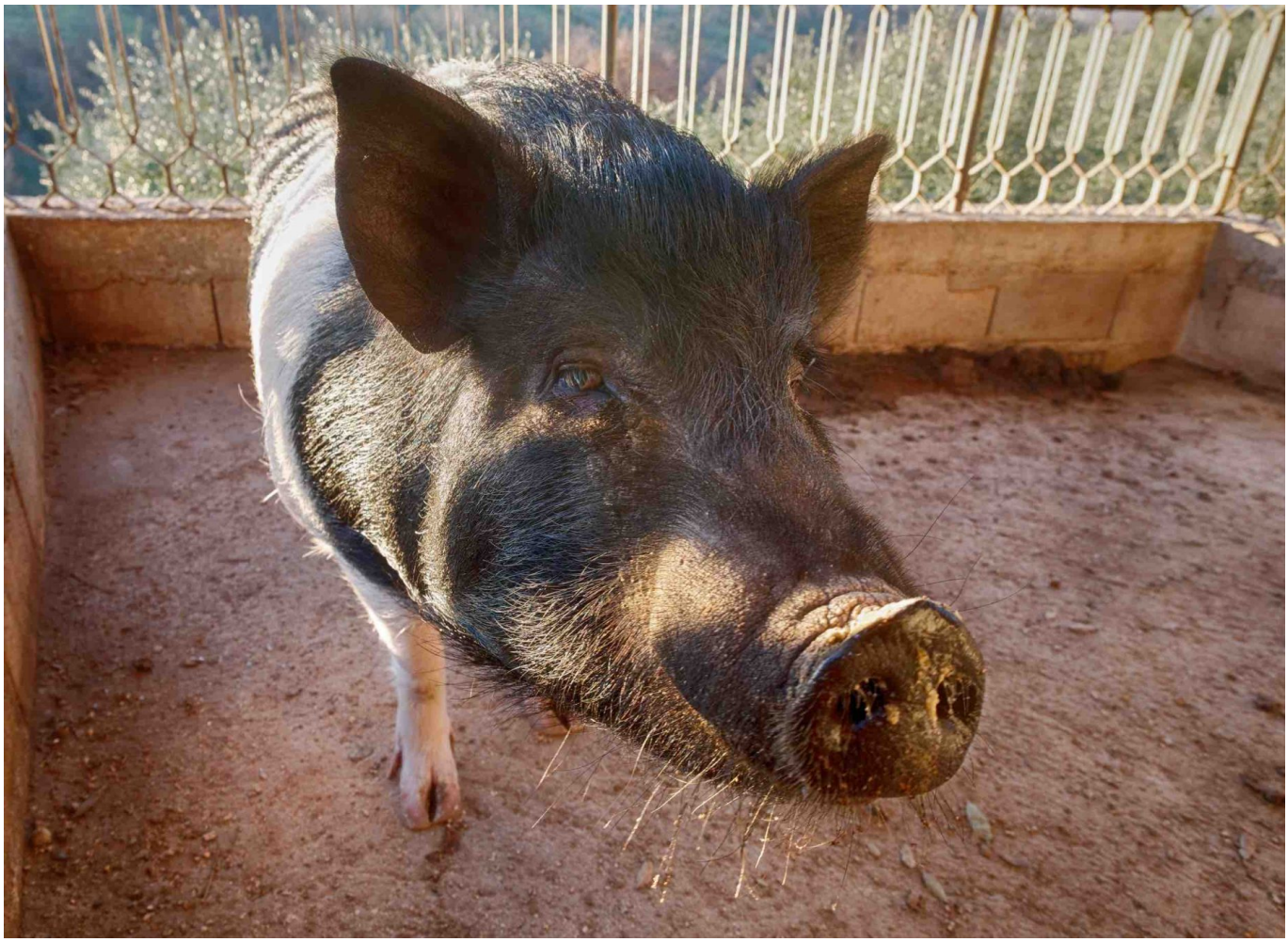
CINTA SENESE DOP, ANTICHISSIMA E PREGIATISSIMA RAZZA DI SUINI TOSCANI

Spesso si sente parlare di cinta senese. E magari qualcuno pensa anche che si tratti delle vecchie mura che stanno ancora a protezione di Siena. Qualcun altro invece dice: ottima questa carne, è cinta senese. Ma sappiamo bene di cosa stiamo parlando? E perché Cinta senese? Avete mai visto esemplari di suini appartenenti a questa particolare razza? Se no, non potete capire, se sì, avrete già tutto chiaro.

Cinta senese DOP, antichissima e pregiatissima razza di suini toscani

La cinta senese è quella razza toscana di piccoli suini con la fascia bianca che “cinge” (ecco perché

"cinta") il mantello nero dell'animale, il garrese, il torace, le spalle e le zampe anteriori, a dargli il nome, oltre che la zona di origine, dal momento che la sua culla originaria fu la Montagnola Senese, territorio collinare che spazia tra i comuni di Casole d'Elsa, Monteriggioni, Siena e Sovicille. Questo dimostra il carattere rustico della razza che ancora oggi viene allevata nei boschi della zona a tutto vantaggio della sapidità della carne.



In realtà fino a pochi anni fa la Cinta senese era a serio rischio estinzione, per fortuna però questo non è accaduto altrimenti avremmo perso prodotti straordinariamente saporiti oltre che dall'altro valore dietetico perché ricchi di Omega 3 e colesterolo buono.

Piccoli porcellini crescono in Toscana

La Cinta senese è la capostipite di tutti i suini della Toscana. Già allevata dagli Etruschi, seguì i Romani nelle loro migrazioni e fu di grande aiuto ai contadini del Medioevo durante pestilenze e carestie.
Una delle più famose documentazioni storiche della presenza della Cinta senese si trova in un affresco del XIV secolo dipinto dal Lorenzetti: "*Effetti del Buon Governo – La campagna ben governata*". La Cinta è co-

munque riuscita a conservare nei secoli le caratteristiche che la rendono inconfondibile, come la fascia bianca, la coda non arricciolata, la testa allungata, mentre si differenzia da quella che si può ammirare nel dipinto per la maggiore stazza oltre che per le orecchie riverse sugli occhi e non più dritte come un tempo.

È un maiale poco prolifico, la Cinta senese, le cucciolate raggiungono al massimo i 6 suinetti, ecco perché la battaglia per salvaguardare questa razza autoctona è sempre in corso, nonostante le speranze si accrescano ogni giorno.

1927: 21 razze suine

È utile sapere che nel 1927 esistevano in Italia 21 razze suine “nostrane”, che purtroppo si sono quasi tutte estinte col sopraggiungere, negli anni ’50, delle più produttive razze inglesi e danesi (con predominanza del *large white*), che hanno determinato la dolorosa perdita di un grande patrimonio genetico. All’epoca fu una grande rivoluzione, perché la *large white*, pur non idonea all’allevamento brado, era più prolifica della Cinta senese, e l’animale era pronto per la macellazione dopo solo 6 mesi di vita, mentre lo sviluppo della Cinta richiede un periodo superiore a 1 anno.

Solo 6 razze sono state salvate all’ultimo tuffo: la Mora romagnola, la Cinta senese, la Macchiaiola Maremmana, la Casertana, la Nera calabrese e la Siciliana. Tuttavia, soltanto la Cinta Senese è stata completa-

mente recuperata e nuovamente diffusa. Questo è successo perché alcuni allevatori avevano mantenuto esemplari di Cinta senese in relativa purezza in modo che si potessero incrociare con razze bianche ottenendo così maiali pesanti, detti “Grigi” o “Tramacchiati“, che all’epoca erano ricercati dagli allevatori del nord Italia perché rustici, precoci nello sviluppo e di elevata qualità nella carne.

La Cinta senese diventa DOP

Anche 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 e il mantenimento dei verri riproduttori per raggiungere un numero sufficiente di animali in grado di togliere la Cinta Senese dalla triste lista delle specie in estinzione.

Nel 2000 è nato il Consorzio di Tutela della Cinta Senese, e nel 2012 è arrivato dall’Unione Europea il riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta Cinta Senese DOP che conta 36 allevamenti, 53 verri e 500 scrofe da riproduzione, 3.000 suini all’ingrasso, 5 stabilimenti di macellazione e 2 laboratori di sezionamento.

La verità è che la Cinta senese DOP è una carne dal sapore unico e inconfondibile grazie all’allevamento al pascolo e alle proprie caratteristiche genetiche: la carne è venata di grasso omogeneamente, e siccome le

sostanze aromatiche sono contenute nei grassi, i sapori e i profumi diventano straordinari.

Il grasso è più fluido del normale, e questo permette una migliore diffusione degli aromi usati per la speziatura nei salumi rendendoli più gradevoli al palato. Inoltre, il grasso è ricco di acidi insaturi, in particolare Omega 3 – che diminuiscono i grassi nel sangue – e Omega 6 che esplica un'azione antitrombosi.

Le regole della Denominazione di Origine Protetta

Per poter ottenere la Denominazione di Origine Protetta Cinta Senese DOP, l'allevamento deve rispettare rigide regole sulla provenienza, sulla razza, sull'allevamento (i suini devono essere allevati allo stato brado o semibrado dal quarto mese di vita e devono stare in appezzamenti con ricoveri per la notte), sull'alimentazione, sulla macellazione (gli animali devono avere un'età superiore ai 12 mesi), sulle caratteristiche della carne (colore rosa acceso e/o rosso, tessitura fine, consistenza compatta, leggermente infiltrata di grasso, tenera, succulenta), sulla tracciabilità (ogni fase della produzione deve essere registrata).

In pratica l'allevamento della cinta senese consiste nel pascolamento degli animali che si cibano di quanto fornito dal pascolo in bosco e/o in terreni nudi seminati con essenze foraggere e cerealicole e costituiti prevalentemente di tuberi, radici e materiale organico del tappeto erboso. Questo tipo di animale è dotato di un olfatto molto sviluppato e nello stesso tempo adatto anche alla ricerca in zone melmose e al rimescolamento della terra. Tutto ciò permette un notevole contenimento dei problemi sanitari, nonché di stress, fattori fondamentali che emanano il loro favorevole influsso sulla qualità delle carni della Cinta Senese DOP.

I prodotti di Cinta senese

Inizialmente prodotto di nicchia, oggi la Cinta senese DOP è in vendita anche in alcune macellerie e supermercati di Siena e della Toscana, sebbene non sempre sia facile trovarla essendo la produzione limitata.

I prodotti della Cinta Senese DOP hanno un prezzo più elevato di altri simili a causa della notevole richiesta e dei maggiori costi di produzione, anche perché è una razza che cresce lentamente.

La Cinta senese fornisce tutta la gamma dei classici salumi toscani, oltre alla carne fresca da cuocere secondo le ricette della gastronomia senese e da abbinare ai vini del territorio. Volete qualche esempio? Arista, buristo, capocollo, finocchiona, gota, guanciale, lardo stagionato, pancetta, prosciutto, rigatino, salame, salsiccia, soppressata…

Riproduzione Riservata ©Copyroght TuscanyPeople