



Cinta Senese D.O.P.



la cinta senese

La DOP. L'importanza dell'allevamento suinicolo allo stato brado e semibrado.

jacopo goracci

tenuta di paganico soc. agr. spa

ONAS - Corso di 2° livello per Maestri Assaggiatori

Castello Acaja di Fossano (CN)

sabato 14 novembre 2015

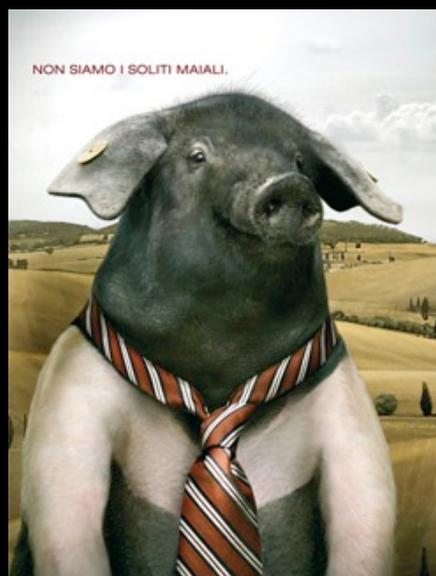
 **TENUTA DI PAGANICO**

prima parte

*caratteristiche genetiche
e di allevamento*

seconda parte

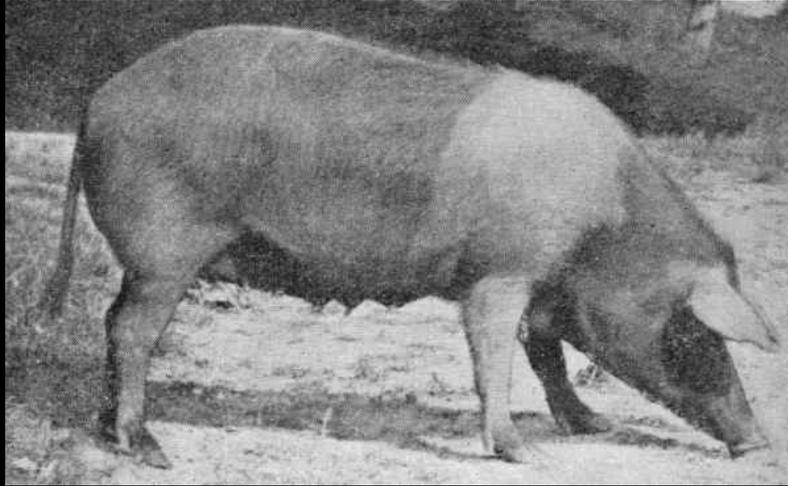
*i salumi ottenuti dalla
lavorazione dei suini di
cinta senese*



 **TENUTA DI PAGANICO**

prima parte

caratteristiche genetiche e di allevamento



 **TENUTA DI PAGANICO**

VIDEO

da 30sec a 4 min

da 7 min e 30sec a 10 min

da 18 min e 20 sec a 24 min e 20 sec

totale 12 min

 **TENUTA DI PAGANICO**



 **TENUTA DI PAGANICO**

1340 - a. lorenzetti, effetto del buongoverno
palazzo pubblico, siena



antonio eremita
medioevo



sant'antonio abate
a. previtali
1510 - 1515 bergamo





annotati gli animali riproduttori di una determinata razza con l'indicazione dei loro ascendenti. Si tratta pertanto di LG semplificati destinati alle razze e popolazioni a limitata diffusione il cui scopo non è tanto quello di operare una selezione su tali popolazioni, spesso in pericolo di estinzione, quanto piuttosto quello di **conservare patrimoni genetici di grande valenza storico-culturale** anche **valorizzandone le qualità produttive** ed incentivandone l'impiego in **particolari condizioni ambientali**



iscritti gli animali riproduttori di una determinata razza con l'indicazione dei loro ascendenti e per i quali sono stati effettuati **controlli delle attitudini produttive**; è lo strumento primario dell'attività di selezione delle diverse specie e razze di interesse zootecnico, mira alla conservazione di popolazioni animali



un secolo di vicissitudini...

- anni '20 - 11 razze italiane autoctone riconosciute
- 1927 definizione di oltre 30 razze o varietà di suini autoctoni
- 1934 - 55 - L. G. della razza (unica italiana)
- anni '50 - 160.000 capi (tra puri e meticci)
- 1960 - '80 - fortissima riduzione numerica
- 1986 - censiti 81 scrofe e 3 verri
- 1997 - riapertura del L.G.
- oggi - centinaia di riproduttori



macchiaiola maremmana



 TENUTA DI PAGANICO

cappuccia di anghiari



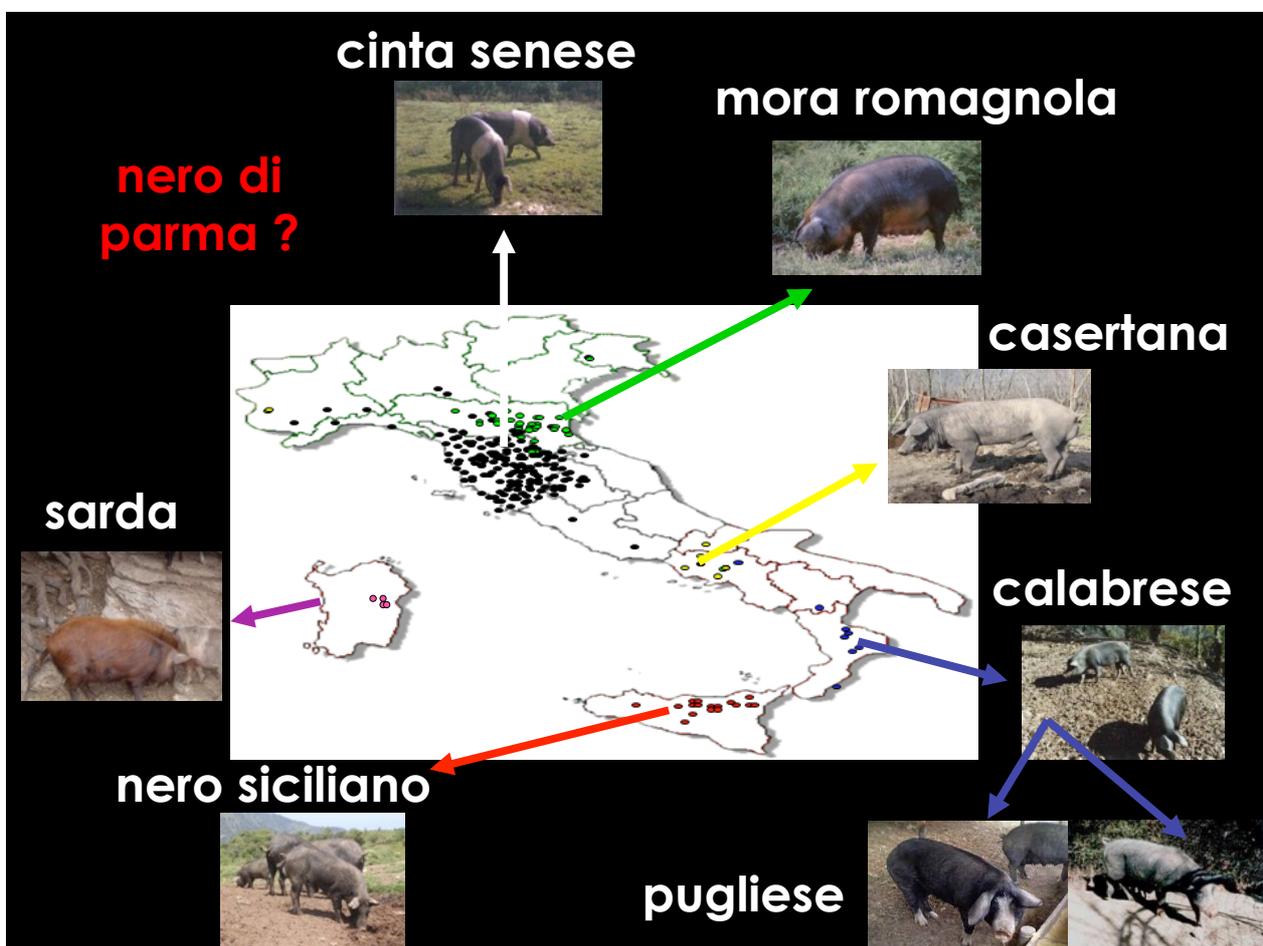
 TENUTA DI PAGANICO

nera parmigiana

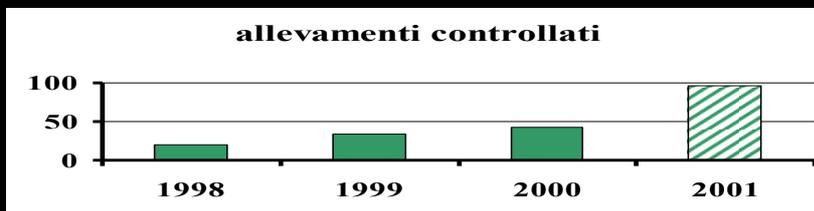
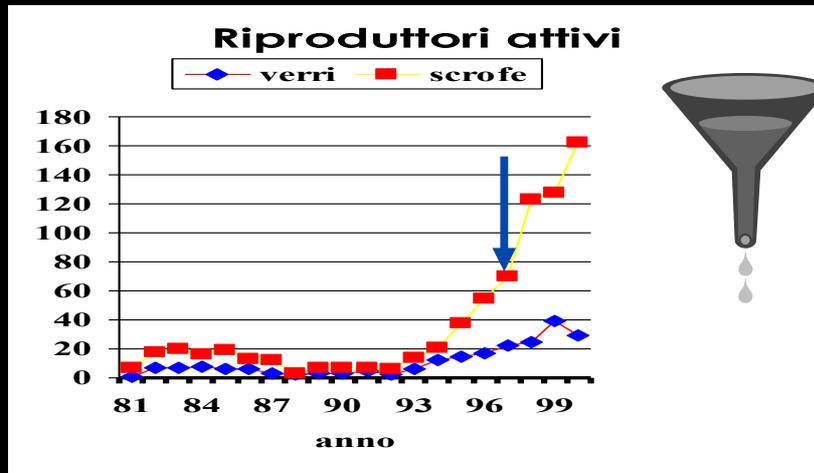


Caterina Tibaldi a Rocca di Varsi nel 1951. (foto di archivio)

 **TENUTA DI PAGANICO**

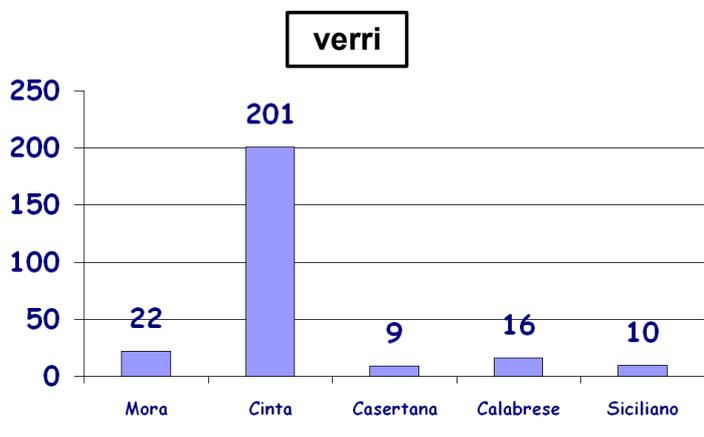


dinamica della razza



TENUTA DI PAGANICO

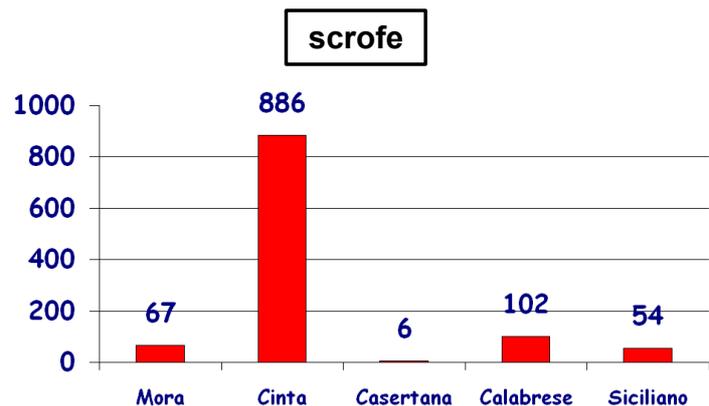
(Franci, 2004)



(Pugliese e coll., 2005)

OGGI

2011
 allevamenti sono 150
 consistenza totale delle
 scrofe 1000 di capi
 numero allevamenti toscani
 hanno prodotto 7.425 suini



TENUTA DI PAGANICO



La qualità di questo prodotto è certificata dal
**CONSORZIO PER LA TUTELA
DELLA CINTA SENESE**

Nel 2000 viene costituito il "Consorzio di Tutela della Cinta Senese".

Nato con lo scopo di difendere, tutelare e promuovere la Cinta Senese e i suoi prodotti trasformati, ne tutela l'uso della denominazione di origine.

I suini devono vivere allo **stato brado o semibrado**, pascolando liberi in boschi e prati; l'alimentazione è disciplinata da un regolamento ferreo. Tutti i soggetti sono **identificati** e certificati fin dalla nascita. I **salumi** possono fregiarsi del marchio consortile, che riporta un **codice numerico identificativo** dal quale è possibile risalire al suino, all'allevamento, alla data di macellazione e al numero dei tagli trasformati nel rispetto delle norme.

Dal 30/07/2015 Il Consorzio di tutela della Cinta Senese ottiene dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali l'incarico a svolgere **attività di tutela per la DOP "Cinta Senese"**: questo ente potrà quindi operare "erga omnes" svolgendo una più efficace ed incisiva attività di tutela a favore del consumatore.

 **TENUTA DI PAGANICO**



Cinta Senese D.O.P. dal 13 marzo 2012

La Denominazione di Origine Protetta "Cinta Senese" è tutelata a livello nazionale dal decreto ministeriale di protezione transitoria in attesa di essere riconosciuta come tale anche in sede comunitaria.

La zona d'origine

La zona di produzione, intesa come la zona nella quale avvengono la nascita, l'allevamento, la macellazione dei suini, nonché il sezionamento ed il successivo confezionamento delle carni da essi derivanti è costituita dal territorio della **Regione Toscana**, storicamente vocata all'allevamento della prestigiosa razza Cinta Senese, le cui origini sono antichissime. Una delle prime testimonianze della sua esistenza è infatti l'immagine effigiata nell'affresco del Buon Governo di Ambrogio Lorenzetti nel Palazzo Comunale di Siena, risalente al 1338.

L'allevamento

Le carni derivano da suini maturi, di **età alla macellazione non inferiore ai 12 mesi**, appartenenti esclusivamente alla razza Cinta Senese e come tali rigorosamente registrati ed identificati. A partire dal quarto mese di vita, gli animali sono tradizionalmente allevati allo stato brado/semibrado, in appezzamenti recintati e non, provvisti di eventuali ricoveri per le ore notturne o in condizioni climatiche sfavorevoli, compresi in **boschi ricchi di specie quercine** idonee alla produzione delle ghiande **e/o in terreni seminativi – pascolativi tipici dell'ambiente pedoclimatico toscano**.

La loro alimentazione è fornita quindi dal pascolo in bosco e/o in terreni nudi, seminati con **essenze foraggere** (lupinella, trifoglio, ginestrino...) e **cerealicole** (frumento, avena, segale...). L'ambiente e l'utilizzo quasi esclusivo di **risorse alimentari spontanee** (parzialmente integrate da componenti di esclusiva provenienza vegetale e minerale) hanno nel tempo selezionato suini in possesso di sviluppate caratteristiche di ruralità, frugalità, adattamento al territorio e resistenza alle malattie che non trovano riscontro in altre razze suine comunemente allevate e che si ripercuotono favorevolmente sulla qualità stessa delle carni.



Le caratteristiche delle carni

Le carni ottenute dalla macellazione e dal sezionamento delle mezzene, per le quali viene richiesta la certificazione ai fini della DOP, si presentano (per 100 gr di carne edibile – 24 ore post mortem):

- a) di colore: **rosa acceso e/o rosso**;
- b) **di tessitura: fine**;
- c) di consistenza: compatta, **leggermente infiltrata di grasso**, tenera, succulenta con aroma della carne fresca;
- d) conformi rispetto alla rilevazione dei seguenti valori parametrici:
 - 1) contenuto in acqua: non superiore al 78%;
 - 2) contenuto in **grassi: non inferiore al 2,5%** (riferito al muscolo Longissimus dorsi);
 - 3) valori di pH compresi nell'intervallo tra 5,6 e 6,0 (riferito al muscolo Longissimus dorsi , all' altezza dell' ultima costola);

e come tali sono immesse al consumo, sotto forma di tagli anatomici interi o parziali, preparate sfuse o confezionate.



 **TENUTA DI PAGANICO**



Cinta Senese D.O.P.



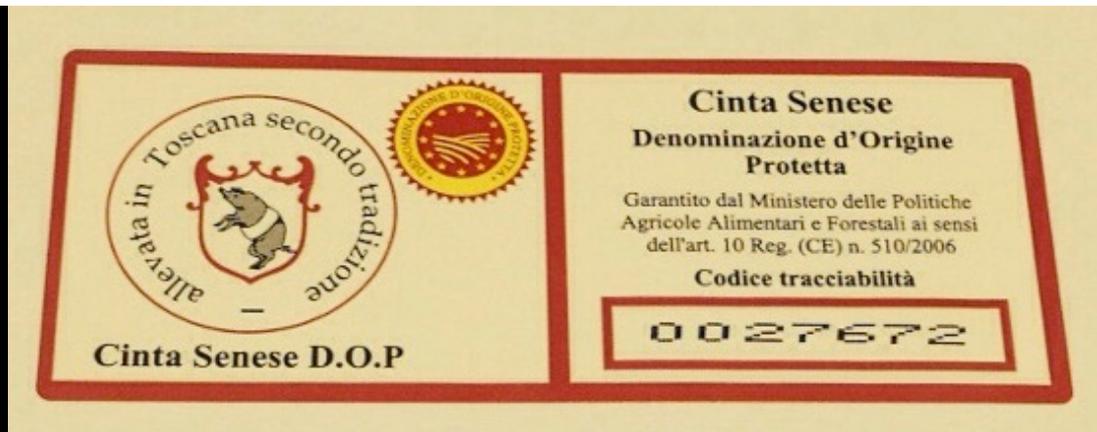
???

sui tagli di carne fresca destinati al consumatore finale viene apposto il Sigillo Consortile con codice numerico di rintracciabilità



SUINO CINTO TOSCANO D.O.P.
TIPO GENETICO
CINTA SENESE

 **TENUTA DI PAGANICO**



Prot. n. 1707 2 APR. 2012

Oggetto: Carni di suini di razza Cinta senese

Agli interessati
LORO SEDI

Con Regolamento (UE) n. 217/2012, l'Unione Europea ha riconosciuto la Denominazione di Origine Protetta "Cinta Senese", riservata esclusivamente alle carni suine di animali di razza Cinta senese nati, allevati e macellati in Toscana.

A seguito del riconoscimento, l'ANAS, che è responsabile della tenuta del Registro Anagrafico della razza "Cinta senese", ha scritto una lettera ai competenti uffici del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, per chiedere precisazioni in ordine all'utilizzo della denominazione di questa razza da parte degli allevatori ubicati al di fuori della regione Toscana.

Il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ha risposto con una lettera che si allega alla presente, con cui si ammette la possibilità di utilizzare il riferimento alla razza Cinta senese sull'etichetta delle carni dei suini iscritti al Registro anagrafico, purché si utilizzi la dicitura "carne di suino di razza Cinta senese" scritta con caratteri dello stesso tipo e dimensione. Si richiama l'attenzione sul fatto che tutti i caratteri devono essere in minuscolo, tranne l'iniziale "C" maiuscola di "Cinta senese".

Nel rimanere a disposizione per eventuali necessità di chiarimento, si porgono i più cordiali saluti.

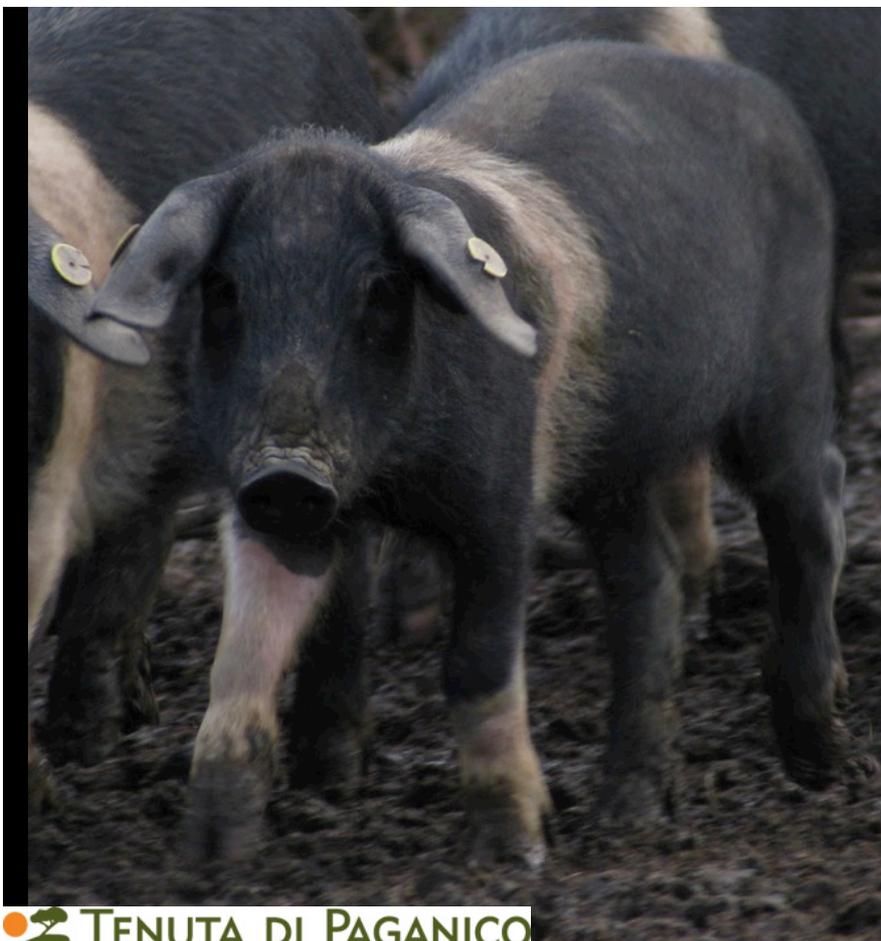
IL DIRETTORE
(Dr Maurizio Gallo)

All. cit.



marcatura
intera da
riproduzione

 TENUTA DI PAGANICO



marcatura
tagliata da
ingrasso

 TENUTA DI PAGANICO

come (dovrebbe) vivere una cinta senese?



 **TENUTA DI PAGANICO**



**OGNI ANIMALE SELEZIONATO
OTTIENE I MIGLIORI RISULTATI
PRODUTTIVI SOLO NELL' AMBIENTE
ORIGINARIO DI SELEZIONE**



 **TENUTA DI PAGANICO** 2006



 TENUTA DI PAGANICO



 TENUTA DI PAGANICO



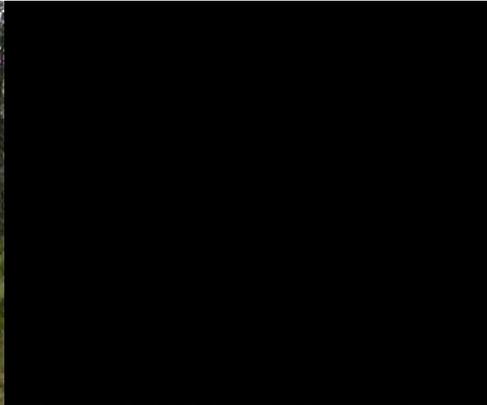
 **TENUTA DI PAGANICO**



IPERPASCOLAMENTO

IPERPASCOLAMENTO

 **TENUTA DI PAGANICO**



PASCOLO
=
AREA CON VALORE
ALIMENTARE



 **TENUTA DI PAGANICO**



 **TENUTA DI PAGANICO**



PAGLIA





 TENUTA DI PAGANICO



 TENUTA DI PAGANICO



 TENUTA DI PAGANICO

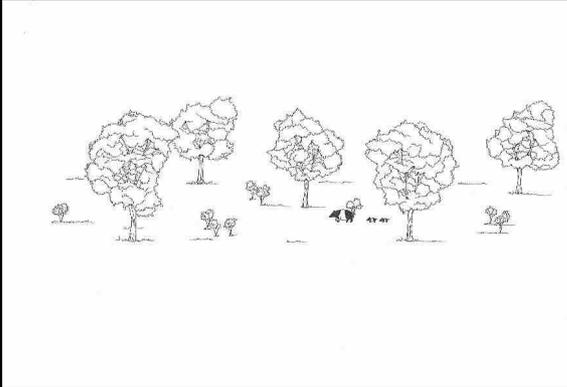


**suini nel bosco
esclusivamente quando
questo ha valore
alimentare**

 TENUTA DI PAGANICO

pascolamento in bosco con la razza cinta senese

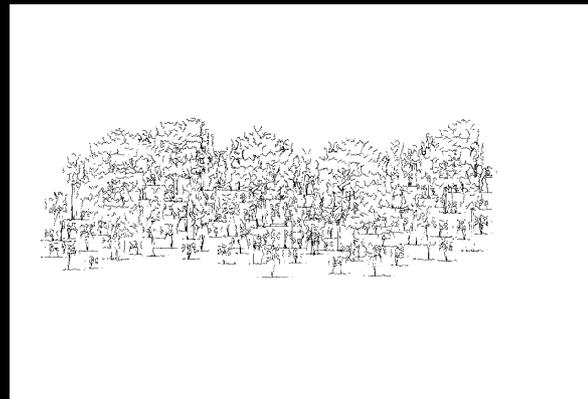
la tradizione



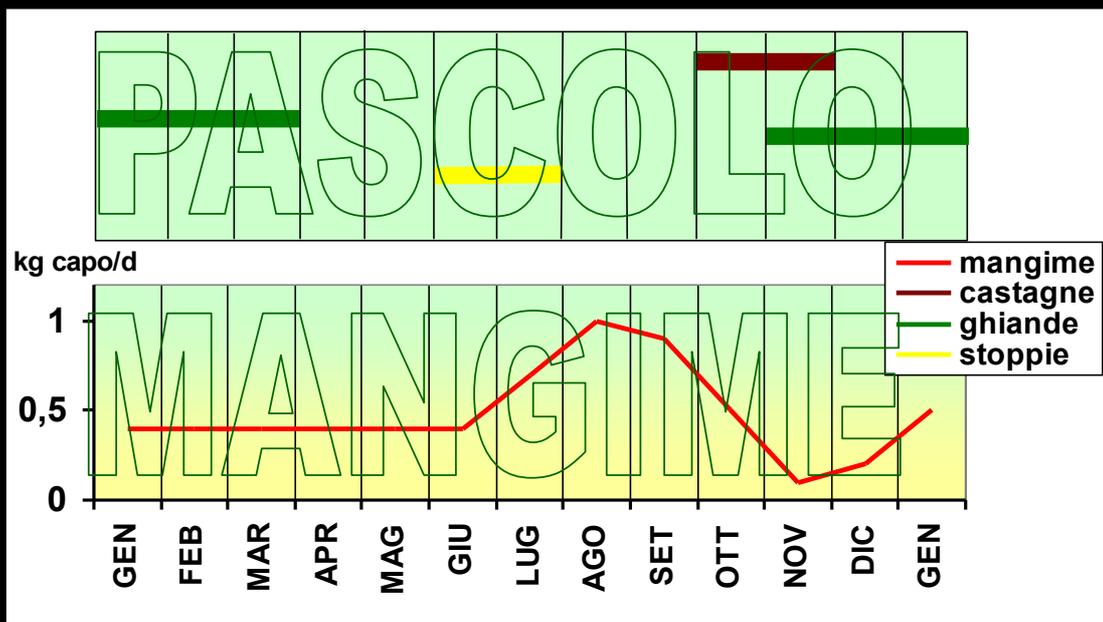
da 80 a 140 matricine grosse e medie per ettaro secondo la fertilità del bosco

250 matricine per ettaro ripartite in 4 classi di età + il piano di ceduo e le piante nate da seme

l'attualità



ALLEVAMENTO BRADO O SEMI-BRADO





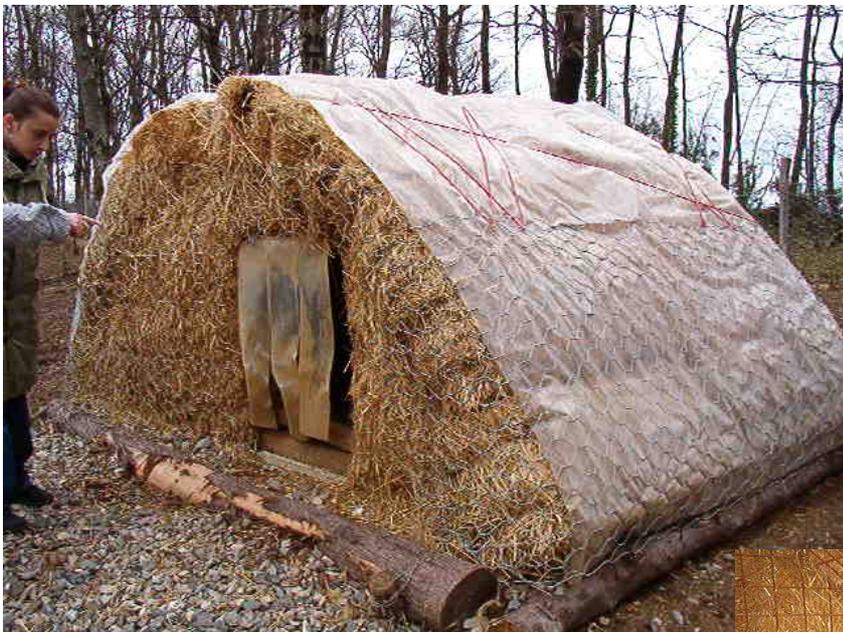
 TENUTA DI PAGANICO



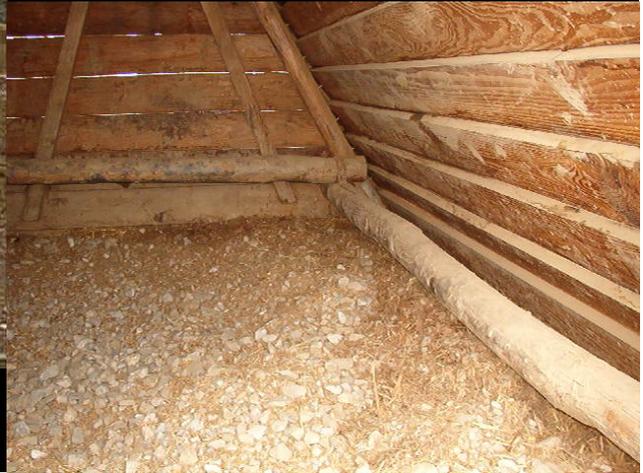
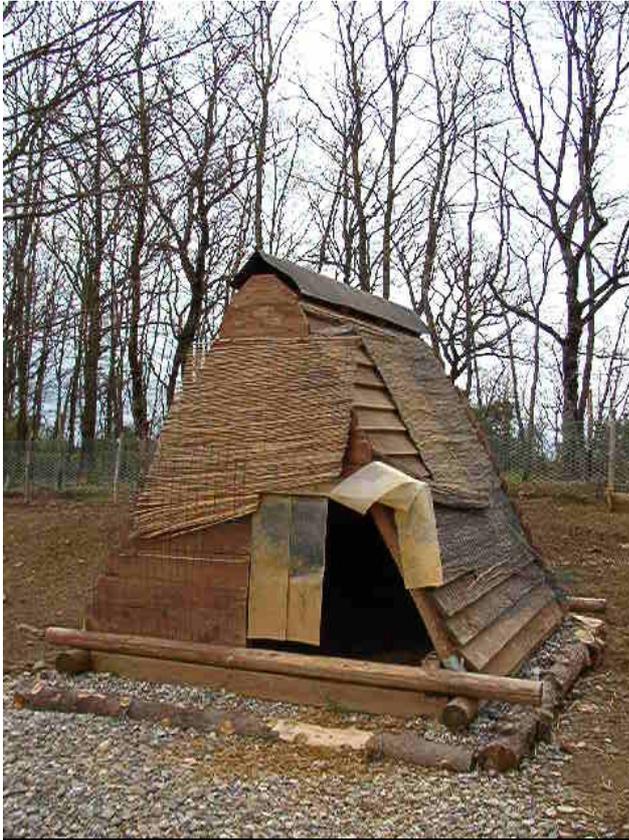
 TENUTA DI PAGANICO



TENUTA DI PAGANICO



TENUTA DI PAGANICO



 TENUTA DI PAGANICO



 TENUTA DI PAGANICO



benessere animale



 TENUTA DI PAGANICO



RAPPORTO UOMO-ANIMALE

 TENUTA DI PAGANICO



...oops!

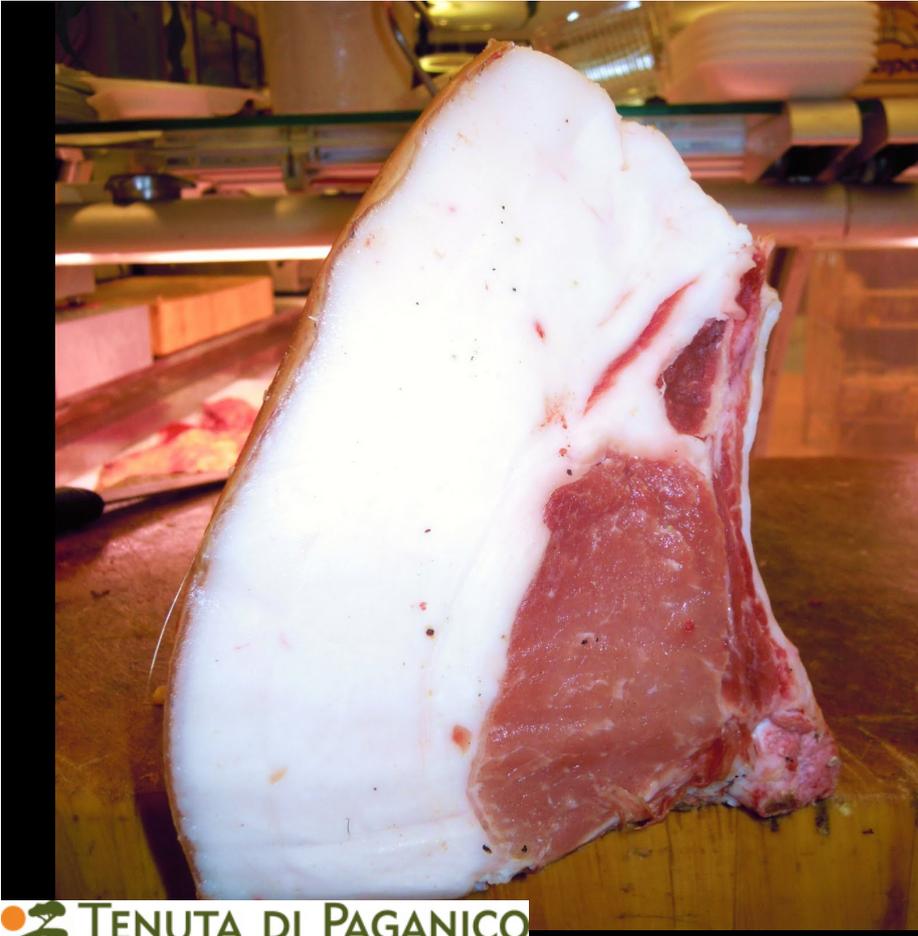


 TENUTA DI PAGANICO

ma come (dovrebbe)
crescere una cinta senese?



 TENUTA DI PAGANICO



ERRORE
ALIMENTARE?

 TENUTA DI PAGANICO

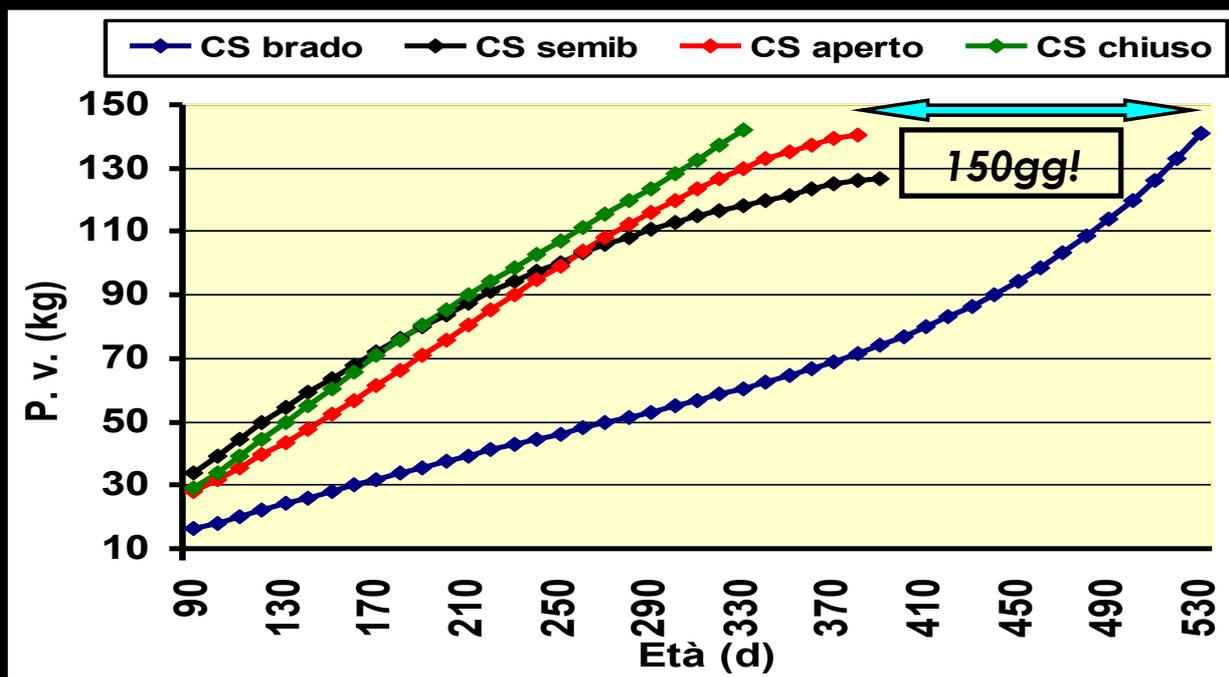


 TENUTA DI PAGANICO



TENUTA DI PAGANICO

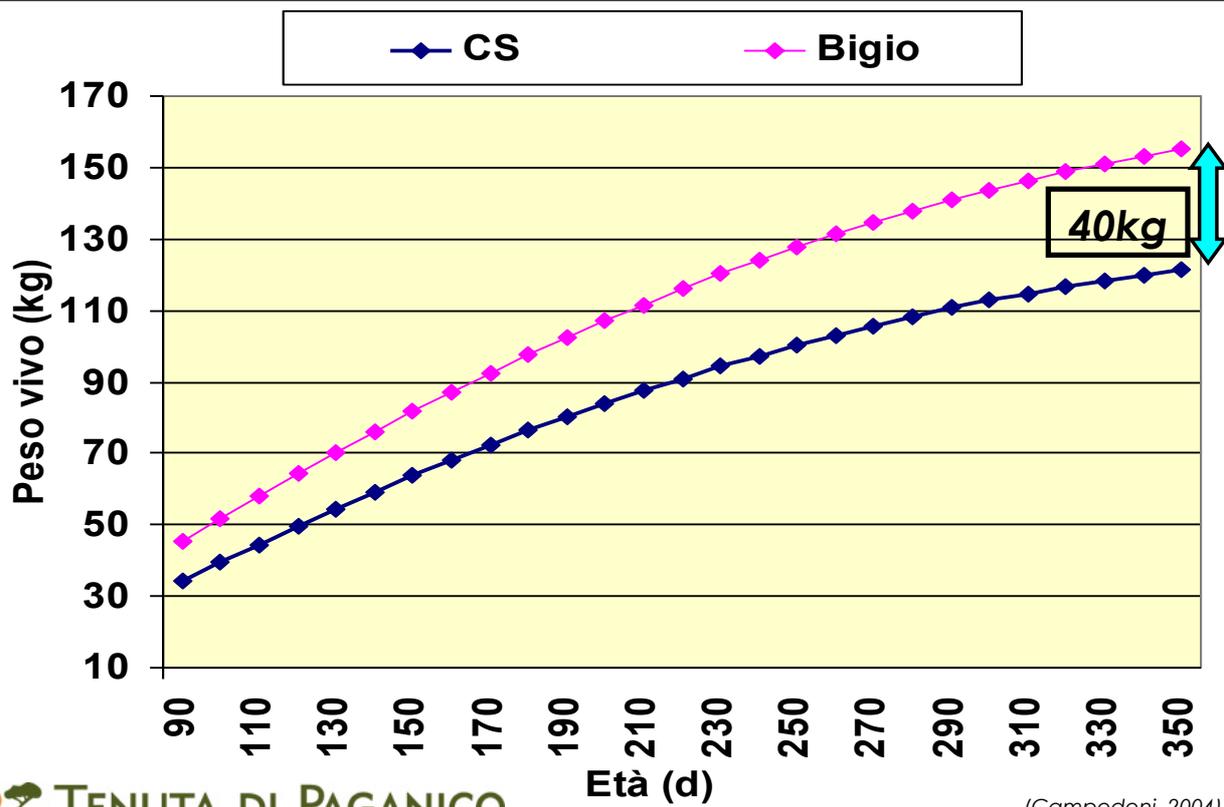
andamento del peso vivo nei diversi sistemi di allevamento



TENUTA DI PAGANICO

(Campodoni, 2004)

confronto fra cs e bigio allevate in regime semibrado



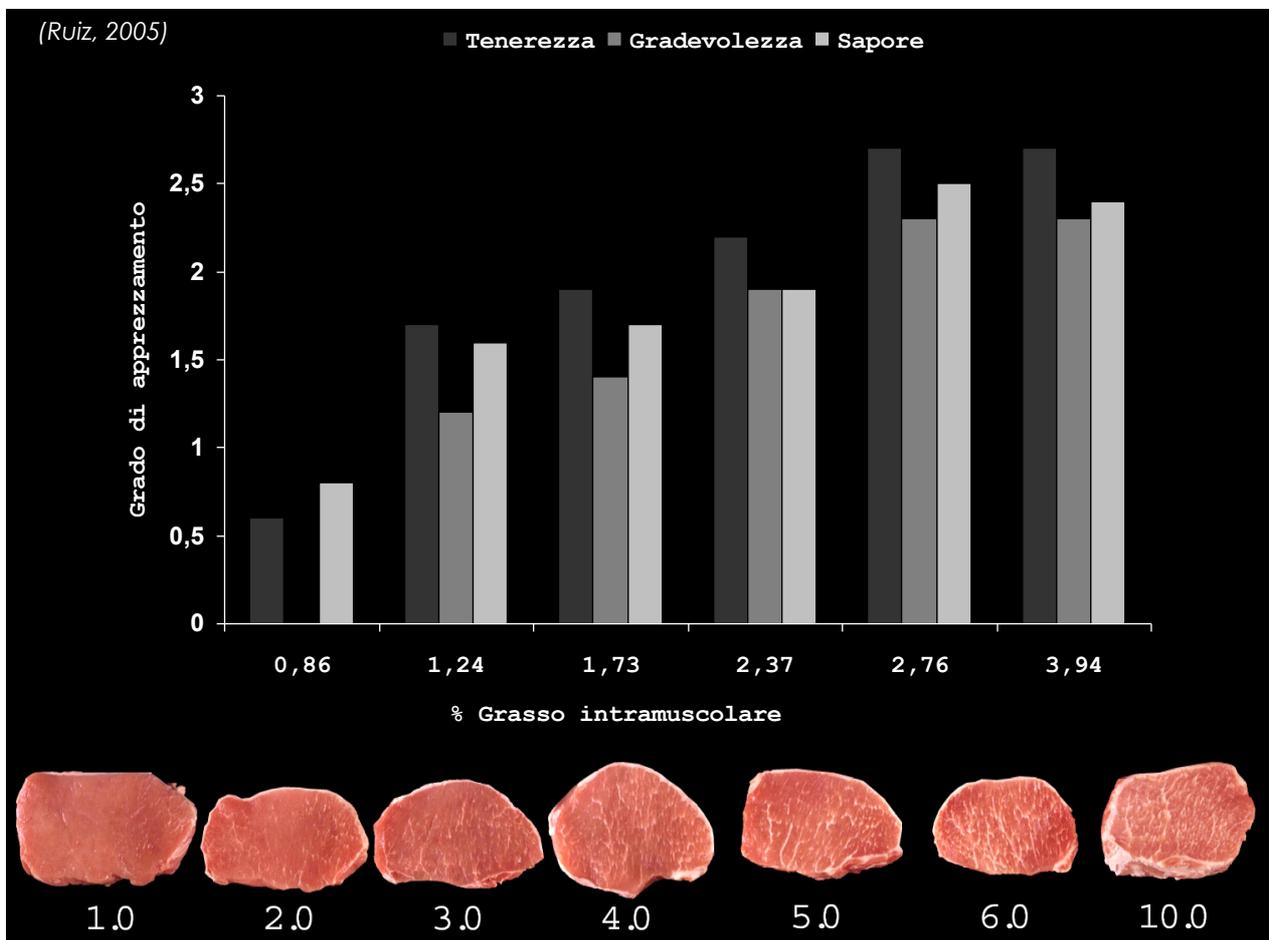
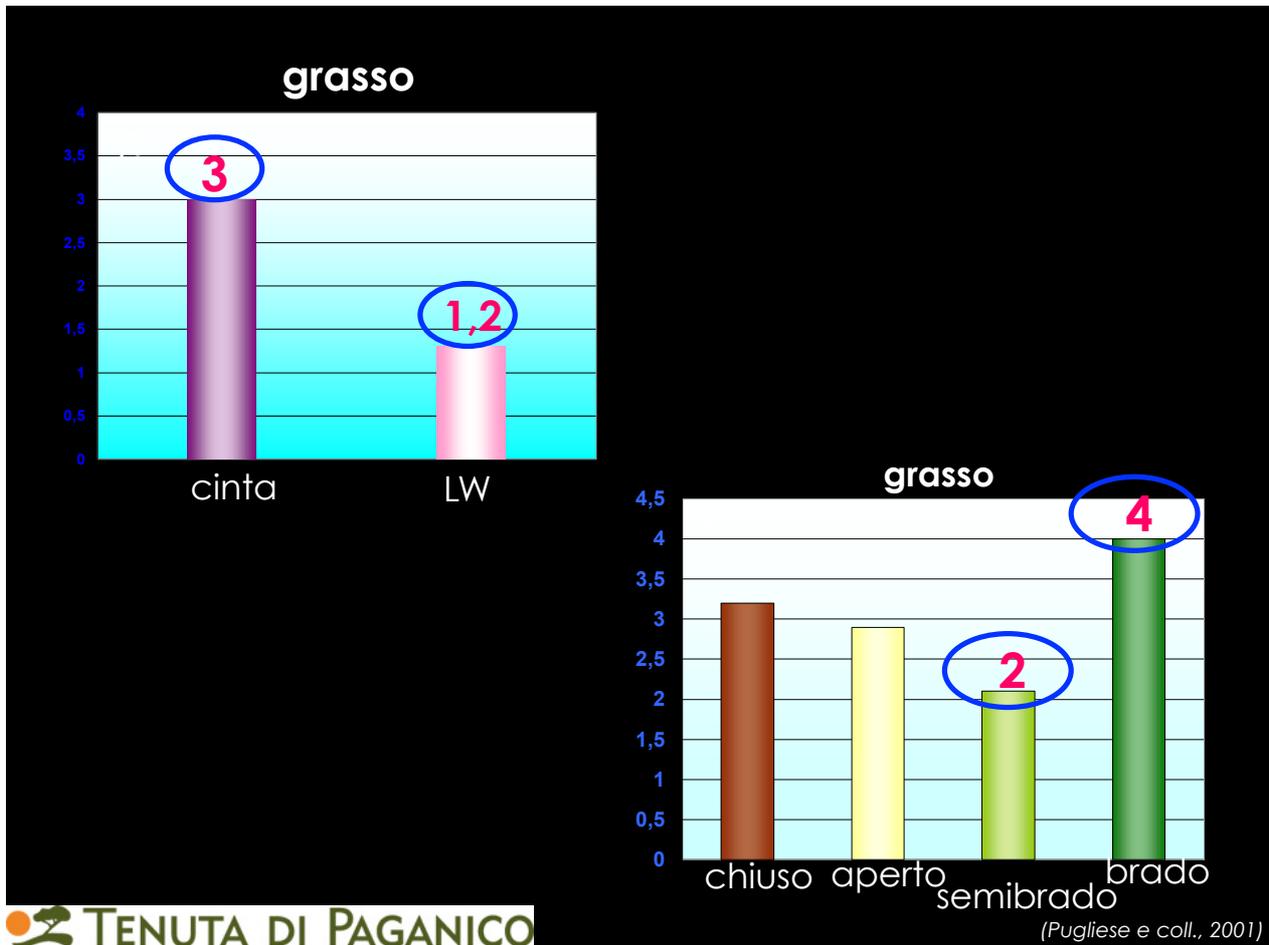
TENUTA DI PAGANICO

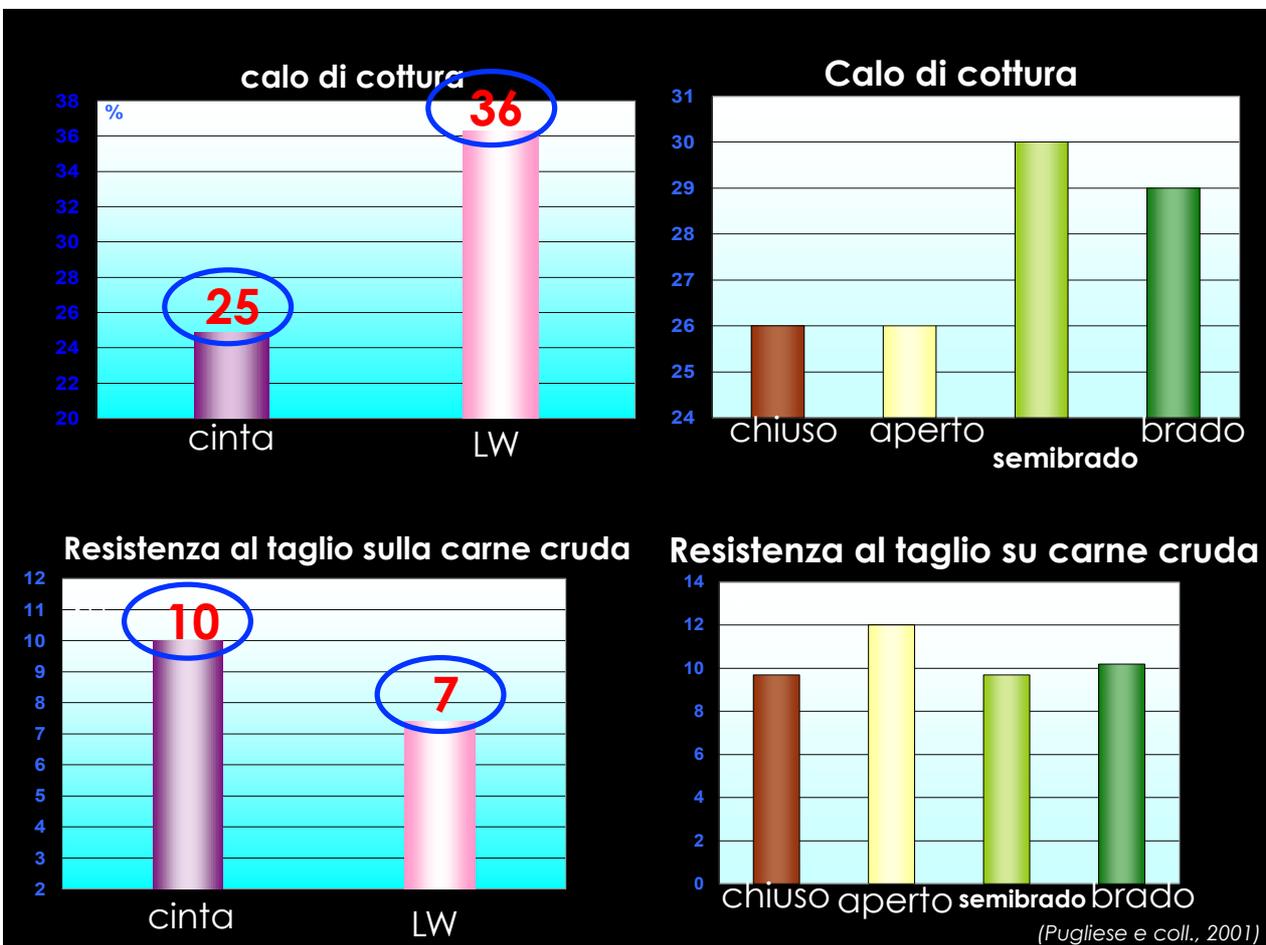
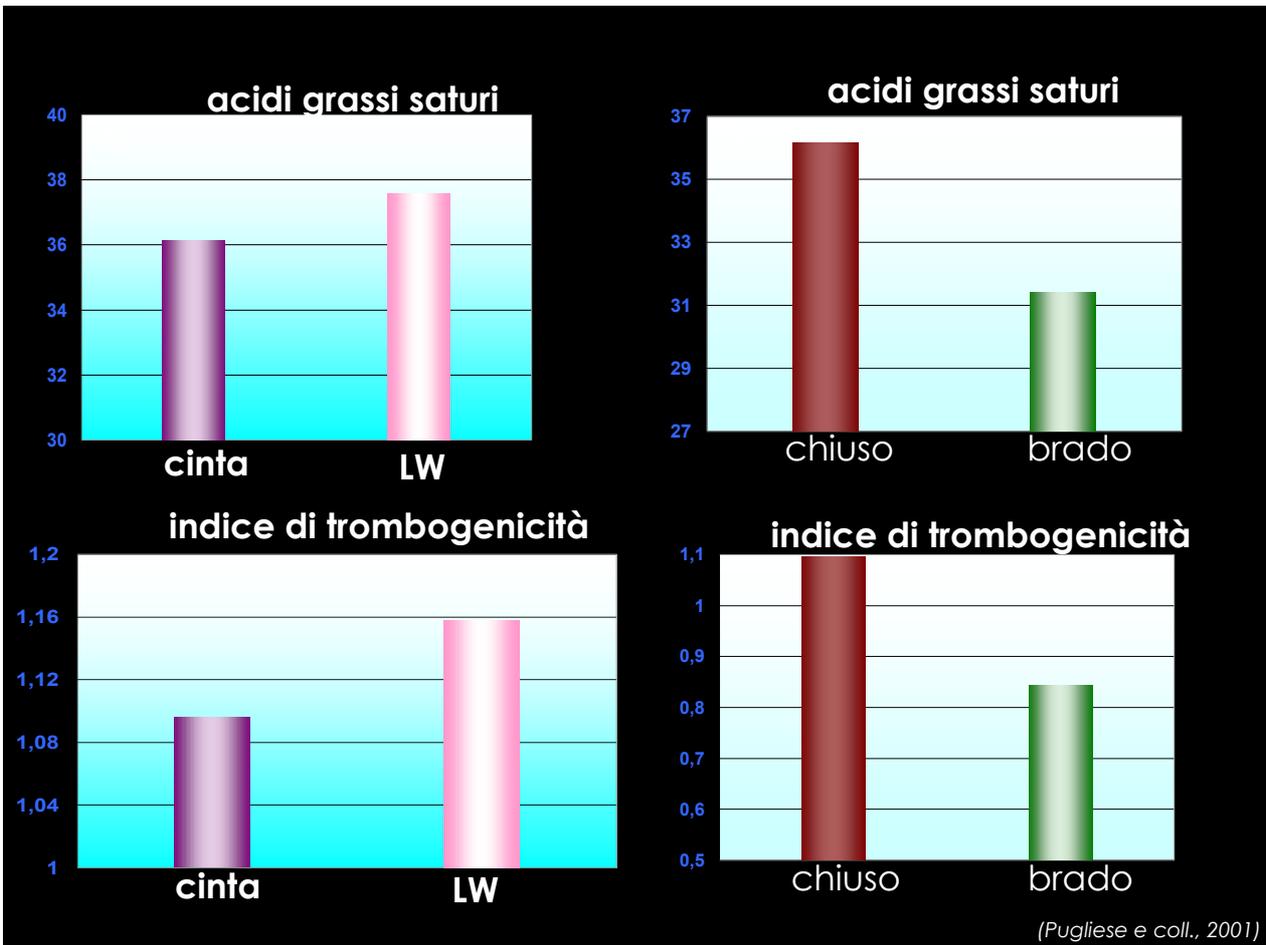
(Campodoni, 2004)

tramacchiati o bigi o grigi senesi



TENUTA DI PAGANICO









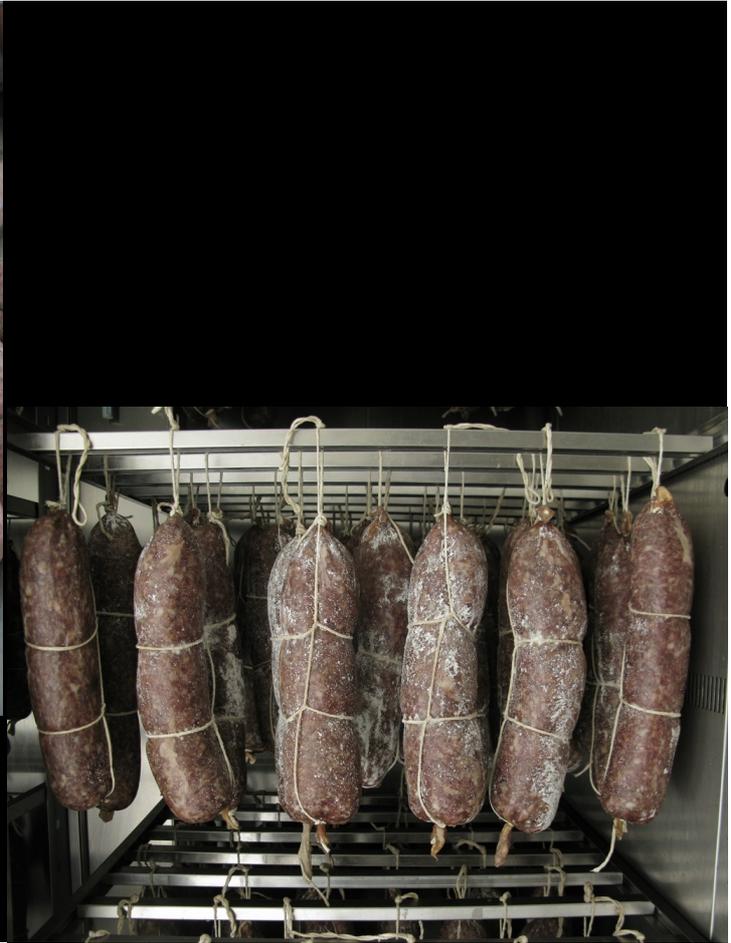




 TENUTA DI PAGANICO



 TENUTA DI PAGANICO



 **TENUTA DI PAGANICO**



 **TENUTA DI PAGANICO**

...concludendo...



PROSCIUTTO DI SPALLA CON GUANCIALE (razza sarda)

 TENUTA DI PAGANICO

consumo pro capite di carne in italia

TOTALE	90 kg
suino	40 kg
bovino	22 kg
pollame	20 kg
coniglio e selvaggina	5 kg
frattaglie	1 kg
ovi-caprini	1 kg
equini	1 kg

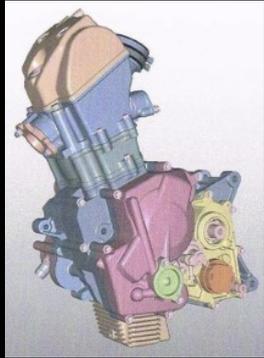
	Consumo di carne pro capite al giorno (g)	
Africa	31	11 kg/anno
Asia meridionale e orientale	112	
Asia occidentale (compreso il medio oriente)	54	
America latina	147	
Paesi in via di sviluppo (media)	47	17 kg/anno
Paesi sviluppati (media)	224	82 kg/anno
Totale	101	37 kg/anno

**MENO CARNE MA
SELEZIONATA e SCELTA**



**da consumatore a
CONSUM-ATTORE**





1LT OLIO

XTC C60 10W60 MOTORE 100% SINTETICO

Condizioni dell'oggetto: **Nuovo**
Tempo rimasto: 12g 09h (03 ott 2011 20:05:34 CEST)
Quantità: Più di 10 disponibili

EUR 21,00

[Compralo Subito](#)

[Aggiungi a Oggetti che osservi](#)

Spedizione: **GRATIS** - Corriere espresso [Vedi altri servizi](#) | [Mostra tutti i dettagli](#)
Consegna stimata entro 2 giorni lavorativi.
Luogo in cui si trova l'oggetto: CASTELBUONO (PA), Italia
Spedizione in: Italia

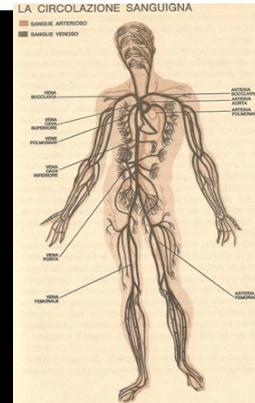
Pagamenti: **PayPal**, Visa/MasterCard | [Vedi le informazioni per il pagamento](#)
Paga con PayPal: protezione integrale. [Condizioni](#)

[Cambia idea sulle prepagate. Cambia prepagata. Scopri di più.](#)

Restituzione: L'oggetto può essere restituito | [Leggi i dettagli](#)



Olio extravergine di oliva mediterraneo
lt
€ 1,24
anziché € 1,56

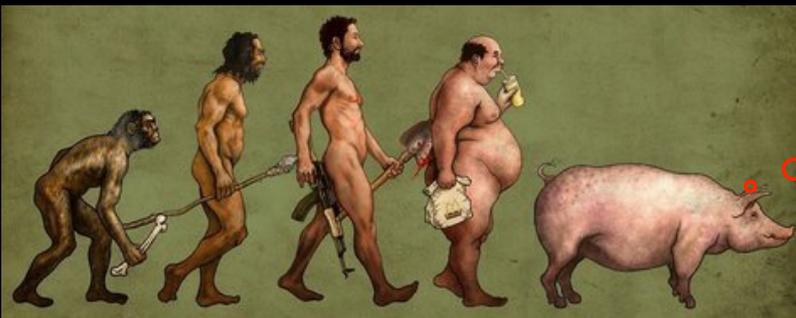


TENUTA DI PAGANICO



tenuta di taganico soc. agr. s.p.a.
via della stazione, 10
58045 paganico (gr)
www.tenutadipaganico.it
azienda@tenutadipaganico.it
Tel. 0564.905008

334.6296799 [jacopo goracci](#)



Grazie a tutti

TENUTA DI PAGANICO