

La Cinta Senese

2° Livello
Maestri Assaggiatori

Marzo 2018



Luca Celima

ONAS
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI SALUMI

2° livello

La Cinta Senese

- La Cinta Senese
- L'importanza dell'allevamento suinicolo allo stato brado e semibrado
- I salumi di cinta senese: caratteristiche sensoriali



Luca Celima

ONAS
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI SALUMI

2° livello

La Cinta Senese è una delle razze autoctone
Italiane

Di origine molto
antica

Animale rustico



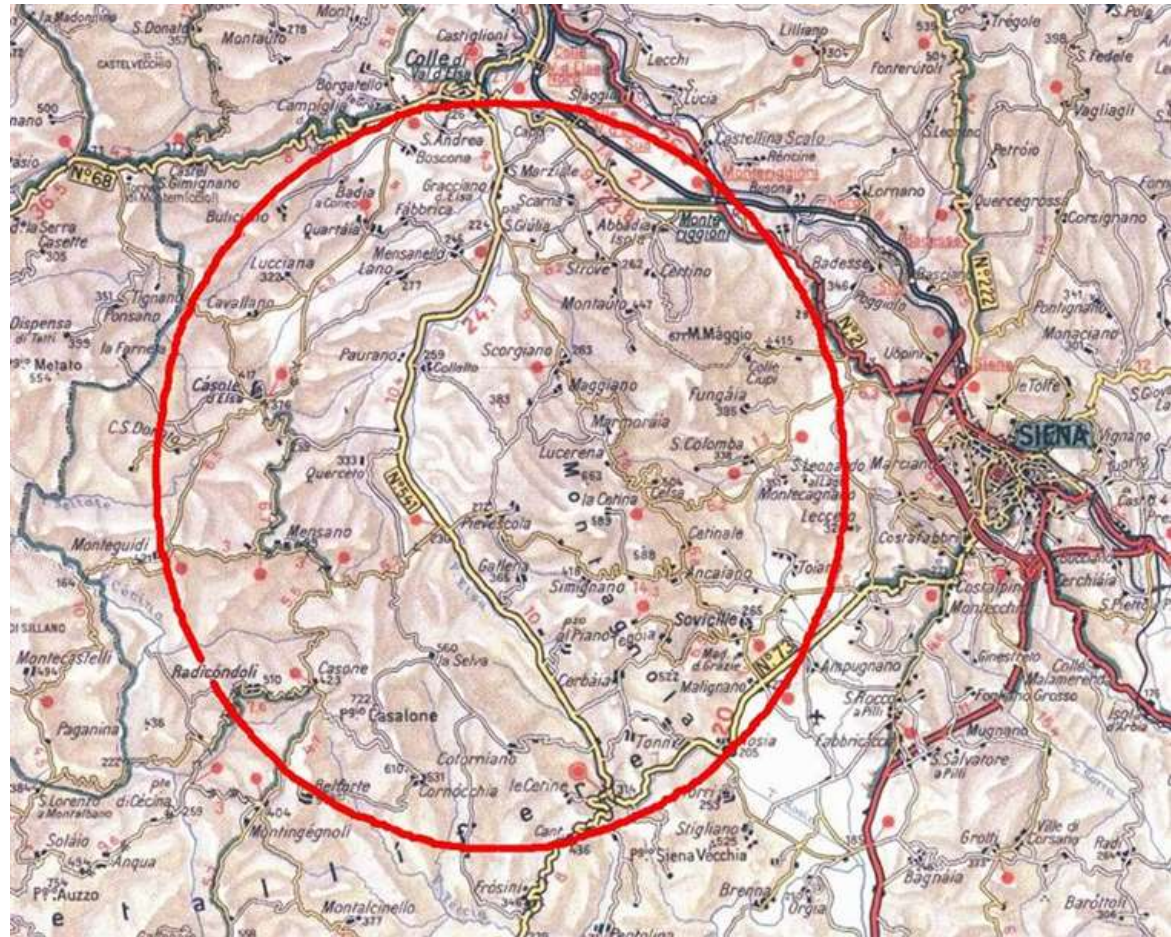
Si hanno notizie di un suino molto simile
all'attuale Cinta Senese già nel 1300



Particolare dell'affresco «gli effetti del buon governo in città e nel contado» di Ambrogio Lorenzetti (1290 – 1348)– palazzo di città - Siena

La zona di origine della Cinta Senese si può far ricondurre alla Montagnola Senese

Da qui si diffuse nelle zone limitrofe e in tutta la Toscana



«Grigio Senese»

La Cinta Senese (così come altre razze autoctone) è stata anche utilizzata in incroci con la Large Withe per la produzione di un meticcio con caratteristiche di maggior prolificità, più veloce accrescimento e buon adattamento all'allevamento allo stato brado.



La storia recente:

- anni 20 → 11 razze italiane autoctone riconosciute
- 1927 → definizione di oltre 30 razze o varietà di suini italiani autoctoni
- 1934 → istituzione del LG della razza (unica italiana)
- anni 50 → circa 160.000 capi allevati tra puri e meticci
- 1960 inizia il declino
- seconda metà degli anni 60 cessa il Libro Genealogico
- 1986 → la Cinta Senese è sull'orlo dell'estinzione (censiti 3 verri e 81 scrofe)
- 1997 → riapertura del Libro Genealogico
- **2000 → costituzione del Consorzio di Tutela della C S**

Il 13 marzo 2012 con la pubblicazione sulla G. U.
dell'Unione Europea
alla Cinta Senese viene riconosciuta la DOP

**Denominazione riservata esclusivamente alle carni
suine di animali**



Luca Celima

**nati
allevati
e macellati
in Toscana**



ONAS
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI SALUMI

2° livello

Il disciplinare prevede:

Zona di Produzione: il territorio amministrativo della regione Toscana fino all'altitudine di 1.200 metri s.l.m.

Allevamento: la DOP è riservata a suini derivanti esclusivamente dall'accoppiamento di soggetti entrambi iscritti al RA e/o al LG del tipo genetico C.S. Allevati allo stato brado o semibrado a partire dal 4° mese di vita.

Max. 1.500 Kg di peso vivo per ettaro.

I riproduttori possono essere ricoverati in apposite stalle nel periodo di accoppiamento.

Alimentazione: fornita dal pascolo in bosco e/o terreni nudi seminati con essenze foraggere e cerealicole. E' consentita l'integrazione alimentare giornaliera non superiore al 2% del peso vivo dell'animale (solo in presenza di condizioni climatiche sfavorevoli si può arrivare al 3%).

I costituenti dell'integrazione devono provenire per almeno il 60% del peso dall'area geografica di produzione



Luca Celima



2° livello

Macellazione: gli animali devono avere almeno 12 mesi di età.

Le mezzene marchiate a fuoco sul prosciutto, lombo pancetta, spalla e gota.

Al sezionamento ogni taglio destinato al consumo deve essere provvisto del contrassegno.

Controlli: demandati all'Istituto Nord Est Qualità (INEQ)

Confezionamento ed etichettatura: le mezzene devono essere marchiate a fuoco ed il marchio deve riportare il logo della DOP «Cinta Senese» ed il codice del macello.

I tagli risultanti dal sezionamento delle mezzene marchiate a fuoco e destinati al consumo finale devono avere un contrassegno con le seguenti informazioni:

- il logo;
- il nome della Denominazione «Cinta Senese DOP»;
- il simbolo comunitario o la dicitura «Denominazione di Origine Protetta»;
- il codice di tracciabilità;



Cinta Senese D.O.P.

Luca Celima



2° livello



Luca Celima

La carne di Cinta Senese DOP deve essere:

di colore rosa acceso e/o rosso, di tessitura fine, di consistenza compatta, leggermente infiltrata di grasso, tenera, succulenta con aroma della carne fresca

e deve avere le seguenti caratteristiche Chimico-Fisiche:
(per 100 gr. di carne edibile – 24 ore post mortem)

- contenuto in acqua non superiore al 78%;
- contenuto in grassi non inferiore al 2,5% (muscolo longissimus dorsi);
- pH₄₅ da 6 a 6,5 (pH misurato a 45 min. post mortem)

I suini provenienti dagli accoppiamenti del tipo genetico razza Cinta Senese devono essere identificati non oltre **quarantacinque** giorni dalla nascita, mediante l'apposizione sulle orecchie di un segno distintivo (bottone auricolare o fascetta) indicante il codice di identificazione del soggetto idoneo

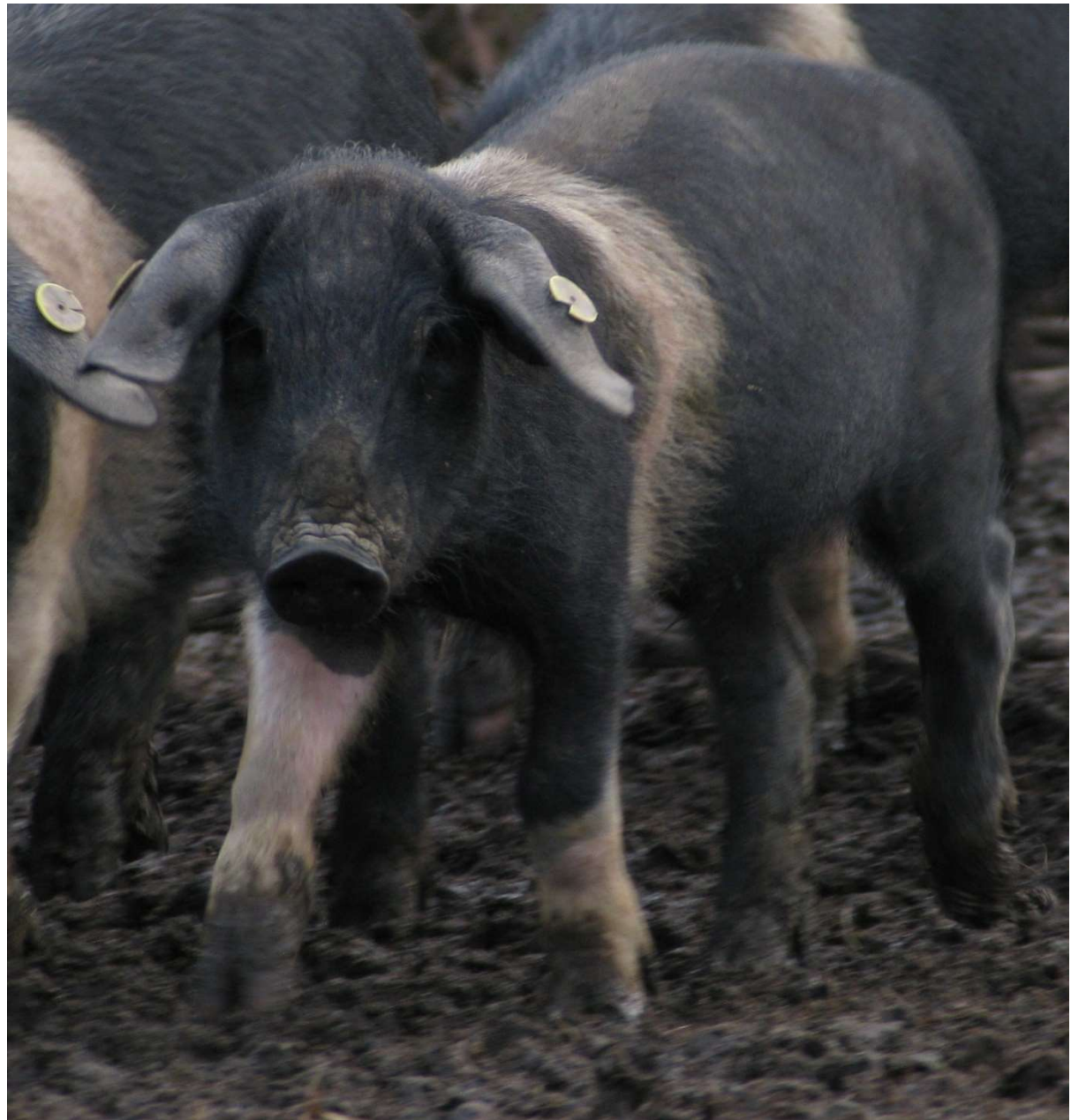
Marchatura intera

Riproduzione



Luca Celima

Marchatura tagliata
da ingrasso



Luca Celima

Allevamento



Luca Celima

Allevamento brado

- il suino rimane all'aperto durante tutto l'anno
(può ricevere integrazioni della razione alimentare in relazione a periodi climatici particolarmente sfavorevoli)
- necessita di ampie superfici, possibilmente boscate con essenze in grado di produrre abbondante alimento
- bassa densità di allevamento per evitare che la competizione alimentare provochi danni, anche gravi, al terreno ed al bosco

Allevamento semi brado

il suino rimane all'aperto solamente in alcuni periodi dell'anno e ricoverato in strutture nei periodi dell'anno più sfavorevoli



Pascolo regimato

- In **Primavera** sui prati, sui cereali in erba, su erbai di veccia e trifoglio incarnato o orzo, veccia e pisello
- In **estate** su stoppie di cereali e su medica a fine ciclo
- In **autunno** su campi di rape, castagneti e macchia
- In **inverno** nei boschi di querce, rovere, lecci, castagni e su maggesi

da non confondere con l'allevamento all'aperto

- il suino dispone di spazi all'aperto limitati
- viene alimentato regolarmente con mangimi
- i terreni utilizzati sono scarsamente produttivi





Luca Celima



Luca Celima



2° livello



Luca Celima



2° livello



Luca Celima



Luca Celima



2° livello



Luca Celima



2° livello

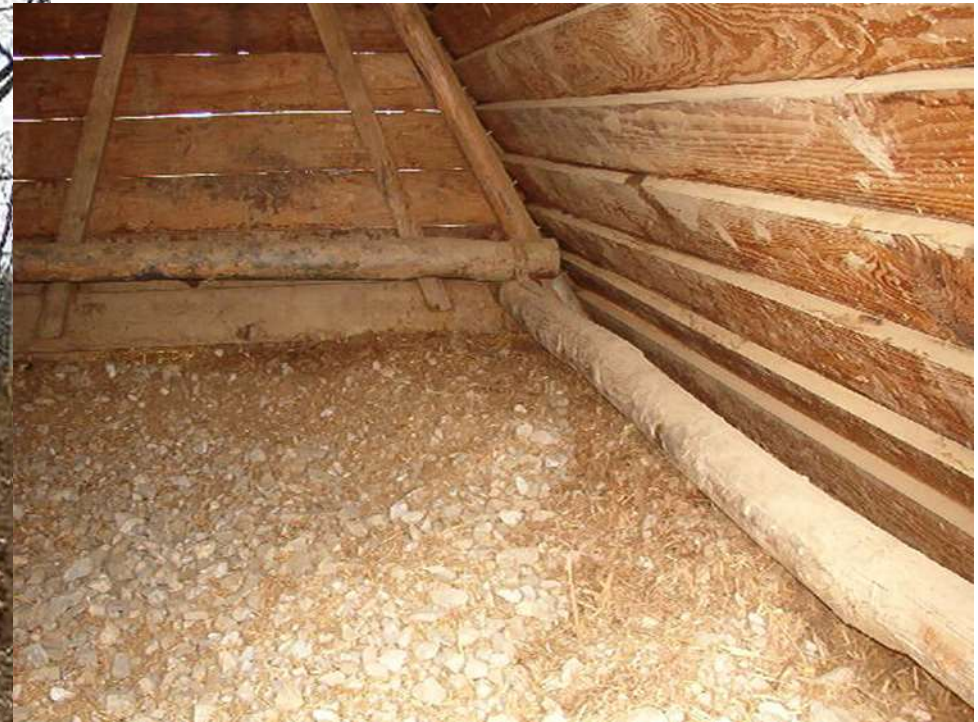




Luca Celima



Luca Celima



Luca Celima

Vantaggi dell'allevamento allo stato brado

- basso investimento iniziale
- minor impatto ambientale
- minore manodopera
- minori costi di esercizio
- favorisce la regolarità del ciclo sessuale nelle scrofe



Luca Celima

- maggior benessere degli animali
- minore insorgenza delle malattie
- migliore qualità della carne

Svantaggi dell'allevamento allo stato brado

- Stress climatici
- maggior difficoltà nel controllo degli animali
- minor tempestività di intervento in caso di malattie
- tempi più lunghi per arrivare al peso di macellazione
- possibilità di perdite dovute a predazione

Il pascolo in bosco e le risorse alimentari

- **Ghiande**: alto contenuto di grassi insaturi (oleico in particolare), fondamentale nel finissaggio, per il conferimento di pregevoli caratteristiche al grasso degli animali. Fino a 10 kg/capo/giorno
- **Castagne**: alto contenuto di amido e zuccheri semplici, adatto a tutte le fasi dell'allevamento, in particolare nell'ingrasso. Contenuto proteico basso, come per le ghiande. Il contenuto in lipidi è modesto, ma la qualità è caratterizzata da una notevole presenza di acidi grassi polinsaturi. Fino a 8-10 kg/capo/giorno

Il pascolo in bosco e le risorse alimentari

- ***Altri frutti del bosco:*** Lentisco, Olivastro, Mirto, Corbezzolo, Pero Selvatico.
- ***Erba fresca:*** I grassi dell'erba hanno concentrazione elevata di acidi polinsaturi. Contiene inoltre una quantità molto elevata di α -tocoferolo (vitamina E) in forma libera più facilmente assorbibile.
- ***Stoppie e concentrati:*** le granelle dei cereali e i semi delle leguminose sono denominati concentrati perché racchiudono un elevato valore nutritivo se confrontato con i foraggi.

Il pascolo in bosco e le risorse alimentari

-Altri elementi: sottoprodotti della caseificazione, siero di latte bovino/ovino. Insetti, chioccioline, lombrichi, piccoli vertebrati (topi, lucertole, bisce, rane) integrando in tal modo la quantità e la qualità della proteina alimentare.

Composizione acidica (%) del grasso di alcuni alimenti

	Ghianda	Castagna	Erba	Orzo
Acido oleico	69,69	38,7	2,7	17,3
Acido linoleico	20,10	41,5	11,9	45,7
Acido linolenico	1,39	4,5	58,3	5,1
Tot. Acidi saturi	19,27	14,3	26,4	30,9
Tot. Acidi monoinsaturi	65,11	39,6	3,0	18,1
Acidi polinsaturi Omega-3	1,23	4,5	12,2	5,1
Acidi polinsaturi Omega-6	17,72	41,5	58,3	45,8

Composizione chimica dei concentrati più utilizzati (alimento fresco)

	Umidità %	Proteina Grezza%	Grasso grezzo%	Fibra Grezza%
Orzo	13,3	9,3	1,6	4,2
Mais	14	7,7	3,6	1,9
Frumento	14	9,7	1,6	2
Avena	14	8,6	4,6	8,8
Soia Integrale	11	32,9	16	5,3
Farina di estraz. di Soia	12	37,4	1,6	6,5
Favino	13	23,5	1,1	8,1
Pisello Proteico	14	18,9	1,4	4,7
Crusca di frumento	13	12,8	3,8	5,1
Farinaccio	12	13,3	3,8	5,1
Siero di latte	94	0,8	0,05	-

Alimentazione dei suini nei sistemi estensivi

Qualunque sia il sistema di allevamento adottato, tutti gli animali devono ricevere alimenti in grado di far fronte alle loro esigenze (fabbisogni) dovute al mantenimento oltre che alle produzioni.

I fabbisogni degli animali nei sistemi estensivi sono meno conosciuti risultando influenzati dalle condizioni ambientali che sono molto variabili nell'arco dell'anno e difficilmente controllabili.

Si può dire che la «variabilità» è l'aspetto che maggiormente condiziona il sistema e che rende molto difficile ottenere come risultato finale i prodotti omogenei per qualità e quantità che il mercato richiede.

Principi nutritivi.

Energia- L'energia degli alimenti deriva principalmente dai carboidrati e dai grassi in essi contenuti.

Fibra- La fibra può fornire una certa quantità di energia; tuttavia quando la fibra grezza supera il 10% della sostanza secca della dieta, diminuiscono tanto l'appetibilità che la digeribilità dell'intera razione.

Proteine- Le proteine delle graminacee sono quelle di peggiore qualità mentre sono ricche di aminoacidi essenziali le proteine delle leguminose e ancora di più quelle di origine animale.

I minerali- I minerali che possono risultare carenti sono: calcio, fosforo, sodio, cloro, rame, zinco, iodio, selenio e, nei suinetti in particolare, ferro.

Vitamine- Le vitamine indispensabili ad assicurare tutte le funzioni metaboliche sono sufficienti in piccolissime quantità e devono essere apportate con la dieta in quanto l'organismo animale per lo più non è in grado di sintetizzarle. Per la maggior parte sono presenti nei foraggi freschi, nei frutti, nei semi e quindi gli animali che pascolano possono reperirle a sufficienza.

Fabbisogni alimentari:

Fabbisogni di mantenimento: sono tutte quelle spese, energetiche e proteiche, che l'animale deve sostenere per mantenere costante la sua temperatura corporea, per compiere le azioni vitali di base e per effettuare il movimento

Fabbisogni di produzione: Sono quelli necessari per produrre latte o accrescimento

Fabbisogni alimentari:

Fabbisogni di mantenimento: sono tutte quelle spese, energetiche e proteiche, che l'animale deve sostenere per mantenere costante la sua temperatura corporea, per compiere le azioni vitali di base e per effettuare il movimento

Fabbisogno di produzione: Sono quelli necessari per produrre latte o accrescimento

Alterazioni conseguenti al pascolamento

Valutazione

- Carico e durata pascolo
- Stagione e tecnica di pascolamento
- Tipo di bosco e trattamento del bosco

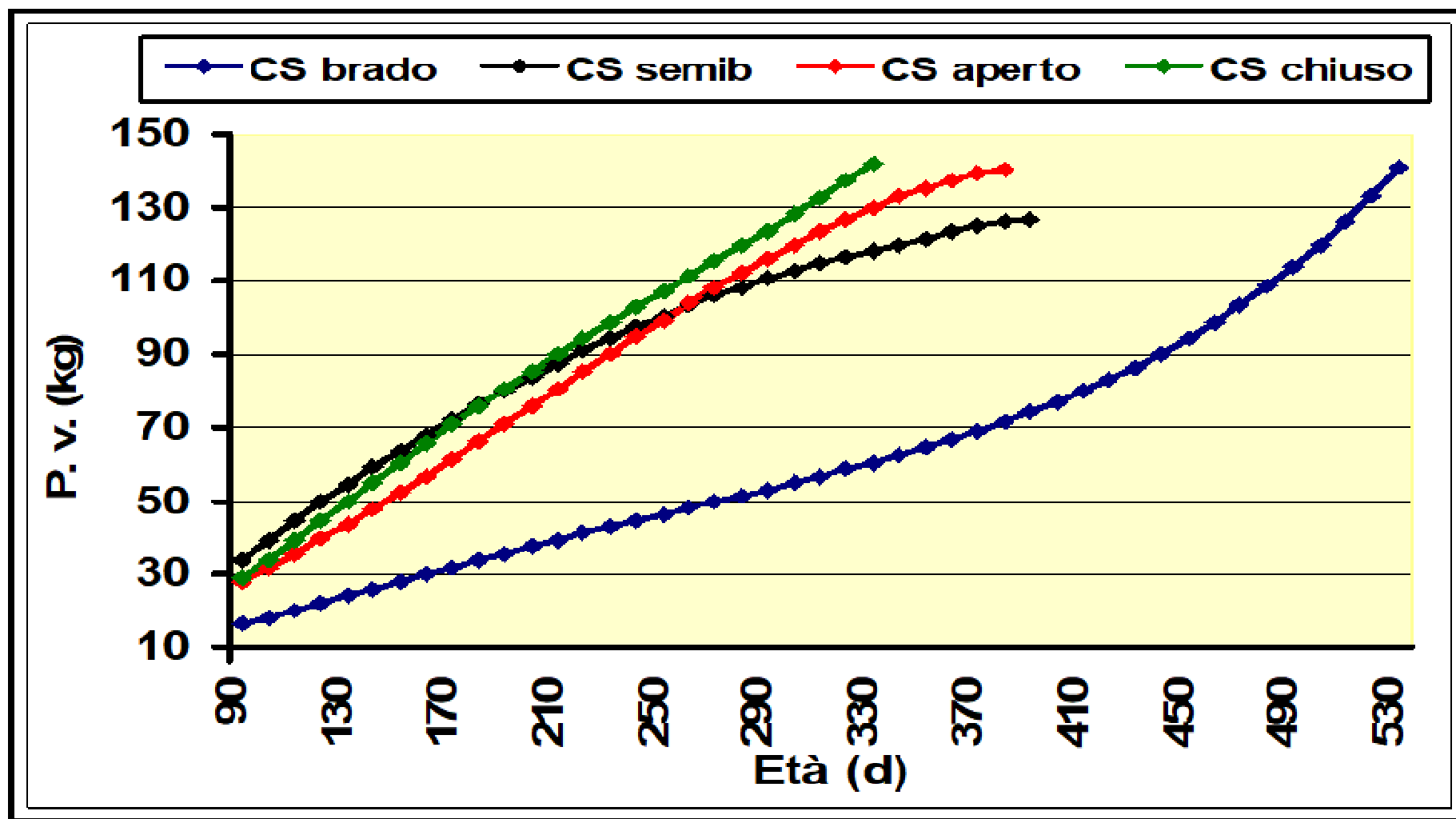
Danni al suolo

- Calpestamento
- Grufolamento
- Incisione e scavo
- Danni alla componente vegetale
- Deiezioni



Luca Celima

Sistemi di allevamento e andamento del peso vivo



Campodoni, 2004



Luca Celima

2° livello



Luca Celima



2° livello

Il pascolo e la qualità dei prodotti

Qualità di un prodotto = Insieme delle caratteristiche intrinseche ed estrinseche di un prodotto, che contribuisce all'accettabilità del prodotto stesso da parte del consumatore.

Il consumatore moderno è sempre più orientato nelle sue scelte da criteri «etici»

- Salvaguardia del benessere animale
- Allevamento eco-sostenibile

Qualità del prodotto fresco

Il pascolo in bosco fornisce carne più dura, più intensamente colorata, più mazzata e con minore capacità di trattenere acqua.

Qualità del prodotto stagionato

Il sistema di allevamento ha influito marcatamente, sulle caratteristiche quanti-qualitative della componente lipidica dei prodotti stagionati, caratteristiche che sono strettamente correlate con le proprietà sensoriali dei prodotti stessi.

I salumi di Cinta Senese



Luca Celima

ONAS
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI SALUMI

2° livello

Il Lardo



Luca Celima

Qualità del lardo stagionato

Il pascolo in bosco ha influito sulla componente acidica del lardo, in particolare ha fatto innalzare il livello di acido oleico.

Il pascolo su castagneto induce una maggiore percentuale di acidi grassi polinsaturi della serie Omega 3. Questo non induce però uno scadimento qualitativo del grasso.

Elevato livello di polinsaturi = pericolo irrancidimento

Da studi e analisi effettuati risulta che il principale composto di ossidazione dei grassi «**malonaldeide**» risulta essere presente in percentuali molto basse.

I prodotti derivati da animali allevati in bosco sembrano essere più protetti grazie agli alti livelli di α e γ tocoferolo individuati. (particolarmente presente nelle castagne)

Le caratteristiche sensoriali del lardo sono influenzate significativamente dal sistema di alimentazione-allevamento.

In particolare gli animali alimentati al pascolo forniscono un lardo più giallo, più untuoso, meno consistente, ma più gradevole.(Pugliese)

«canoni di accettabilità tipici del consumatore medio»

Il Prosciutto



Luca Celima



2° livello

Qualità del prosciutto

Maggiori percentuali di acidi grassi monoinsaturi e di acido oleico

Maggiore quantità di grasso visibile e maggiore grasso di marezzatura.

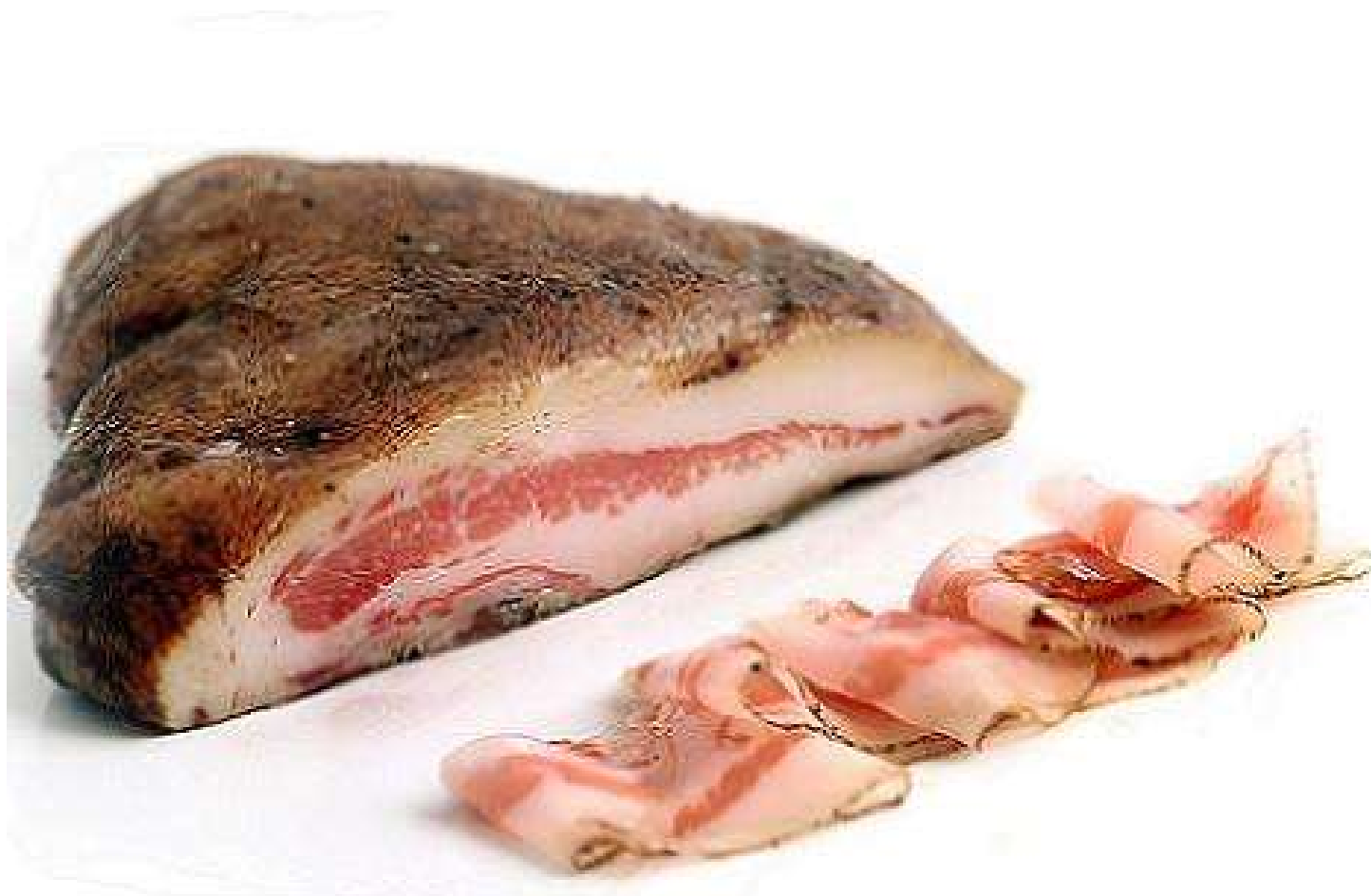
Il Capocollo



Luca Celima

2° livello

La Gota o Guanciale



Luca Celima

Il Salame – La Finocchiona



Luca Celima

Il Lombo o Lonzino



Luca Celima

La Soppressata



Luca Celima



Luca Celima



2° livello

Conclusioni:

- il pascolo dei suini in bosco comporta una profonda caratterizzazione dei prodotti trasformati.
- tale caratterizzazione può essere efficacemente sfruttata anche ai fini della tracciabilità alimentare ed essere strumento di garanzia per il consumatore.
- il pascolo nel bosco deve avvenire negli ultimi 2-3- mesi di vita dell'animale (fase di finissaggio)
- La caratterizzazione del prodotto è più intensa quanto più esclusivo è il ricorso agli alimenti del bosco.



**Grazie
dell'attenzione**