

Scheda di Prodotto



Ragù di Suino razza Cinta Senese



IDENTITÀ

La Cinta Senese è una **razza suina originaria della Montagnola Senese**, un territorio boscoso, delimitato dai fiumi Merse e Elsa, a nord di Siena. In seguito la razza si è diffusa a nord verso Mugello e Valdarno e a sud verso la Maremma. Oggi la zona di produzione si estende in tutto il territorio della Toscana, con altitudine massima di 1200 m.



Origine e zona di produzione
Regione Toscana



Caratteristiche della Cinta Senese

La Cinta Senese è caratterizzata da un mantello scuro con una fascia bianca su garrese, spalle e arti anteriori. È robusta negli arti e nella struttura in generale (la dimensione delle ossa è quasi il doppio del cugino Large White), in possesso di caratteristiche di ruralità, frugalità, adattamento e resistenza alle malattie, in grado di utilizzare quasi esclusivamente le risorse naturali tipiche dell'ambiente toscano.

Cinta Senese
110kg

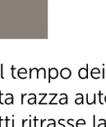
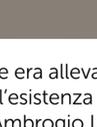


Large White
140kg



Denominazione di Origine Protetta

La **Cinta Senese ha ottenuto nel 2012 il marchio di DOP**. Il Consorzio di Tutela della Cinta Senese è riservato esclusivamente alle carni suine di animali nati, allevati e macellati in Toscana secondo tradizione e prevede un **disciplinare** sulle caratteristiche dell'allevamento.



Cinta Senese D.O.P.

Storia

La Cinta Senese probabilmente era allevata già al tempo dei romani. Attestazioni sicure dell'esistenza di questa razza autoctona risalgono al tardo medioevo. Ambrogio Lorenzetti ritrasse la specie in un affresco del 1338, dal nome Allegoria ed Effetti del Buono Governo, nel Palazzo Pubblico di Siena.

Ambrogio Lorenzetti, Effetti del Buon Governo in campagna, 1338-1339, Sala della Pace, Palazzo Pubblico di Siena

L'affresco forma, insieme agli Effetti in città, un unico grande dipinto che rappresenta un esempio eloquente degli obiettivi dei governanti della città. Il dettaglio mostra un contadino che rientra in città a piedi intradando un maiale selvatico (esemplare di Cinta Senese), testimoniando la presenza della razza già nel XII secolo.



Allevamento/ alimentazione

L'azienda nasce nel primo dopo guerra da una famiglia di mezzadri. Inizialmente specializzati nell'allevamento di bovini di razza Chianina, negli anni '90, grazie al piano provinciale per il recupero delle razze autoctone, incominciano ad allevare anche suini di razza Cinta Senese.

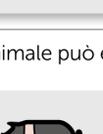


Produttore:
Azienda Fierli
Località Farniole,
Foiano della Chiana (AR)

ALLEVAMENTO/ In Azienda l'allevamento avviene allo stato brado fin dalla nascita. Per disciplinare il limite massimo di capi allevabili è 1500 kg p.v. ad ettaro (circa 10-12 capi per ettaro).

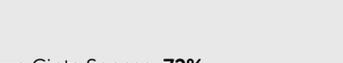


stato brado



10-12 capi/ha

ALIMENTAZIONE/ In Azienda gli animali destinati alla produzione di carne, sono svezzati ad un'età di circa 3 mesi. Lo svezzamento dura circa 2 mesi, durante i quali i suinetti iniziano nutrirsi con foraggi secchi. Dal quinto mese incomincia la fase d'ingrasso a base di foraggi secchi ed erba medica fino al sedicesimo mese. **L'azienda produce, secondo il disciplinare biologico, tutti foraggi freschi e secchi, i cereali e le farine necessarie per l'alimentazione degli animali.** Per disciplinare è ammessa un'integrazione giornaliera alimentare non superiore al **2% del peso vivo**.



MACELLAZIONE/ Per disciplinare l'animale può essere macellato a partire dai 12 mesi di età.



Ingredienti e Trasformazione

Il ragù della Bottega di Stigliano è **prodotto artigianalmente** utilizzando **carne di suino razza Cinta Senese**. Tutte le **materie prime sono certificate biologiche**.

Ingredienti

Polpa di carne di suino razza Cinta Senese **72%**

Battuta (cipolla e carote) **13%**

Pomodori pelati **6%**

Altri ingredienti **9%**
(Olio EVO, vino bianco, sale, pepe, semi di finocchio)



Calcolo delle distanze tra gli attori di multifiliera corta



Trasformazione

La **cipolla** e la **carota** sono dapprima lavate e sminuzzate poi messe a soffriggere con l'**olio EVO**. Dopo circa 10 minuti viene aggiunta la **polpa di suino** e, una volta evaporata l'acqua, sfumato con il **vino bianco**. A questo punto si aggiunge la **polpa di pomodoro**, i **semi di finocchio**, **sale** e **pepe**. Il ragù viene **cotta in brasier** per **3 ore**. Il ragù ottenuto viene confezionato in vasetti in vetro e sterilizzati in un macchinario apposito. Infine i barattoli vengono etichettati manualmente. Il Ragù di Chianina è commercializzato presso la Bottega di Stigliano.

Trasformazione c/o:

cuoco a domicilio

stabilimento di
via Cassia Nord 145
Monteroni d'Arbia (SI)

Vendita c/o:

La Bottega di Stigliano
Località Stigliano
Sovicille (SI)

Il ragù (dal francese "ragoutier", ovvero "risvegliare l'appetito") è una salsa di carne per condire primi piatti di pasta. Verso la fine del 1700, Alberto Alvisi, cuoco del cardinale di Imola, cucinò il primo ragù vero e proprio, servito con un piatto di maccheroni. All'inizio del 1800, il ragù fece la sua prima comparsa in alcuni libri di cucina emiliani come piatto servito nei giorni di festa. Il Ragù di Suino razza Cinta Senese di Bottega di Stigliano è ideale per condire un primo piatto di pasta tipico come i picci, sempre di Bottega di Stigliano.



SOSTENIBILITÀ

Quanta CO₂ è stata emessa nel ciclo produttivo di un vasetto da 180g di Ragù di Suino razza Cinta Senese artigianale?



Fase 1/ Allevamento e produzione ingredienti

La **metà circa delle emissioni (54%)** generate per la produzione di un vasetto di ragù di Suino razza Cinta Senese **sono biogeniche** (naturali), ovvero sono dovute alle fermentazioni enteriche e gestione delle deiezioni degli animali. Una piccola percentuale di emissioni è dovuta all'energia elettrica per gli impianti di macellazione. Altre emissioni sono date dalla produzione delle materie prime necessarie per la preparazione del ragù, come olio e vino, mentre le emissioni associate agli altri ingredienti possono essere considerate trascurabili.



BUONE PRATICHE

Un allevamento tradizionale

La tecnica di allevamento brado non prevede l'utilizzo di mangimi industriali, comunemente usati negli allevamenti convenzionali intensivi di Large White, e pertanto **evita l'utilizzo di fertilizzanti sintetici e fitofarmaci**. Inoltre, non richiede sistemi per la gestione dei liquami in impianti per la stabilizzazione fissa che determinano impatti più alti.



Fase 2/ Trasformazione e Confezionamento

Nella fase di trasformazione le emissioni dovute al GPL utilizzato per la cottura e del ragù sono quasi trascurabili. Il **vetro del vasetto è la voce più impattante**. Altre emissioni vanno all'elettricità per la sterilizzazione dei vasetti, ai **trasporti** degli ingredienti al laboratorio e dei vasetti dal laboratorio alla Bottega di Stigliano dove vengono commercializzati.



gpl per cottura = 0