Sottomisura 16.2
Sostegno a progetti pilota e di cooperazione
Progetto integrato filiera "Mangiare Corto per Guardare Lontano"
PSR Regione Toscana 2014-2020

Progetto integrato filiera
mangiare corto per guardare lontano

PSR 2014-2020 Regione Toscana

Scheda di Prodotto

Tonno di Suino razza Cinta Senese

La Bottega di Stigliano

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

1200m

Caratteristiche della Cinta Senese

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

Cinta Senese

Large White

Denominazione di Origine Protetta

La razza 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
Ambrogio Lorenzetti, Effetti del Buon Governo in città, un unico grande dipinto che rappresenta un organismo eloquente degli obiettivi dei governanti della città. Il dettaglio mostra un contadino che rientra in città a piedi instradando un maiale selvatico con bastone e cane. Il dipinto testimonianza 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 '70 ha dato il primo promiscuo per il recupero delle razze autoctone, incominciano ad allevare anche suini di razza Cinta Senese.

Produttore:
Azienda Agricola Fierli
Località Farnolle,
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**.

+ (2%)

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

12 MESI

Ingredienti e Trasformazione

Bottega di Stigliano ha rivisto la ricetta tradizionale toscana del Tonno del Chianti utilizzando carne di suino di razza Cinta Senese. Il Tonno di Suino razza Cinta Senese di Bottega di Stigliano è **prodotto artigianalmente** utilizzando **carne di suino razza Cinta Senese**. Tutte le **materie prime sono certificate biologiche**.

Il Tonno del Chianti è un'antica ricetta contadina per conservare la carne nei mesi estivi. Il procedimento prevedeva la spurgatura sotto sale, la cottura in pentolone leggermente allungato con acqua e aromatizzato con alloro. Una volta raffreddata, la carne era condita con grani di pepe nero e conservata sott'olio. La maceratione all'interno dell'olio faceva assumere alla carne un gusto e un profumo che oggi consideriamo molto tenera che ricorda proprio quella del tonno, da qui ne deriva il nome "Tonno del Chianti".

Ingredienti

Polpa di carne di Suino razza Cinta Senese **32%**

Ingredienti per marinatura e cottura **46%**
(vino bianco, sale, aceto)
Olio EVO e aglio **22%**
Spezie (tra cui pepe nero) **<1%**

Calcolo delle distanze tra gli attori di multiliera corta

FIERLI
Farnolle
Foiano della Chiana
SIENA
Monteriggioni
Monteriggioni
Monteriggioni