



---

## Cinta Senese, perché è speciale

*Gli studi condotti dall'Università di Firenze confermano la sua unicità.*

Il gruppo di ricerca del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali (DAGRI) dell'Università di Firenze, da anni svolge attività di ricerca sulla Cinta Senese, razza suina autoctona toscana che non ha certo bisogno di presentazioni. A dispetto della sua attuale popolarità, pochi sanno che nei primi anni Ottanta la Cinta Senese ha rischiato seriamente l'estinzione. Ma grazie alla passione di pochi allevatori, che ne avevano per affezione conservato qualche esemplare, alla sensibilità della regione Toscana e della Provincia di Siena verso il recupero della biodiversità e all'impegno profuso nella ricerca da parte del DAGRI, oggi questo pericolo è scongiurato e la Cinta Senese rappresenta quel patrimonio culturale, produttivo e scientifico che ben conosciamo.

Gli ambiti principali in cui l'attività di ricerca del DAGRI si è concentrata, sono fondamentalmente quattro:

- Genetica
- Sistemi di allevamento
- Alimentazione
- Qualità dei prodotti

**Genetica:** La razza Cinta Senese, abbandonata a metà del secolo scorso perché meno produttiva di altre razze cosmopolite, non ha mai subito programmi di miglioramento genetico che, in altri casi, hanno portato alla "creazione" di razze e/o ibridi caratterizzati da carne molto magra. Ciò ha portato ad un miglioramento delle proprietà dietetiche del prodotto, ma ha in parte compromesso quelle sensoriali. La Cinta Senese, non essendo stata sottoposta a programmi di selezione, ha mantenuto inalterate le combinazioni genetiche responsabili di un livello di adiposità della carne che conferisce il giusto grado di gustosità della carne senza, al contempo, compromettere le proprietà dietetiche. Il problema era semmai legato al ridotto numero di animali e al, conseguente, elevato indice di consanguineità presente nella popolazione di Cinta Senese. La ricerca in questo ambito ha svolto un ruolo chiave contribuendo, di concerto con gli allevatori, ad ampliare la base genetica della popolazione (il meccanismo opposto della selezione) e ridurre la

---

Strada di Cerchiaia, 41/4 – 53100 – Siena / Tel. **0577 1606961** Fax. **0577 1601244**

e-mail: [info@cintasenesedop.it](mailto:info@cintasenesedop.it) PEC: [consorzio@pec.cintasenesedop.it](mailto:consorzio@pec.cintasenesedop.it) WEB: [www.cintasenesedop.it](http://www.cintasenesedop.it)

P.IVA: 01027580529 - Iscrizione CCIAA: 114716 - MPS: IT71E0103014216000000773852

*\*In conformità a quanto previsto dall'art. 2199 c.c.*



---

consanguineità. Per alcuni anni, infatti, l'Associazione Provinciale Allevatori di Siena, in collaborazione con il CNR e l'Università di Milano, ha sviluppato dei piani accoppiamento con lo scopo di controllare il fenomeno. Questi piani sono stati potenziati grazie all'intervento dell'Associazione Nazionale Allevatori Suini (ANAS), alla riapertura del Registro Anagrafico prima e del Libro Genealogico poi, e al fattivo contributo dell'allora ARSIA (Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione nel settore Agro-forestale).

**Sistemi di allevamento.** La Cinta Senese è stata da sempre allevata all'aperto e ancora oggi questo sistema viene adottato in quanto in grado di esaltare le potenzialità della razza che, nel pascolo, trova l'ambiente d'elezione. Attenzione però, perché pascolo non è necessariamente sinonimo di benessere e di qualità del prodotto. Il pascolo, di qualsiasi specie si parli, deve basarsi su un perfetto equilibrio tra ambiente ed animale. Se questo equilibrio viene a mancare si generano svantaggi e pericoli per entrambi i sistemi. In questo ambito il gruppo di ricerca UNIFI ha condotto svariate prove di confronto fra diverse tipologie di allevamento ponendo attenzione alla salvaguardia ambientale da un lato (non dimentichiamo che il maiale ha comportamenti non sempre generosi nei confronti degli ambienti boschivi) e del benessere animale dall'altro. Il bosco deve rappresentare il luogo dove gli animali, in un giusto rapporto tra numero di capi presenti e periodo di permanenza, possa trovare il cibo necessario per soddisfare i propri fabbisogni. Nel bosco la Cinta Senese si nutre di ghianda e/o castagna che, come vedremo, caratterizzano in modo significativo le caratteristiche organolettiche dei prodotti di Cinta Senese.

**Alimentazione.** La Cinta Senese, non avendo elevati accrescimenti, ha fabbisogni alimentari, energetici e proteici in particolare, più bassi delle altre razze. Questo si traduce in un duplice vantaggio, che compensa lo svantaggio di avere incrementi ponderali minori delle razze cosiddette bianche: necessitando di razioni meno proteiche, ne consegue un risparmio da un punto di vista economico (le fonti proteiche costano), nonché una minore quantità di azoto escreto con le deiezioni (derivante dall'eccesso di proteina che spesso caratterizza le razioni). Diversi studi sono stati condotti da UNIFI sulla comparazione di diverse diete a differenti percentuali di proteina al fine di individuare quella (in termini di quantità e qualità), in grado di garantire il soddisfacimento dei fabbisogni senza al contempo compromettere le performance di accrescimento.

**Qualità dei prodotti.** La Cinta Senese è l'unica razza autoctona italiana ad avere ottenuto la DOP della carne. Questo a conferma non solo dell'elevata qualità sensoriale delle sue carni, ma anche dell'inestimabile valore sociale e culturale della razza. UNIFI ha condotto diverse



---

ricerche sulla caratterizzazione dei prodotti di Cinta Senese, il cui valore aumenta se gli animali vengono ingrassati in bosco e alimentati con prodotti, quali ghianda e castagna, che conferiscono aromi particolari, unici e, soprattutto, sensorialmente percepibili. Da prove condotte è emerso che il prodotto di trasformazione di élite della Cinta Senese, il prosciutto a lunga stagionatura, se proveniente da animali alimentati con ghianda durante il finissaggio, ha caratteristiche aromatiche di pregio e distinguibili da altri prodotti, sempre di Cinta Senese, ma derivanti da animali alimentati con alimenti tradizionali.