



## “La Cinta Senese torna in Piazza del Campo”

*Allevatori ed esemplari di questa pregiata razza insieme per una foto storica nel Campo. L'evento per presentare la campagna promozionale del Consorzio di Tutela. Nuovo logo, sito rinnovato. Un libro e un video*

Ha preso ufficialmente il via il 18 ottobre 2021 a Siena con l'evento “La Cinta Senese torna in Piazza del Campo”, evento patrocinato e sostenuto dal Comune di Siena, una grande campagna promozionale, voluta dal Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP, Consorzio che, costituito nel novembre del 2000, entra nel suo terzo decennio di vita. Una campagna (che si avvale del contributo del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali), non solo rivolta ai consumatori, primi estimatori di questa razza suina di eccellenza, la cui carne si fregia della DOP (unica razza autoctona italiana ad averla ottenuta, a conferma della sua unicità), ma anche e soprattutto a potenziali nuovi allevatori, alle aziende di trasformazione, ai rivenditori. “L'apprezzamento ormai è da tempo altissimo – ha osservato Daniele Baruffaldi, presidente del Consorzio -, tanto che la domanda supera di gran lunga l'offerta anche se negli ultimi tempi, forse a causa delle problematiche legate al Covid, c'è stato un rallentamento. C'è dunque la necessità di ripartire e di una produzione maggiore, attraverso una sensibilizzazione di tutta la filiera, affinché sia possibile rispondere in maniera soddisfacente alle richieste del mercato. E questo può essere possibile solo se si moltiplicano le aziende che si dedicano all'allevamento della Cinta. Ecco dunque l'esigenza di una campagna mirata anche a creare nuovi interessi, senso di appartenenza e di orgoglio nel portare avanti una tradizione che affonda nei secoli e che si è rinnovata salvando questa pregiata razza dall'estinzione”.

Un uomo e una donna, inequivocabilmente allevatori toscani, lui con il bastone del porcaro e sotto la scritta “Porcari Toscani”, campeggiano nel nuovo logo creato per il Consorzio. Nella sua rusticità densa di storia, richiama un'immagine antica, forte e di impatto. Ideato, così come le linee guida dell'intera campagna, dal creatore di brand Mario Felice Schwenn. L'ispirazione è data da una realtà che crea anche emozioni, che punta ad evidenziare l'armonia tra uomini, animali e natura, che dà ulteriore linfa e nuove opportunità al settore silvo-pastorale toscano.



---

Tante saranno in futuro le azioni promozionali che coinvolgeranno i consumatori, la ristorazione, i rivenditori. Non mancheranno anche iniziative legate al territorio, alla sua cultura, alla sua arte: gli artisti ancora una volta protagonisti, ispirati come secoli fa dalla suggestione della Cinta.

La mattina del 18 ottobre dunque l'evento "La Cinta Senese torna in Piazza del Campo", ispirato alla rappresentazione che viene fatta della Cinta nel celebre affresco del Buon Governo del Lorenzetti nel Palazzo Comunale di Siena. I Porcari Toscani, oltre ottanta soci del Consorzio venuti da tutta la regione, sono tornati dopo tanti secoli nella Piazza del Campo insieme ai loro pregiati animali per una foto simbolo (autore Luciano Valentini), destinata a diventare storica. Un modo originale per rafforzare il senso di unità e di orgoglio di una categoria di allevatori del tutto particolare, sintesi visiva del loro impegno e passione, di una presa di coscienza della realtà che rappresentano.

Ha fatto seguito la presentazione del nuovo logo al vicesindaco del Comune di Siena, Andrea Corsi, all'assessore alle attività produttive, Alberto Tirelli, e all'assessore all'Agricoltura, nonché vicepresidente della Regione Toscana, Stefania Saccardi. In Palazzo Comunale, con lo sfondo dell'affresco del Buon Governo di Ambrogio Lorenzetti che ritrae proprio un esemplare di Cinta Senese.

E insieme al logo è stato consegnato loro anche il libro, edito dal Consorzio di Tutela, dal titolo volutamente sintetico "Cinta Senese DOP". I suoi ventitré capitoli con decine di suggestive immagini, testo in italiano e inglese, ripercorrono la storia della Cinta nei secoli, fino ai giorni nostri e costituiscono una vera e propria guida per chi è interessato a questa razza. Dalle peculiari caratteristiche della sua carne, ai metodi di allevamento, ma anche alla celebrazione della Cinta nell'arte. Sarà l'ambasciatore della Cinta in tutte le manifestazioni nazionali e internazionali che la vedrà protagonista.

Il libro, per i testi di Giovanni Pacini, stampato da Arti Grafiche Nencini, è sfogliabile anche on line, inserito nel sito, all'indirizzo <https://www.cintasenesedop.it/>

Il sito, totalmente rinnovato (a cura dell'esperto in informatica Riccardo Beghin), risulta più leggibile e di più facile consultazione. E' dedicato alla Cinta, al Consorzio e ai suoi associati, con tante informazioni utili, la documentazione sulle norme e il disciplinare DOP, una guida su come avviare un allevamento, moltissime immagini, indicazioni sulle caratteristiche della razza e della sua pregiatissima carne, da cui si ricavano anche prodotti trasformati di assoluta eccellenza. E inoltre contiene un video dedicato alla Cinta e realizzato da "I love italian food", società nata con una missione ben definita: diffondere la passione per la cucina e il cibo italiano.

Nuovo anche un depliant sulle caratteristiche della Cinta.



Tutto questo è stato illustrato nel corso di una conferenza stampa dal presidente del Consorzio, Daniele Baruffaldi, a cui hanno portato il loro saluto il vicesindaco del Comune di Siena, Andrea Corsi, e il vicepresidente della Regione Toscana, Stefania Saccardi. Corsi ha ricordato il legame storico della città con la Cinta ed i suoi allevatori, l'importanza anche economica dell'eccellenza che essa rappresenta e come sia valida ambasciatrice del nome di Siena nel mondo. Da parte sua Saccardi ha ribadito l'attenzione della Regione Toscana verso questo comparto, rilevando come si celebri la Cinta proprio nel giorno in cui si è aperta, sempre a Siena la manifestazione del "Buy Food", che mette in contatto i produttori delle eccellenze toscane con compratori italiani ed esteri, manifestazione che si tiene proprio in una provincia che rappresenta una buona parte delle eccellenze enogastronomiche toscane. Importante – ha continuato Saccardi – è che la giornata di oggi non vuol essere soltanto una rievocazione storica, ma un momento di adeguamento ed attualizzazione di una tradizione del passato. E per scendere sul pratico il vicepresidente regionale ha annunciato come presto ci sarà un bando a sostegno degli allevatori di Cinta che prevederà contributi per le recinzioni, uno dei costi più elevati per questo tipo di allevamento, essendo riusciti a convincere L'Unione Europea dell'importanza di questo intervento, esteso anche alle aree boschive, volto a salvaguardare le caratteristiche uniche della razza.

La conferenza stampa ha visto anche la partecipazione di Mauro Rosati, direttore Fondazione Qualivita, Duccio Balestracci, esperto medievalista già docente di Storia del Medioevo presso l'Università di Siena e di Carolina Pugliese, docente presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali (DAGRI) dell'Università di Firenze.

E' toccato a Balestracci il compito di delineare l'importanza della Cinta, ma anche del suino in generale, nell'economia e nella società medioevale, storia riscoperta e valorizzata negli anni '70 con numerosi studi che hanno dimostrato come ad esso fosse legato un largo spaccato della società non solo agricola di allora, tanto che gli stessi terreni venivano stimati in base a quanti porci potevano contenere. In seguito a tali ricerche venne organizzata anche una mostra dal titolo "L'eccellenza e il trionfo del porco". Dopo aver ricordato come esemplari di Cinta venivano portati al mercato in Piazza del Campo per ripulirla dal granellame rimasto, ha evidenziato il grande riscontro iconografico nell'arte dell'epoca: dall'affresco del Buon Governo a numerosi altri. Ma il legame è forte anche con la religione. Il più famoso di tutti è il maiale di Sant'Antonio, con il quale il santo si recò all'Inferno, per recuperare alcune anime. E il Diavolo glielne concesse purché portasse via quell'animale che creava scompiglio. Il maialino aveva in bocca uno stecco con in cima una fiamma, facendo

---

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.*



---

così conoscere il fuoco agli uomini. Il maiale diventò quindi animale importante per diversi ordini religiosi tanto che per statuto medievale gli unici animali che potevano girare liberi erano proprio i maiali di Sant'Antonio, distinguibili da una campanella al collo. Ma la Cinta – ha sottolineato Balestracci – era la razza madre nei secoli scorsi tanto da assurgere agli onori di essere rappresentata anche in numerosi stemmi araldici. Ora è stata riscoperta – ha concluso – ed è il simbolo di un'altissima qualità, grazie all'intelligenza di chi ha voluto riportare in auge la Cinta, salvando un elemento strutturale della nostra cultura agricola e non solo.

Ha fatto seguito l'intervento di Carolina Pugliese che ha illustrato i risultati di anni di studi sulla carne della Cinta condotti dal suo Dipartimento. Gli ambiti principali in cui l'attività di ricerca si è concentrata sono fondamentalmente quattro: genetica, sistemi di allevamento, alimentazione, qualità dei prodotti. Per quanto riguarda il primo aspetto la Cinta, ha mantenute 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. La ricerca ha svolto un ruolo chiave contribuendo, di concerto con gli allevatori, ad ampliare la base genetica della popolazione. La Cinta Senese è stata da sempre allevata all'aperto e ciò esalta le potenzialità della razza che, nel pascolo, trova l'ambiente d'elezione. Pascolo che deve comunque basarsi su un perfetto equilibrio tra ambiente ed animale ed anche questo aspetto è stato oggetto di studio.

La Cinta Senese – ha osservato la professoressa Pugliese -, non avendo elevati accrescimenti, ha fabbisogni alimentari, energetici, e proteici in particolare, più bassi delle altre razze con un duplice vantaggio: un risparmio economico e una minore quantità di azoto prodotto dalle deiezioni. La Cinta 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. Abbiamo condotto diverse ricerche sulla caratterizzazione dei prodotti di Cinta Senese: il loro 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. È emerso che il prodotto d'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 che si nutrono di alimenti tradizionali.



---

Infine Mauro Rosati che ha iniziato il suo intervento sottolineando, rifacendosi all'affresco del Buon Governo, il legame città-campagna che ha contribuito alla grandezza di Siena. E Siena e la Toscana intera – ha auspicato Rosati -, possano essere il luogo di una ripartenza della Cinto, che rappresenta un elemento portante del sistema agricolo toscano e un esempio concreto di come si deve intendere il nuovo modo di fare agricoltura ed allevamento. Già al passo con quei temi di sostenibilità che proprio in questo periodo l'Unione Europea sta affrontando. La Cinto è già esempio calzante di quel benessere animale che vuole essere uno degli obiettivi principali da perseguire. Abbiamo dunque un vantaggio competitivo rispetto agli altri tipi di allevamenti – ha osservato Rosati -, vantaggio che va sfruttato facendo di Siena un punto di riferimento del sistema di eccellenza agricola. Per fare questo necessita che il Consorzio di Tutela della Cinto sia sempre più forte, e che trovi negli allevatori suoi soci pieno appoggio al progetto che oggi è stato avviato.

Un ulteriore passo per la Cinto Senese al fine di crescere ancora ed essere ancor più apprezzata e conosciuta. Un cammino che proseguirà con tutta una serie di altre iniziative.