



CINTA SENESE, UNA CARNE DALLE QUALITÀ UNICHE

Un'eccellenza enogastronomica in Italia e nel mondo

Una carne del tutto particolare nel gusto, molto ricercata e apprezzata anche sui mercati esteri con un notevole incremento della domanda. Il Consorzio di Tutela, per poter avere una distribuzione più capillare, si è posto come obiettivo quello di raddoppiare o triplicare la produzione.

Le carni di Cinta Senese si caratterizzano per le loro ottime qualità organolettiche, il colore più intenso rispetto a quelle degli altri suini, una forte presenza di grasso di marezatura, la bassa perdita liquidi - acqua al momento della cottura. Nella trasformazione in salumi e insaccati, i prodotti si contraddistinguono per le proprietà organolettiche che li rendono una vera eccellenza della tradizione toscana. Sui tagli di carne fresca destinati al consumatore finale viene apposto il Sigillo Consortile con codice numerico di rintracciabilità. L'Università di Siena, Dipartimento di Scienze della vita, e il Serge-Genomics S.r.l., hanno pubblicato nel maggio 2015 uno studio sulla tracciabilità genetica della Cinta senese. L'opportunità di tracciare dal punto di vista dell'analisi molecolare le carni dalla produzione al consumo permette una maggiore tutela dei consumatori e assicura l'autenticità delle informazioni riportate sull'etichetta.

L'animale adulto viene macellato quando ha raggiunto il peso di circa 140 – 160 kg e comunque non prima di un anno di età come previsto dal disciplinare; le carni sono utilizzate per la realizzazione di salumi della tradizione toscana (salame toscano, in particolare il Salame di Cinta senese, salsicce, prosciutto, buristo, spalla salata, pancetta, capocollo) e come carne fresca cotta alla griglia (lombate). Il grasso abbondante delle spalle è utilizzato per la produzione di lardo salato.

Le particolari condizioni di allevamento e alimentazione hanno positivi effetti sulla sapidità e sulla succulenza della carne che vanta migliori qualità dietetiche per la maggiore concentrazione di acidi grassi insaturi, in particolare della serie Omega 3 (i quali sono associati a una diminuzione dei grassi nel sangue) e Omega 6 (azione antitrombotica).



Rispetto a quello tradizionale di altre razze il suo lardo è più ricco di acido oleico, che tiene lontano il colesterolo, e di acidi grassi polinsaturi. Il grasso con cellule più grandi e ricche di acqua è meno consistente e più fluido, perciò molto più gradevole al palato; la sua migliore fluidità, dovuta ad una maggiore insaturazione, permette nei salumi che si ottengono, una più rapida diffusione degli aromi usati per la speziatura assicurando al prodotto ottime caratteristiche aromatiche.

Come tutte le carni fresche, anche la Cinta Senese DOP deve essere conservata in frigorifero per un periodo di tempo piuttosto breve, avendo cura di avvolgerla in una pellicola. È inoltre possibile surgelare o congelare il prodotto che, per non perdere le sue caratteristiche distintive, deve essere scongelato lentamente in frigorifero. La grande versatilità di questa carne la rende ottima cucinata alla griglia o in padella, allo spiedo o al forno. È ideale per la realizzazione di salumi quali il prosciutto, il salame la salsiccia fresca, il buristo, la soppressata, il capocollo, la pancetta e la spalla. Ottimo è il suo abbinamento con i vini rossi.