



[QR CODE WEB](#)

Suini di Cinta Senese

La cinta senese è una razza suina italiana

È una razza rustica particolarmente antica - che trae il nome dalla sua area di diffusione, le colline del senese - e probabilmente già allevata al tempo dei romani. Le prime attestazioni sicure della sua presenza risalgono al tardo medioevo quando Ambrogio Lorenzetti ritrasse la specie in un proprio affresco del 1338, dal nome Allegoria ed effetti del Buono e del Cattivo Governo (nel riquadro La campagna ben governata), conservato nel Palazzo Comunale di Siena.

Animale tipico del territorio senese (Provincia di Siena)

È una razza molto rustica e resistente che non necessita di particolari cure.

Il corpo è longilineo e snello, mentre gli arti, lunghi, appaiono robusti rispetto al tronco dell'animale.

La testa è allungata, di medio sviluppo e presenta un profilo fronto-nasale rettilineo mentre il muso è affusolato. Le orecchie sono dirette in avanti e in basso, e di media lunghezza.

Il collo è allungato e armonicamente inserito nel tronco.

Il tronco è moderatamente lungo, di forma cilindrica depressa lateralmente, torace poco profondo e addome ampio, spalle muscolose e ben fasciate, linea dorso-lombare diritta, groppa inclinata, coda attorcigliata, natiche ben discese.

Gli arti sono medio-lunghi, sottili ma solidi, con articolazioni asciutte, pastorali netti e unghie compatti.

La cute e le setole sono di colore nero, salvo la presenza di una fascia bianca continua che circonda completamente il tronco all'altezza delle spalle includendo gli arti anteriori. Il passaggio tra nero e bianco può essere graduale e non netto. Sono inoltre ammesse macchie nere all'interno della fascia bianca.

I caratteri sessuali: nel maschio: testicoli ben pronunciati; nella femmina le mammelle devono essere in numero non inferiore a 10, regolarmente distanziate, con capezzoli normali ben pronunciati e pervii

L'utilizzo è soprattutto alimentare. Infatti le carni della Cinta senese hanno ottime qualità organolettiche. Il grasso è di colore rosato, anche le carni hanno un colore più intenso rispetto agli altri suini. L'animale adulto viene macellato quando ha raggiunto il peso di circa 120 kg; 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, finocchiona) e come carne fresca cotta alla griglia (lombate). Il grasso abbondante delle spalle è utilizzato per la produzione di lardo salato. L'animale giovane, del peso di 40-60 kg, viene utilizzato tradizionalmente cotto intero in forni a legna e abbondantemente aromatizzato (porchetta).