



Una razza antica salvata dall'estinzione
An ancient breed saved from extinction

CINTA SENESE

DOP

Edito da
Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP



Su elaborazione della pubblicazione
“La Cinta Senese la sua storia, dalle origini ad oggi”
edito dall’Amministrazione Provinciale di Siena, 2008

Edizione a cura di Gianni Tiberi



ERA DAVA OGNIUN PUECO CAVADI.
PLAVORADO SARDI CASCUDO.
MENTRE CHE TAL COMUDO.
DANTE ERBA OVESTA TODA I SIGNORA.
CHEL ALGIATA AREI OGNI BALIA.

Pagina 1:
la Cinta Senese ritratta nell'affresco del "Buon Governo" (1338-1339)
di Ambrogio Lorenzetti, Siena, Palazzo Civico

Page 1:
the Cinta Senese painted in the fresco "Good Government"
by Ambrogio Lorenzetti (1338-1339), Siena, Civic Palace

Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP



Una razza antica salvata dall'estinzione
An ancient breed saved from extinction

CINTA SENESE

DOP

di Giovanni Pacini

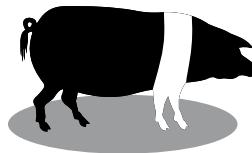
www.cintasenesedop.it

PREMESSA

Foreword

Una storia che ha origine molti secoli fa per arrivare fino ai giorni d'oggi inserendosi nel panorama delle eccellenze dell'agroalimentare italiano. E' quella della Cinta Senese, una razza di suini che ha rischiato l'estinzione, ma che sulla scia di un generale approccio al consumo più naturale e della riscoperta dei sapori di una volta ha trovato nuovo rilancio e un ruolo da protagonista fino ad ottenere a livello europeo il riconoscimento della denominazione di origine protetta. L'utilizzo delle risorse locali, la loro valorizzazione e tutela rappresentano per il territorio senese e toscano la strategia migliore per consentire alle generazioni future di continuare a beneficiare di un patrimonio che molti ci invidiano. Uno dei maggiori fattori di rischio per la riduzione della biodiversità è la mancanza di conoscenza del fenomeno, il ritenerla irrilevante sul piano dell'economia locale. L'importanza della Cinta per l'economia rurale del passato, persino la sua rappresentazione nelle opere d'arte antiche e preziose, la sua storia recente, i nuovi traguardi raggiunti, mostrano la lungimiranza di chi poco più di due decenni orsono si è impegnato per salvarla. Merito di appassionati allevatori, dell'intervento delle istituzioni, capaci di vederne le potenzialità e di saperle valorizzare. Un successo che è già realtà, ma che ha sempre bisogno di essere consolidato.

This history began many centuries ago. We see it today brightly showcased in the panorama of Italy's agri-food excellence. It's the story of the Cinta Senese, a breed of pigs which was at the brink of extinction. In the wake of a universal pursuit of more natural consumption and a rediscovery of the old days flavours, the Cinta Senese now has its revival and a lead role. In 2012 the European authority awarded the Cinta Senese with the Designation of Protected Origin for meat obtained from pigs born, bred and butchered in Tuscany only, in a strictly disciplined and overseen value chain of high quality breeding, production, traceability. The use of local resources, their valorization and protection are for Siena and Tuscany the best strategy to deliver to future generations a capital with an enviable heritage. Reducing biodiversity comes at the great risk of ignoring its phenomenal worth, making it irrelevant to local economy. The importance of the Cinta in the rural economy of the past, and even its representation in the antique and fine art world, even its recent history and advances as well as its latest achievements, they show us how farsighted the people were who resolved, two decades ago, to save the Cinta Senese from extinction. This is the merit of heroic breeders and committed institutions, who have been able to see the potential and to grasp it. This success is a reality now –one that needs to be fortified.





Cinta Senese

IL SUINO: DALLE ORIGINI AL MEDIOEVO

The pig: from its origins to the middle ages

IL SUINO: LE ORIGINI

The dawn of pig breeding



*“La caccia di Meleagro al cinghiale Calidonio”
(part. del vaso Francois, Firenze, Museo Archeologico)*

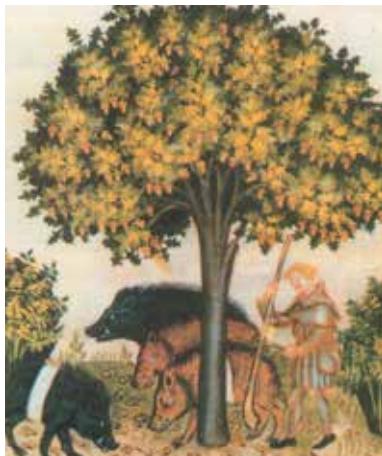
“Meleager hunts the Calydonian boar” (detail of the Francois vase, Florence, Archaeological Museum)

L'allevamento del suino attraverso i secoli è dovuto ad alcune costanti nell'utilizzo del bosco e nella produzione di carne e grasso. Il rapporto fra sviluppo agricolo (o agronomico) dei terreni e la copertura forestale è il “regolatore” nella evoluzione dell'allevamento suino. Nella prima fase di allevamento in Europa non si manifestano situazioni particolari come invece accade nel Medio Oriente e lungo le coste africane che si affacciano sul Mediterraneo. Per spiegare tale situazione Marvin Harris, docente alla Columbia University, ha fornito una esauriente analisi in un suo interessante testo: “Cannibali e re, le origini delle culture” (Edizione Feltrinelli). La teoria esposta è basata sulla constatazione che nell'antichità quando gli antichi stati e imperi si espandevano soprattutto in termini demografici era energeticamente molto più efficiente per gli esseri umani mangiare piante che non allungare la catena alimentare. Quando si cominciò ad addomesticare il maiale le zone collinari e montane del Medio Oriente erano ricoperte di boschi e foreste. Dal 7000 a.C. circa la diffusione di economie miste agricole e pastorali oltre ad un mutare delle condizioni climatiche, trasformò milioni di ettari in praterie che successivamente divennero deserti. Le aree adatte all'allevamento del maiale con foraggi naturali si restrinsero in favore dell'allevamento di ovini e bovini ed equini che erano fra l'altro utili e idonei come forza trattiva di lavoro (tiro di rudimentali aratri a chiodo e attrezzi simili). La dieta dei suini dovette sempre essere più integrata con cereali, il che li rese competitivi con gli uomini.

The evolution of pig breeding is closely related to the agricultural development of farmland and forest. Such development did not impact farming in Europe as much as it did in the Middle East and in North Africa's Mediterranean coastline. In his book “Cannibals and kings, the origins of cultures” (published by Feltrinelli) Marvin Harris, professor at Columbia University, observes that in ancient times, during the expansions of nations and empires, the main nutritional source for humans came from plants. This theory is based on the observation that in the time of antiquity as nations and empires expanded demographically, it was energetically more efficient for human beings to eat plants instead of extending the food chain. When pigs began being domesticated the hillcountry and the mountainside of the Middle East were covered with woods and forests. When pigs started being domesticated, the hilly and mountainous areas of the Middle East were covered with woods and forests. From 7000 BC the spread of mixed agricultural and pastoral economies as well as the change in climatic conditions, transformed millions of acres into prairies, and later into deserts, reducing the land suited for pig breeding. While sheep and cattle and horses – also used for labor in the fields – took their place, the pigs' diet had to be integrated with cereal, reducing its availability to humans.

UNA RICCHEZZA NEL MEDIOEVO

Middle Ages Riches



“Porcaro al pascolo” miniatura del “Tacuinum Sanitatis”, Biblioteca nazionale, Vienna

“Porcaro al pascolo” (Swineherd in the meadow) miniature from the “Tacuinum Sanitatis”, National Library, Vienna

La presenza massiccia di aree incolte fu nell’alto Medioevo la caratteristica dominante del paesaggio. Boschi, pascoli, brughiere si susseguivano ovunque. Boscaglie di pini e di lecci

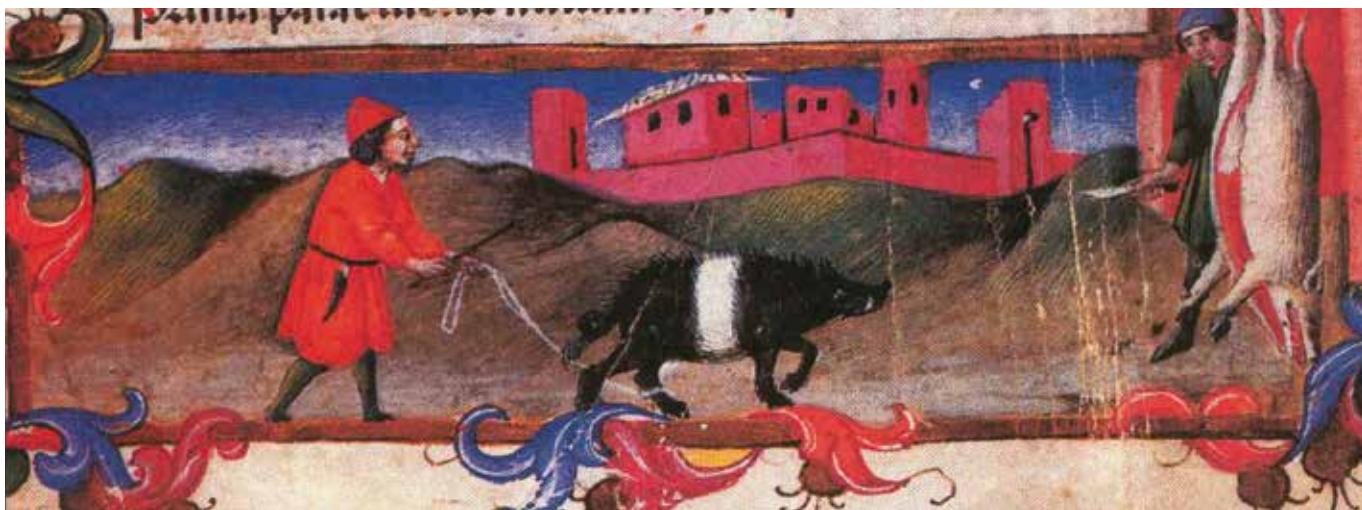
coprivano le zone costiere; faggi e conifere regnavano sulle alture montane; salici, pioppi, ontani, tigli accompagnavano i corsi d’acqua. Ma soprattutto prosperava, nelle zone umide della media e della bassa pianura, un tipo di foresta in cui la quercia dominava incontrastata, associandosi con altre specie arboree: frassini, carpini, cornioli, aceri, olmi. In mezzo alle aree incolte si insinuavano le abitazioni, gli orti, i campi, le vigne, realtà diversamente presenti nel paesaggio a seconda delle zone; ma anche nelle zone più intensamente coltivate e, per così dire, antropizzate gli uomini avevano familiarità con i boschi, che circondavano da ogni parte i villaggi e le città, mescolandosi ai campi e alle vigne. Fra le attività silvo-pastorali, soprattutto l’allevamento brado dei maiali era sentito come importante, ed aveva un tale rilievo nell’economia e nella mentalità del tempo, che i boschi erano stimati in termini produttivi esattamente come il campo e la vigna: se questi appaiono valutati, con le stime di natura “concreta” caratteristiche dell’epoca, in moggi di grano e in anfore di vino, la silva è “misurata” in base al numero di maiali che è capace di ingrassare. E se mancava tale capacità, il bosco era definito “infruttuoso”. Chi non possedeva boschi, ed era costretto ad affittarli, doveva pagare il “ghiandatico”, una tassa per le ghiande raccolte o consumate dal branco, oppure dare la “decima porcorum”, la decima parte dei maiali al proprietario del fondo. La sistematica frequentazione dei boschi da parte di porci e porcari prov-

The massive presence of uncultivated land was the dominant feature of the landscape in the early Middle Ages – with woods, moorlands and pastures everywhere. Scrubs of pine and holly oak covered coastal areas; beeches and conifers reigned over the mountain heights; willows, poplars, alders, lime trees along the waterways. But above all, in the humid areas of the mid and low plains, oak woods dominated unchallenged, hosting other trees as well: ash, hornbeam, dogwood, maple, elm – with villages and fields and vineyards nearby. Among the forestry-pastoral activities, wild breeding of pigs was rather relevant to the economy and the mentality of the time. Very much like farmland and vineyards were appraised in bushels of wheat and in amphorae of wine, woodland was appraised in relation with the number of pigs it could feed – or else it was defined “fruitless”. Those who did not own woods and had to rent them, were obliged to either pay the “ghiandatico”, a tax for the acorns consumed by the herd, or to pay the landlord one “decima porcorum”, one tenth of the pigs. As involved as the coexistence in the woods of swineherds with pigs was, it was equally problematic. Therefore it was regulated and safeguarded as early as then, mainly because the swineherd was a highly regarded personality – both economically and socially. Most peasants of the time were swineherds as well as farmers.

The pigs of the Middle Ages looked very different from today’s. Raised in the woods in the wild, rather thin and slender, with long legs, they almost looked like wild boars. Mating of the two animals occurred quiet often as a matter of fact. Their habitat was the same, but they differed in their habits and in their

cava non di rado problemi di convivenza, che le leggi si curavano di disciplinare; del resto il porcaro era un personaggio economicamente prezioso e socialmente apprezzato. Tutti i contadini del tempo, chi più chi meno, erano dediti all'attività di porcaro: tutti avevano il loro gregge, grande o piccolo, e tutti ad un certo momento dell'anno diventavano porcari, così come, in altri momenti cacciatori. Allevati nei boschi allo stato brado, i maiali del Medioevo avevano un aspetto assai diverso da quelli odierni. Magri e snelli, con gambe lunghe e sottili, erano abbastanza simili ai cinghiali, con cui non dovevano essere rari gli incontri e, talora, gli accoppiamenti. Ma non si trattava solo di diverso genere di vita e di diversa alimentazione: anche le razze erano diverse da quelle oggi più diffuse. L'iconografia del tempo ci mostra soprattutto bestie di colore scuro, rosso o nerastro. Il porco "lo vediamo di tre colori, bianco, rosso e negro", scrive nel XVII secolo l'agronomo bolognese Vincenzo Tanara. Ma il maiale più diffuso nel Medioevo in Toscana è senza dubbio il cosiddetto "cintato" o "cintone", caratteriz-

diet. The iconography of the time mostly documents pigs of dark, red or blackish color. As Vincenzo Tanara, a 17th century agronomist in Bologna described it: "we see it in three colors, white, red and black". But the most common pig in the Middle Ages in Tuscany was undoubtedly the so-called "cintato" or "cintone", characterized by a large white belt across its black body. In the Middle Ages, pigs were kept alive longer than today, as archeological findings witness. Most of the bones belong to specimens butchered between the first and second year, or in the third or fourth year. Such choice was perhaps due to the fact that the wild breeding way, excluding forced fattening (except maybe for merely the very last phase), made the pigs grow slower. The butchering took place at the end of autumn, after the pasture in the woods and just before the most suitable season for the natural conservation. According to the images of the Tacuina Sanitatis – the 13th and 15th century manuscripts with the scientific properties of food and the hygienic manuals and the recipes – no part of the animal was thrown, not even the eyes. The fundamental conservation technique was that of salting.



La macellazione del maiale, Sano di Pietro (1470),
Biblioteca Comunale degli Intronati, Siena

"Butchering the pig", Sano di Pietro (1470),
Biblioteca Comunale degli Intronati, Siena

zato da una larga striscia bianca in mezzo al corpo nero. Nel Medioevo, il periodo di vita dei maiali era più lungo di oggi: assai di rado venivano macellati entro il primo anno, come ora solitamente accade. Lo testimoniano soprattutto gli scavi archeologici, quando riportano alla luce ossa di animali consumati: il più delle volte esse appartengono ad esemplari uccisi fra il primo e il secondo anno, ma anche nel terzo o nel quarto. Il motivo di questa scelta risiedeva forse nel fatto che il sistema di allevamento selvatico, escludendo (se non, eventualmente, nell'ultimissimo periodo) l'ingrassamento forzato, faceva crescere le bestie più lentamente. L'uccisione del maiale avveniva alla fine dell'autunno, dopo la pastura nei boschi, nel momento in cui iniziava la stagione più adatta alla conservazione della sua carne. Stando alle immagini del Tacuina sanitatis, manuali di carattere igienico-scientifico in cui vengono descritte le proprietà degli alimenti, e alle ricette dei libri di cucina del XIII-XV secolo, praticamente nessuna parte dell'animale andava gettata, neppure gli occhi. La tecnica fondamentale di conservazione era quella della salagione. Diffusa era l'abitudine di tagliare il maiale a metà in senso longitudinale, lungo la colonna vertebrale, e di conservarlo in due

There was a widespread custom of cutting the pork in half lengthwise, along the spine, and keeping it in two whole parts, after having cleaned it thoroughly and salted it. In Italian documents, the salted half of the pig, thus obtained, was called (and still is today) "mezzena". When the pork was not preserved whole, the best parts were salted: the ham, the shoulder, the part of the back near the thigh. The pork's lard was the fundamental cooking ingredient in the Middle Ages. Lard was also food in its own right. It was in every household and it shows in the farms' accounting ledgers. With the advent of sharecropping in the 13th and 15th century, peasants continued to keep pigs – but in the farm. Wild breeding pigs in the woods became more marginal. The pig was removed from the woods into pigsties. This "exit from the woods" erased a relevant part of the pig's identity and of the medieval culture. This move away from that tradition, was a moment of particular significance in social and economic history. When the documents of the 15th century present the "porci silvestres" (the pigs of the forest) alluding to wild boars, they help us understand that this definition no longer applies to domestic pigs. That distinction is also the realization that the Middle Ages are a bygone era.



*Stemma di tre Comuni in provincia di Siena:
Troiola, Scrofiano e Luriano*

*Coat of arms of three Municipalities in the province
of Siena: Troiola, Scrofiano and Luriano*



“Cinte al pascolo” (particolare)
di Rutilio Manetti,
Arciconfraternita della Misericordia di Siena

parti intere, dopo averlo ben ripulito delle interiora e salato. Nei documenti italiani, la metà salata del porco, così ottenuta, veniva chiamata (come ancora oggi) *mezzena*. Quando il maiale non era conservato intero se ne salavano le parti migliori: il prosciutto, la spalla, la parte della schiena vicino alla coscia. I grassi ricavati dal maiale, lardo e strutto, costituiscono nel Medioevo la base fondamentale degli usi di cucina. Particolare importanza aveva il lardo, che si usava anche come vivanda a sé. Esso compare regolarmente fra le scorte alimentari delle famiglie e negli inventari delle aziende rurali. Con l'affermarsi dei nuovi rapporti di lavoro mezzadri, a iniziare dal XIII-XIV secolo, i contadini tendenzialmente concentrarono tutte le energie proprie e della propria famiglia sul podere al cui interno continuarono a tenere qualche bestia. Nei secoli successivi l'allevamento nei boschi divenne così più marginale, e vennero sperimentate tecniche nuove di stabulazione, con la creazione di porcili permanenti all'interno delle singole aziende agricole. Insomma, il maiale cominciò a spostarsi dal bosco alla stalla. Questa “uscita dal bosco”, il venir meno progressivo dell'identità fra bosco e maiale, che aveva tanta rilevanza nella cultura medievale, questa rottura con la tradizione è un momento di particolare significato nella storia dell'economia e della società. Quando i documenti del XV secolo ci parlano di porci silvestres (i porci della selva) alludendo ai cinghiali, ci lasciano intendere che quella definizione non vale più per gli altri porci, quelli domestici, non più individuabili come silvestri; quando ciò accade, sentiamo di essere ormai fuori del Medioevo.

“Grazing Cows” (detail)
by Rutilio Manetti,
Arciconfraternita della Misericordia in Siena



“Sant'Antonio Abate tentato dai diavoli”
di Rutilio Manetti,
Arciconfraternita della Misericordia di Siena

“St. Anthony Abbot tempted by the devils”
by Rutilio Manetti,
Arciconfraternita della Misericordia in Siena



“Le tentazioni di Sant’Antonio Abate”
di J. Bosh, Museo del Prado, Madrid

“The temptations of St. Anthony Abbot” by J. Bosh, National Museum del Prado, Madrid

Per curiosità si può accennare come i trattati di argomenti agrari del Basso Medioevo, tipo quello di Corniolo della Cornia “La Divina Villa”, si soffermassero sulle ghiande delle diverse specie: quella del faggio “fa el porco allegro, la carne cocibile, morbida et utile allo stomaco”, quella del cerro invece è “trista et orrida”. Spesso, negli atti scritti medioevali, ricorre l’esortazione di acquistare dei maiali per sfruttare le ghiande presenti.

Possiamo citare il messaggio lasciato nel 1726 al Granciere di Montisi riguardo ad uno dei poderi: “Sarebbe bene ingrassare dei majali a mezzo, che altrimenti quando ci è della ghianda, non se ne ripiglia alcun beneficio”.

Similmente si raccomandava al responsabile della Grancia di Santo: “...si è ordinato che gli sia data una troia pregna, o con i porchetti, volendo cavar frutto dal Bosco, che ci è, che è spolpato dai bestiami degli altri poderi”.

L’alimentazione reperibile col pascolo brado era scandita da due momenti principali: il primo era il momento del “ghiandio” ed il secondo era quello dell’ “erba” e della “spiga”. Effettivamente questa duplice definizione specifica dei suinetti: “porchetti erbaioli” e “porchetti spigaioli”. Pur essendo la maggior parte delle bandite esclusivamente da ghianda, ve ne erano anche alcune miste da ghianda ed erba.

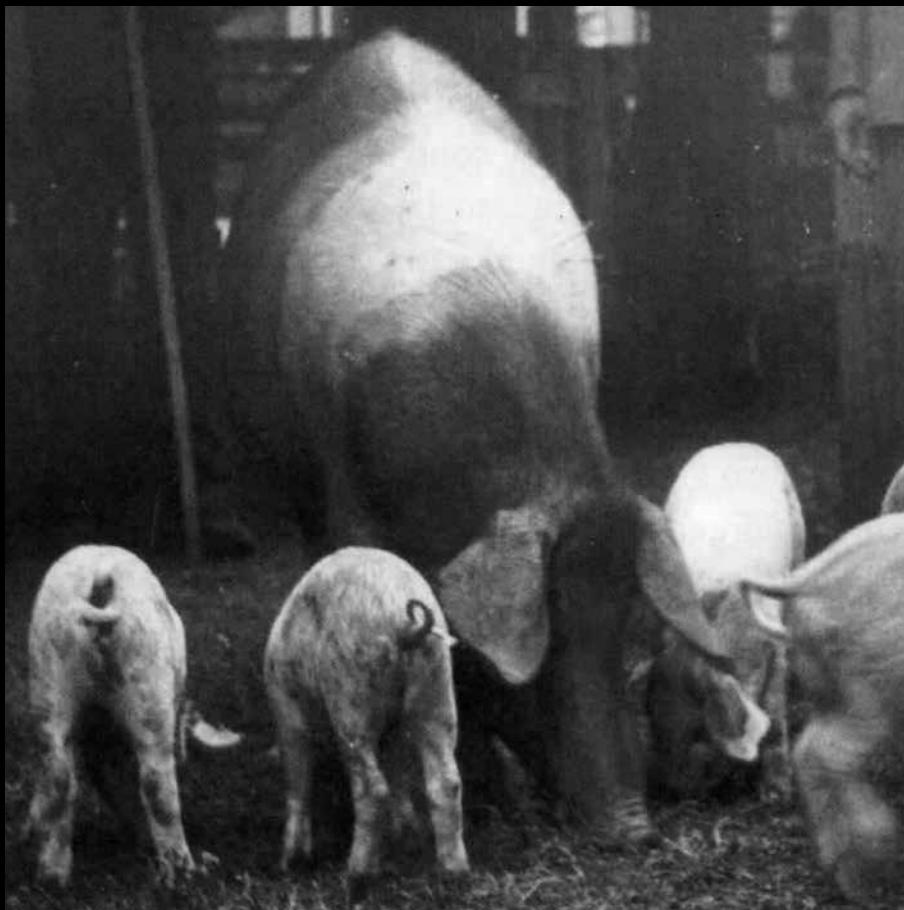
Quindi branchi di maiali, a volte qualche decina di capi, a volte centinaia, scorazzavano nei boschi dell’alto Medioevo, guidati dal porcaro e dal capo del gregge, mestiere quest’ultimo che cessò di essere l’ultimo livello sociale e divenne invece molto apprezzato e ben remunerato.

Stemma della famiglia Chini, Gaiole in Chianti, Siena



It is curious to note how late medieval documents on agricultural issues, such as that of Corniolo della Cornia “La Divina Villa” (“The Divine Villa”), concentrate on the acorns of the different species: that of the beech “fa el porco allegro, la carne cocibile, morbida et utile allo stomaco – makes the pig happy, the meat easy to cook, tender and good for the stomach”, while that of the Turkey oak on the other hand is “trista et orrida – sad and horrid”. Often, medieval documents urged the purchase of pigs to make use of the acorns available. We can mention the message left in 1726 to the Granger of Montisi regarding one of the farms: “Sarebbe bene ingrassare dei majali a mezzo, che altrimenti quando ci è della ghianda, non se ne ripiglia alcun beneficio” (“It would be best to half fatten the pig, otherwise, when there are acorns, there would be no benefit”). Similarly, this recommendation was made to the manager of the Grange of Santo: “... si è ordinato che gli sia data una troia pregna, o con i porchetti, volendo cavar frutto dal Bosco, che ci è, che è spolpato dai bestiami degli altri poderi” (“...It is ordered that he be given a pregnant sow or a sow with piglets to exploit the wood which has been cleared by the animals of the other farms”). The feed available with free-range grazing was characterised by two main moments: the first was the moment of the “ghiandio” (the acorns) and the second was that of the “erba” (grass) and the “spiga” (wheat). This led to the dual definition of the piglets as “porchetti erbaioli” (grass-fed piglets) and “porchetti spigaioli” (wheat-fed piglets). Despite most of the reserves being occupied with acorns, there were also mixed acorn and grass reserves. So herds of pigs, sometimes dozens of animals, sometimes even hundreds, ran about the woods of the early Middle Ages, led by the swineherd and the leader of the herd, who had ceased to be considered as belonging to the very lowest social class and became highly appreciated and well paid.

Coat of arms of the Chini family, Gaiole in Chianti, Siena



LA CINTA SENESE: RAZZA ANTICA

The Cinta Senese: an ancient breed

Cinta Senese

Ma come si è creata questa fantastica razza dalla particolare bandatura bianca? I suini europei-mediterranei, hanno una pigmentazione scura e quelli asiatici e dell'estremo Oriente una pigmentazione più chiara (bianca). Se nei secoli passati il suino toscano veniva rappresentato con la bandatura bianca è evidente che il "carattere era stato fissato geneticamente". L'ipotesi di una mutazione naturale è improbabile pertanto è senza dubbio un incrocio con vari individui provenienti dall'area asiatica. Per fissare simili caratteristiche occorre un lavoro scrupoloso e meticoloso per vari anni e pertanto è ipotizzabile che ciò sia avvenuto in epoca Romana o alto Medioevale-Longobarda. Molto probabilmente contatti e/o invasioni barbariche dall'area asiatica attraverso l'area del Mar Nero, Turchia e penisola Balcanica hanno portato al meticciamento fra i soggetti, reso interessante dal fatto che i suini bianchi asiatici erano di taglia più elevata e più "gentili" in termini tecnici. La teoria è resa attendibile anche dalla constatazione che in Ungheria, Romania, Bulgaria e in tutta l'area Caucasia in generale vi sono interessanti testimonianze dell'allevamento suino in epoca pre-Romana e Romana (vedi reperti Hungarian National Museum Budapest, Museum of Fine Arts Budapest e studi del Prof. S. Bokonyi 1974). In una parete della Sala della Pace, nel Palazzo Comunale di Siena trionfa, in una meravigliosa fusione di tinte, di figure e di paesaggio, la ridente ed ardita rappresentazione grafica del Buon Governo (1338-1339), dovuta all'arte somma di Ambrogio Lorenzetti che, col fratello Pietro, visse e lavorò in Siena, Firenze e Pisa tra la seconda metà del XIII secolo e la prima metà del XIV. Il bellissimo fresco di Ambrogio Lorenzetti è certamente la prima espressione, cosciente e realistica, di una sintesi poetica dell'idealizzazione delle attività produttive, compresa l'agricoltura. Evidenzia una potente ispirazione, una meravigliosa armonia ed ha un grandissimo merito documentario che, anche oggi ci dice con un'efficacia quasi palpitante, quali erano le attività industriali, agricole e zootecniche del lontano e glorioso Trecento senese. La parte più importante dell'affresco è quella che si riferisce al benefico effetto del buon governo in campagna. Fra i vari episodi diretti ad illustrare le attività delle campagne senesi, oltre alla semina, alla mietitura, alla trebbiatura, alla pesca, alla caccia, ecc., vi è raffigurato un villano che conduce verso la città un suino, trattenendolo con una corda che ha legata al pastorale del piede destro posteriore dell'animale. Questo particolare rivela l'importanza che anche allora doveva avere in Siena e dintorni la suincoltura. Ma ci dice qualche cosa di più, e cioè che tra i suini allevati la razza dominante era la Cinta. Infatti, all'osservatore attento, non sfugge certamente la considerazione che il suino affrescato dal Lorenzetti, oltre a tutte le caratteristiche della Cinta (muso lungo, orecchie piccole e rivolte in avanti, arti lunghi, ecc.) presenta anche il tipico mantello nero ardesia, con fascia biancastra caratteristica distintiva di questa razza.

But how did this fantastic breed with the particular white belt come about? European-Mediterranean pigs have dark pigmentation and Asian and Far Eastern pigs have a lighter (white) pigmentation. If in the past centuries the Tuscan pig was represented with the white belt, it is evident that the "character had been genetically fixed". The hypothesis of a natural mutation is unlikely, therefore it is undoubtedly a crossbreed with various individuals from the Asian area. To establish such characteristics, scrupulous and meticulous work must have been required for several years. It is therefore conceivable that this occurred in the Roman or early Medieval-Lombard era. Most likely Barbarian invasions or contacts with people from the Asian area across the Black Sea area, Turkey and the Balkan peninsula, must have led to the cross-breeding. The Asian white pigs were taller and more "kind" in technical terms. This theory is supported by the observation that in Hungary, Romania, Bulgaria and throughout the Caucasian area in general, there is interesting evidence of pig breeding in the pre-Roman and Roman times (see Hungarian National Museum Budapest, Museum of Fine Arts Budapest and Prof. S. Bokonyi's studies 1974). In Siena's Town hall, on the wall of the Sala della Pace, the bright and picturesque representation of the Buon Governo (Good Government) triumphs in a marvelous fusion of colors, characters and landscape, in the sublime fresco which Ambrogio Lorenzetti painted in 1338-1339. He lived and worked with his brother Pietro in Siena, Florence and Pisa between the second half of the 13th century and the first half of the 14th century. The beautiful fresco by Ambrogio Lorenzetti is certainly the first conscious and realistic expression of a poetic idealization of productive activities, including agriculture. It highlights a powerful inspiration, a wonderful harmony and bares a great documentary merit which, even today, tells us with almost throbbing effectiveness, what the industrial, agricultural and zootechnical activities of the distant and glorious Sieneese 14th century had been. The most important part of the fresco is that which refers to the beneficial effect of good governance in the countryside. Among the various episodes aimed at illustrating the activities of the Sieneese countryside, in addition to sowing, harvesting, threshing, fishing, hunting, etc., there's a peasant who leads a pig to town, holding him with a rope tied to the pastoral of the animal's right rear foot. This detail reveals the importance of pig farming in Siena's countryside. But it tells us that of all pigs the dominant breed was the Cinta. In fact the pig frescoed by Lorenzetti, in addition to all the characteristics of the Cinta (long snout, small and forward leaning ears, long limbs) also

Che la razza Cinta esistesse e dominasse nel Senese anche nel lontano 1300, nessun dubbio può sussistere perché è evidente che il Lorenzetti, un verista del paesaggio e dei costumi del suo tempo (prova ne sia l'affresco del Giudizio Universale eseguito in collaborazione col fratello Pietro nel Camposanto di Pisa), prese a modello il tipo di suino che più di frequente gli era dato di osservare nell'ambiente dove operava. Ma dall'osservazione dell'affresco citato, un'altra considerazione non di minore importanza può ricavarsi e cioè: se nel Senese si allevavano suini di razza Cinta all'epoca in cui venne affrescata dal Lorenzetti (1338-1339) la sala della Pace, e questi suini avevano caratteristiche identiche a quelli dei soggetti attualmente allevati, evidentemente questa razza suina era presente da molto tempo prima che il grande pittore ne rappresentasse un esemplare, risalendo indietro all'epoca dei romani e forse anche oltre. Le poche fonti orali scritte e iconografiche del Medio Evo e oltre ci descrivono una razza suina ben addomesticata utilizzata per la pulizia della Piazza del Campo a Siena e per ripulire il granellame caduto dai banchi del mercato (troiam et quattuor porcellos), mentre il carattere ribelle e orgoglioso della Cinta indusse alcune famiglie nobili senesi come i Parigini e Sergrifi a trasformarla in elemento araldico dello stemma di famiglia. La bontà dei lavorati di cinta dette origine a furti e scorribande. Nel 1282 Tacco di Ugolino della Fratta padre di Ghino di Tacco importante signore di Radicofani, citato da Dante nel purgatorio nella Divina Commedia nonché da Boccaccio nel Decameron, insieme ad alcuni parenti furono denunciati dal sindaco di Torrita per il furto di due porci e condannati al pagamento di cinquanta lire (Ghino di Tacco). Troviamo emblemi con la Cinta in varie lapidi e vasi. A metà del Quattrocento la Cinta senese fu ritratta anche da Sano di Pietro nel breviario di Santa Chiara (Biblioteca Comunale degli Intronati, Siena), mentre la cinta era raffigurata soprattutto come elemento per contraddistinguere S. Antonio Abate, protettore degli animali, tra l'altro nel 1530 dipinto da Giovanni Antonio Bazzi detto il Sodoma (Chiesa di S. Spirito a Siena).



has the distinctive white belt on black coat. Lorenzetti, a verista of the landscape and the customs of his era, leaves no doubt that the Cinta populated the Siennese hills even in the distant 13th century. This is also documented and proven in his fresco of the Last Judgment, made in collaboration with his brother Pietro, in Pisa's Camposanto. The pig in it, is modeled after the kind the Lorenzetti brothers were most accustomed to. Evidently the Cinta Senese had been present for a long time before the great painter included it in his frescoes – certainly going back to the Roman era, if not beyond. From the few oral written and iconographic sources of the Middle Ages we learn that in Siena's square, the Campo, domesticated pigs ("troiam et quattuor porcellos" – latin for: a sow and four stags) were used to clean the piazza's pavement, eating the grains fallen from the market stalls. We also learn that the proud and rebellious character of the Cinta inspired some of Siena's noble families, namely the Parigini and Sergrifi, to use the Cinta pig in their family's coat of arms. We learn that the meat preserves from the Cinta were so good as to cause robberies and looting. In 1282 Tacco di Ugolino della Fratta, father of Ghino di Tacco, who was an important Lord in Radicofani – mentioned by Dante in the Divine Comedy as well as by Boccaccio in the Decameron –, together with some relatives, were reported by the mayor of Torrita for the theft of two pigs and

sentenced to the payment of fifty Lire. And: emblems with the Cinta can be found in numerous tombstones and vases. Mid 14th century the Cinta Senese was portrayed by Sano di Pietro in Santa Chiara's own breviary (Municipal Library of Intronati, Siena). The Cinta was used as an icon for Saint Antonio Abate, protector of the animals, for instance in a 1530 painting by Giovanni Antonio Bazzi called the Sodoma (Church of Santo Spirito, Siena).

"Buon Governo" di Ambrogio Lorenzetti(1338-1339), Palazzo Civico, Siena. Particolare

"Good Government" by Ambrogio Lorenzetti (1338-1339), Civic Palace, Siena. Detail

LA ZONA DI ORIGINE

The area of origin

Ad Ovest della provincia di Siena si innalza una catena collinare denominata Montagnola che si estende a Nord col Montemaggio digradando verso la Val d'Elsa. Fra i calcari dolomiti e i marmi gialli famosissimi di Siena, il Broccatello, in un terreno quindi eminentemente roccioso e di media fertilità, prospera rigogliosissimo e in-contrastato signore il bosco di leccio e castagno e, in misura minore, di quercia e di cerro. Proprio su questa zona collinare, la cui massima altezza raggiunge appena i 658 m. (Montemaggio) e che comprende parte dei comuni di Casole, Monteriggioni, Poggibonsi, Siena e Sovicille, viene individuato il luogo di origine della Cinta. Dalla Montagnola questa razza si è poi estesa ai paesi confinanti, a tutto il Chianti, all'intera provincia senese e ad altre zone della Toscana.

Brava 201,
nucleo di selezione di Arceno

Brava 201,
selection centre of Arceno

The cradle of the Cinta Senese is a low mountain range in the western part of Siena's province, called La Montagnola Senese, which becomes Montemaggio to the North, with its peak at 658m, degrading down to the Elsa valley. Dolomitic limestone and the famous yellow marble of Siena called Broccatello make this a rocky and medium-fertile soil, with majestic holm oaks, chestnut trees, oak trees, and Turkey oak.

From this hilly area amidst the municipalities of Casole, Monteriggioni, Poggibonsi, Siena and Sovicille, the Cinta Senese has spread to neighboring counties – to all of the Chianti area and to the entire Sienese province and later to other areas in Tuscany.



NEL '900 ANCORA PROTAGONISTA

Starring in the 900s

Al "9° Congresso degli Allevatori di Bestiame" tenutosi a Siena nel 1914 così veniva evidenziata l'importanza della razza Cinta: "(...) Conserviamo e miglioriamo le nostre razze locali. Nel solo Comune di Poggibonsi che produce annualmente diecimila maialini per l'esportazione, l'industria del maiale frutta un mezzo milione di lire. Ma perché proprio il suino della Valdelsa è così ricercato e pregiato per l'esportazione? La ragione è semplicissima e spiegabilissima. Essa sta nella conservazione della vecchia razza cintata la quale ha la sua patria nel Chiantigiano e che si riconosce per la caratteristica fascia bianca che ha sulle spalle. La nostra razza toscana Cinta ha voracità, resistenza specifica alle malattie infettive, quella rusticità che è necessaria a passare bene l'estate. In Toscana, per le condizioni topografiche di clima speciali, la razza indigena si trova in favorevolissimo ambiente per svilupparsi e migliorarsi. Vi sono località in Toscana nelle quali necessariamente il pascolo e il bosco resteranno sempre perché, sia per la pendenza del terreno, sia perché questo di natura roccioso, non potrà mai essere conveniente togliere il bosco per sostituirci altra coltura. Ora, come volete meglio utilizzare il bosco, specialmente il bosco a ghianda, se non coi nostri maiali?



At the 9th Congress of Cattle Breeders held in Siena in 1914 the importance of the Cinta Senese breed was highlighted: "(...) We preserve and improve our local breeds. In the municipality of Poggibonsi alone, which annually produces ten thousand piglets for export, the pig industry produces half a million Lire.

But why is the Valdelsa pig so sought after and prized for export? The reason is very simple and easy to explain. It's because we have preserved the old Cinta breed here in the Chianti. It has a distinctive white belt on its shoulders. Our Tuscan Cinta breed is voracious, resistant to infectious diseases, it is rustic, a necessary attribute to make it through the summer. In Tuscany, due to topographical conditions and special climate, the indigenous breed finds itself in a very favorable environment to develop and improve. There are places in Tuscany where forestry pasture will always be given, thanks to steeper slopes of the rocky kind; never will it be convenient to remove the woods for crops there. Now, how do you want to use the woods better, especially the acorn wood, if not with our pigs? Our local breed, if you do not take make a

La nostra razza locale, se non si prende un provvedimento, scompare ed allora questa industria fiorentissima del maiale che ci promette così lauti guadagni, resterà strozzata nel nascere. (...).

E ancora: “Mi pare sia stato detto che lo studioso di zootecnia deve guardare al lucro. Io credo di no perché a lui deve premere la conservazione della specie, perché come a noi del Valdarno preme molto la conservazione della razza pura della Val di Chiana, così dovrebbe premere la conservazione della vera razza suina nostra, e bisognerebbe dare premi a quei proprietari che vogliono mantenere questa razza. Se poi si vuole incrociare pel solo guadagno e poiché la razza bianca è quella che dà più guadagno di tutti, essendone più facile lo smercio, allora non si protegge più la razza nostrale. Ed io vorrei che questo allevamento fosse invece incoraggiato”.

Il dott. Ettore Mascheroni, nel libro “Zootecnia speciale. Suini.” (Utet Torino 1927) tratta l'allevamento suino in Italia, definendo la razza Cinta come la predominante in Toscana, e in particolare a Siena e provincia: “La Toscana, ricca in certe zone di boschi di leccio, quercia, castagno e cerro, costituisce un ambiente ideale per l'allevamento dei suini, composto per la maggior parte da razze indigene fra le quali la più conosciuta è la razza Cinta. La sua culla è la zona collinare (la massima altezza è raggiunta dal Montemaggio, m. 658), denominata Montagnola senese e che comprende parte dei comuni di Casole, Monteriggioni, Poggibonsi, Siena e Sovicille. È in questa zona che si trova in assoluta purezza di razza, frutto di un lungo lavoro di selezione, che vano sarebbe voler cercare altrove (dott. G. Dondi). Oscura è l'origine di questa razza, ma si ha motivo di ritenere che sia lontanissima, perché i più vecchi agricoltori del Senese ricordano di averla sempre allevata”.

move, will disappear and then this thriving pig industry that promises big profits, will remain strangled at birth (...). And again: “I hear it's been said that cattle husbandry must yield profit first and foremost. I don't think so. We must be concerned with the conservation of the species, very much like we are in the Valdarno, where we care for the conservation of the pure breed of the Val di Chiana. The same should be done for our very own authentic and exclusive pig breed, and we should give prizes to those owners committed to this breed. If instead you want to cross breed merely for profit, since it appears easier and more profitable to sell white pigs, then the Cinta will no longer be protected. I would like Cinta breeding to be encouraged”.

In his book “Special animal husbandry. Pigs.” (published by Utet Torino in 1927) Dr. Ettore Mascheroni illustrates pig breeding in Italy, defining the Cinta breed as the predominant kind in Tuscany, in particular in Siena and its province: “Tuscany, rich in certain areas of holm oak, oak, chestnut and Turkey oak woods, constitutes an ideal environment for pig breeding, composed for the most part of indigenous breeds among which the best known is the Cinta breed. Its cradle is the hilly area called Montagnola Senese, which includes part of the municipalities of Casole, Monteriggioni, Poggibonsi, Siena and Sovicille. It is in this area that the absolute purity of this breed is found, as a result of a long selection process. It would be ever so futile to want to look elsewhere (Dr. G. Dondi). Obscure is the origin of this breed, but there is reason to believe that it is very distant, because even the oldest farmers of the Sienese remember having always bred it”.

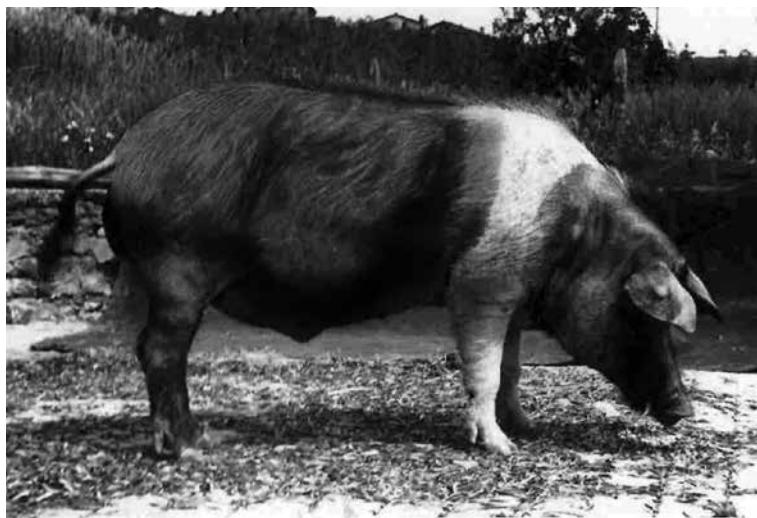
L'INTERESSE SCIENTIFICO

The scientific interest

Dal dopoguerra in poi alcuni Centri di Studio per la Genetica Animale, quali quello del CNR di Firenze, iniziarono a studiare la Cinta Senese per ottenere una razza “migliorata”. Le motivazioni sono da ricercare in alcuni pregi e difetti della razza stessa quali: scarsa precocità, bassa prolificità, elevata attitudine alla deposizione di grasso, ma buona capacità pascolatrice, marcata rusticità e notevole resistenza alle avversità. Presso il CNR di Firenze il prof. Lucifero istituì prove di incrocio e meticciamiento con lo scopo di studiare il comportamento ereditario sia del colore del mantello sia degli accrescimenti ponderali, e, subordinatamente, di dimostrare, attraverso queste prove, se esisteva la possibilità di arrivare alla formazione di una sotto razza Cinta Senese dotata di maggiore precocità e prolificità, che risolvesse molti problemi dell'allevamento suino nei seminativi abbandonati, nei pascoli e nelle zone boschive e poco fertili della collina toscana in via di spopolamento.

From the post-war period onwards some Study Centers for Animal Genetics, such as that of the CNR of Florence, began to study the Cinta Senese to obtain an “improved” breed. This was due to qualities and defects of the breed – such as: late precocity, low prolificity, tendency toward deposition of fat, good grazing aptitude, rusticity and remarkable resistance to adversity.

At the CNR of Florence Prof. Lucifer established crossbreeding and hybridisation with the aim of studying the hereditary behavior of both the color of the coat and weight gains, and, secondly, to demonstrate, through these tests, if there was the possibility of generating a Cinta Senese sub-breed endowed with precocity and prolificity, which would solve many problems of pig breeding in abandoned arable land, in pastures and in wooded and less fertile areas of the Tuscan hill which were being abandoned.





DAL RISCHIO ESTINZIONE ALLA DOP

From the extinction risk to the PDO

Cinta Senese

Col variare delle abitudini alimentari della popolazione che sempre meno richiedeva i grassi suini e con il contemporaneo ingresso nel nostro Paese di una razza fornitrice di carne magra quale la Large White, si assisté a un rapido declino fino a rischiare l'estinzione della Cinta Senese. Da rimarcare però che la Large White non poteva adattarsi all'allevamento semi-brado tipico per la Cinta nella provincia Senese, basato come era su pascoli disagiati e su terreni boschivi mal praticabili. Usando la Large White come razza incrociante si otteneva un meticcio detto "Grigio Senese" in possesso di ottime qualità, riunendo la rusticità e la sobrietà della Cinta Senese con la precocità e la maggiore resa al macello dei suini Large White. La diffusione dei meticci Cinta X Large White, determinò però il declino non solo della razza Cinta pura, ma anche di altre razze indigene allevate in Toscana, quali la Cappuccia e la Maremmana. Da un'indagine svolta nel 1980 in numerose aziende agricole di alcuni comuni della Provincia di Siena era risultata una consistenza totale di 100 capi quasi tutti in purezza di razza Cinta distribuiti in 18 allevamenti dei Comuni di Colle Val d'Elsa, Casole d'Elsa, Sovicille, Monticiano e Cetona. I risultati di tale indagine si possono così sinteticamente indicare: Scrofe: 18 allevamenti, capi 100. Verri: 2 allevamenti, capi 2. Scrofette: 2 allevamenti, capi 8. Totale: 22 allevamenti, capi 110.

RINASCITA E VALORIZZAZIONE

Valorisation and renaissance

Grazie al lavoro di alcuni appassionati allevatori della zona di origine e dell'Associazione Senese Allevatori la razza è però sopravvissuta agli anni bui del periodo 1970-1980.

Il 7 agosto 1997 e il 6 marzo 2001 sono due date importanti della recente storia della popolazione di suini appartenenti al tipo genetico Cinta Senese. La prima è quella del Decreto con il quale il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali istituì un'apposita sezione del Libro Genealogico della specie suina per la salvaguardia della razza, la seconda l'istituzione del Registro Anagrafico della specie suina da parte dello stesso Ministero con DM 20871 del 6.3.2001 successivo alla legge

With the changing dietary habits of the population requiring less and less pig fat and with the simultaneous entry into our country of a lean meat such as the Large White, we witnessed a rapid decline up to the risk of extinction of the Cinta Senese.

However, it should be noted that the Large White could not adapt to the semi-wild breeding typical for the Cinta in the province of Siena, based as it was on poor pastures and poorly practicable woodland. By using the Large White as a cross breed, a "Sienese Gray" hybrid was obtained with excellent qualities, combining the rusticity and sobriety of the Cinta Senese with the precocity and the greater yield of the Large White pigs.

The spread of Cinta X Large White mongrels, however, led to the decline not only of the pure Cinta breed, but also of other indigenous breeds in Tuscany, such as the Cappuccia and the Maremmana.

A survey carried out in 1980 in numerous farms in some municipalities in the Province of Siena had revealed a total of a hundred Cinta Senese pigs in 18 farms in Colle Val d'Elsa, Casole d'Elsa, Sovicille, Monticiano and Cetona.

The results of this survey can be summarized as follows: Sows: 18 herds, 100 pigs. Boars: 2 herds, 2 pigs. Gilts: 2 herds, 8 pigs. Total: 22 herds, heads 110.

Thanks to the work of some passionate breeders in the area of origin and of the Sienese Breeders' Association, the Cinta Senese survived the dark years of 1970-1980. August 7, 1997 and March 6, 2001 are two important milestones in the recent history of the Cinta Senese population.

The first marks the Decree with which the Ministry of Agriculture and Forestry instituted a special section of the Herd book of the swine species for the protection of the breed. The second marks the institution of the Registry of the swine species by the same Ministry with Ministerial Decree 20871 of 6.3.2001 following the law of 3 August 1999 n. 280 – and it is managed

del 3 agosto 1999 n. 280 ed è gestito dall'Associazione Nazionale Allevatori Suini. E' lo strumento per la conservazione e salvaguardia delle razze suine. Nel caso della Cinta Senese è operativo un programma di conservazione. Un eventuale programma di miglioramento genetico volto a modificare la razza secondo obiettivi quali-quantitativi, perseguiti per le razze utilizzate nei sistemi produttivi intensivi, rischierebbe di ridurre ulteriormente la variabilità genetica esistente, e di snaturare la popolazione disperdendo quelle caratteristiche genetiche che invece consentono l'allevamento in condizioni semi-estensive e di soddisfare la domanda di prodotti qualitativamente differenziati.

In precedenza - a partire dal 1980 - la Regione Toscana e l'Amministrazione Provinciale di Siena avevano attivato alcune iniziative per sostenere l'attività degli allevatori e per permettere all'APA di Siena la gestione di una prima operatività di identificazione dei soggetti e di registrazione dei dati genealogici e riproduttivi. Nel 1986 erano stati censiti nella regione Toscana 81 scrofe e 3 verri. Si tratta di dati eloquenti circa la grave situazione di rischio estinzione in cui si trovava la razza. La realtà della Cinta Senese rappresenta per il settore suinicolo italiano il più importante esempio di intervento di recupero. Agli inizi del '900 si contavano (Mascheroni) in Italia ancora 11 popolazioni di suini autoctoni con una discreta consistenza: Cinta Senese, Cappuccia, Maremmana o Macchiaiola, Romagnola, Perugina, Abruzzese, Casertana, Pugliese, Calabrese, Siciliana e Sarda. Attualmente le razze autoctone iscritte al Registro sono 6: Apulo Calabrese, Casertana, Cinta Senese, Mora Romagnola, Nero Siciliano, Sarda.



by the National Pig Breeders Association. This is the tool for the conservation and protection of pig breeds. The Cinta Senese put a conservation program in place.

A possible genetic improvement program aimed at modifying the breed according to qualitative and quantitative objectives, pursued for the breeds used in intensive production systems, would risk further reducing the existing genetic variability, and distorting the population by dispersing those genetic characteristics that instead allow the breeding in semi-extensive conditions and to satisfy the demand for qualitatively differentiated products. Previously - starting from 1980 - the Tuscan Region and the Provincial Administration of Siena had activated some initiatives to support the activity of breeders and to allow the Breeders Association of Siena to manage a first identification process of subjects through registration of genealogical and reproductive data.

In 1986, 81 sows and 3 boars had been registered in Tuscany. This data is eloquent about the serious risk of extinction at the time.

The reality of the Cinta Senese represents for the Italian pig sector the most important example of recovery intervention.

At the beginning of the twentieth century there were still (Mascheroni) in Italy 11 native pig populations with a fair consistency: Cinta Senese, Cappuccia, Maremmana or Macchiaiola, Romagnola, Perugina, Abruzzese, Casertana, Pugliese, Calabrese, Sicilian and Sardinian. There are currently 6 native breeds registered in the Register: Apulo Licano, Casertana, Cinta Senese, Mora Romagnola, Nero dei Nebrodi, Sarda.



LA CINTA RICOMINCIA A CRESCERE

Cinta raising is on the rise

Grazie agli interventi effettuati la popolazione di Cinta Senese è stata interessata da un intenso sviluppo demografico. Nel 1998 (anno di inizio attività) erano iscritti al Registro 38 allevamenti toscani, 16 dei quali in provincia di Siena, che allevavano 142 scrofe, 36 verri e 348 “allievi” di Cinta Senese. L'impegno e l'entusiasmo degli allevatori, la sensibilità ed il sostegno delle istituzioni (Regione Toscana e Provincia di Siena), la migliore organizzazione del lavoro assicurata dal Registro Anagrafico ne hanno favorito una costante espansione. Un traguardo celebrato

con la realizzazione di un monumento a sottolineare l'importanza di questa razza e lo stretto legame con il territorio. Il monumento alla Cinta Senese venne inaugurato nel 2008 a Sovicille, comune situato a pochi chilometri da Siena e ai piedi della Montagnola, dall'allora sindaco Alessandro Masi. Grazie al contributo dell'Amministrazione Provinciale di Siena è stato realizzato in marmo della Montagnola Senese dallo scultore senese Piergiorgio Balocchi ed è conservato nel cortile della Campana del Palazzo Comunale. Con il progressivo

incremento degli esemplari nel 2003 gli allevamenti, presso i quali venne registrato almeno un parto, furono 188, dei quali 68 (36,1%) in provincia di Siena. Gli allevamenti negli anni sono aumentati notevolmente fino al picco massimo nel 2007 con 210 allevamenti. Ogni anno vengono allevati circa 4000 animali nell'ambito delle aziende che aderiscono alla DOP. La consistenza raggiunta e l'alto rapporto tra verri e scrofe costituiscono aspetti particolarmente positivi ai fini di preservare la razza. Appare comunque necessaria un'ulteriore espansione anche per fare fronte ad un continuo aumento di richieste del prodotto sul mercato nazionale e internazionale.



Thanks to these interventions, the Cinta Senese population has lived through a committed demographic development. 38 Tuscan farms were registered in 1998: 16 of which in the province of Siena, which raised a total of 142 sows, 36 boars and 348 “pupils” of Cinta Senese. The commitment and enthusiasm of breeders, the sensitivity and support of public institutions (the Tuscan Region and Siena Province), the better organization of work ensured by the Registry, have facilitated a constant expansion of the breed. Such an achievement has its own monument: it stands to show

the importance of this breed in the territory. The monument to the Cinta Senese was inaugurated in 2008 in a municipality located a few kilometers from Siena, near the foothills of the Montagnola – in Sovicille, by the then mayor Alessandro Masi. Thanks to the contribution of the Provincial Administration of Siena, it was made of Montagnola's yellow Siena marble by Sienese sculptor Piergiorgio Balocchi and it is kept in the courtyard of the Bell of the Sovicille Town Hall. Thanks

to the progressive increase of the specimens in 2003, the breeding farms, where at least one birth was recorded, were 188, of which 68 (36.1%) in the province of Siena. The number of herds over the years has gone up considerably to reach the peak in 2007 with 210 herds. Every year about 4000 animals are bred within the companies that adhere to the DOP. The consistency achieved and the high ratio between boars and sows are particularly positive aspects in order to preserve the breed. However, further expansion also appears necessary to cope with a continuous increase in product requests on the national and international market.

NASCE IL CONSORZIO DI TUTELA

The consortium for the protection is born

Il 21 Novembre 2000 è stata costituita, sotto l'egida dell'Amministrazione Provinciale di Siena, Assessorato Agricoltura e dell'Associazione Senese Allevatori, un'associazione di produttori e/o trasformatori destinata alla tutela della carne della razza suina cinta senese e dei suoi prodotti trasformati di salumeria denominata "Consorzio di Tutela della Cinta Senese"; poi trasformato in "Consorzio di Tutela del Suino Cinto Toscano" e oggi "Consorzio di Tutela Cinta Senese DOP" (che ha ottenuto il riconoscimento ministeriale con decreto 9 luglio 2015, prorogato con decreto 20 agosto 2018).

Il Consorzio, costituito nel rispetto delle norme emanate dalla Unione Europea e dal MIPAAF (Ministero per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali), ha tra i suoi scopi la difesa e la tutela della produzione e commercializzazione della carne suina della razza Cinta Senese e dei suoi prodotti trasformati, nonché la difesa e tutela dell'uso della sua denominazione di origine protetta "Cinta Senese" con agenzie di controllo demandate dal Mipaaf.

I soci da statuto possono essere solo allevatori, macellai, sezionatori e poi i convenzionati che sono i trasformatori e/o commerciali i quali firmano una convenzione e ricevono l'autorizzazione all'uso delle etichette secondo linee guida appositamente prodotte dal Consorzio.

Come ulteriore garanzia al consumatore il Consorzio ha predisposto specifici sigilli da associare alle etichette, alle



On November 21, 2000, under the aegis of the Provincial Administration of Siena, the Agriculture Department and the Sieneese Breeders Association, an association was established to protect the meat obtained from Cinta Senese pigs and the processed products derived from it. It was first called "Consortium for the Protection of the Cinta Senese" and then "Consortium for the Protection of the Tuscan Cinta Pig". The public authority promoted the procedure which culminated in 2012 with the registration in the DPO designation for the "Cinta Senese". It is since then given only for fresh meat obtained from animals within a production chain disciplined by a strict set of rules, which since the update in March 2020, can designate any edible part from the Cinta Senese pig. With decree dated 9 July 2015 (confirmed and extended with decree 20 August 2018) the Association obtained the ministerial recognition under the name of "Consortium for the Protection of the Cinta Senese DPO", thus being officially recognized the sole role and right and duty to promote and protect the interests of the DPO, by virtue of the powers that can be exercised towards all operators in the supply chain. The Consortium which, according to its statute, can only be joined by breeders and butcheries, verifies the correct use of the DPO in the labels, in the presentations and in the communication of certified products (i.e. in fresh cuts), authorizing them before they are released and, in particular, granting in the case of labels the inviolable seal which, as required by the specification, must accompany the products to the end user by means of a code to ensure the traceability of each single cut. All operators interested in showcasing the DPO (in the labels, presentations and advertisements of processed products containing the certified product as an ingredient, such as cured meats, stuffed pasta, sauces, etc.) must sign an agreement pursuant to which they undertake to observe the Guidelines indicated by the Consortium with regards to the composition of these processed products and the way in which the Protected Designation of Origin is to be reported. Also in this case, the labels must be supplemented by a label granted by the Consortium, bearing a code that allows to trace the identity of the Cinta Senese DPO present in the

presentazioni e alle pubblicità dei prodotti composti, elaborati o trasformati che contengono “Cinta Senese DOP” e ne evidenziano la presenza.

Anche tali contrassegni riportano un codice che garantisce la tracciabilità dei prodotti a cui sono applicati.

Tra le norme principali che regolano il Consorzio quella che i soci devono allevare soggetti in purezza iscritti al Registro Anagrafico della razza Cinta Senese approvato con Decreto Ministeriale; i suini devono vivere allo stato brado o semibrado pascolando in boschi e prati idonei, l'alimentazione deve essere esclusivamente vegetale; particolare cura deve essere posta al benessere degli animali; tutti i soggetti sono identificati e certificati fin dalla nascita.

transformed product. As a further guarantee to the consumer, the Consortium has prepared specific seals to associate with the labels, presentations and advertisements of the composite, processed or processed products that contain “Cinta Senese DOP” and highlight their presence. These seals also bear a code that guarantees the traceability of the products to which they are applied. The main rules that regulate the Consortium include the following: members must breed pure-bred subjects registered in the Registry of the Cinta Senese breed approved by Ministerial Decree; pigs must live in the wild or semi-wild, grazing in suitable woods and meadows, the feed must be exclusively vegetable; particular care must be given to animal welfare; all subjects are identified and certified from birth.



DOP, IL RICONOSCIMENTO DALL'EUROPA

The recognition by the European Union

La Cinta Senese è dunque tornata a diffondersi e ad essere apprezzata per la sua robustezza, rusticità e facile adattabilità all'allevamento allo stato brado e semi-brado nel bosco o nelle distese erbose adibite a pascolo da cui trae parte del suo sostentamento nutrendosi dei frutti del bosco, di erba e cereali. Vive bene in Toscana proprio grazie alla tipologia dei pascoli e dei boschi presenti. E' da queste peculiarità territoriali che derivano le sue caratteristiche uniche, legate al tipo di alimentazione e al conseguente particolare gusto della carne: per questi motivi è diventata oggetto di tutela DOP. Infatti a livello europeo, nel marzo 2012, la denominazione Cinta Senese - riservata esclusivamente alle carni suine fresche di animali nati, allevati e macellati in Toscana secondo tradizione - ha ottenuto il marchio di "denominazione di origine protetta" per animali derivanti dall'accoppiamento di soggetti iscritti al Registro Anagrafico e/o Libro Genealogico del tipo genetico Cinta Senese. Un altro



importante riconoscimento è giunto poi nel marzo 2020 con il via libera da parte della Commissione Europea a una modifica di rilievo al disciplinare della DOP, modifica che consente infatti di estendere tale denominazione dalla sola carne, come era previsto inizialmente, a tutte le porzioni commestibili della carcassa dell'animale. Quindi il vantaggio principale è che ora anche il lardo, cioè la parte di grasso del suino, rientra nella DOP. Una modifica decisamente migliorativa rendendo economicamente ancora più vantaggioso allevare Cinta Senese vista la percentuale di lardo presente negli esemplari e le sue particolari caratteristiche.

The Cinta Senese has therefore returned to grow and to be appreciated for its strength, rusticity and easy adaptability to breeding in the wild and semi-wild in the woods or in the expanses used for grazing from which it derives part of its sustenance by feeding on fruits of the forest, of grass and cereals. It lives well in Tuscany thanks to the type of pastures and woods available. It is from these territorial peculiarities combined with the type of diet, that its unique characteristics derive and the consequent particular taste of the meat. For these reasons in March 2012 the European Union recognized the name "Cinta Senese" as worthy of more protection. It was entered in the Register of Protected Designations of Origin related to fresh meat of pigs born, bred and butchered in Tuscany according to tradition in compliance with a strict production specification and originated from the mating of pigs

registered in the Registry and Genealogical Book of the "Cinta Senese" genetic type.

Another important recognition came in March 2020 with the go-ahead by the European Commission to a significant change to the specification of the DPO a change that allows to extend this Designation from the meat only, to all edible parts of the pig.

The main advantage being that now also the lard is DPO, making it even more advantageous to breed Cinta Senese given its high percentage of such very distinctively healthy lard.

UNA CARNE SPECIALE

A special meat

Il particolare tipo di allevamento rende carne e lardo, unici nel gusto, e per questo molto ricercati e apprezzati anche sui mercati esteri. 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 marezzatura, la bassa perdita di 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. 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 le analisi molecolari delle 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 kg; le carni sono utilizzate per i salumi della tradizione toscana (prosciutto, salame, salsicce, 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. L'animale giovane, del peso di 40-60 kg, viene cotto intero in forni a legna e abbondantemente aromatizzato (porchetta). 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 associati a una diminuzione dei grassi nel sangue) e Omega 6 (azione antitrombosi). Rispetto a quello di altre razze il 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; la sua migliore fluidità, dovuta ad una maggiore insaturazione, permette nei salumi una più rapida diffusione degli aromi usati per la speziatura assicurando al prodotto ottime caratteristiche aromatiche.

The wild and semi wild breeding of the Cinta Senese combined with Tuscany's nature makethis a uniquely delightful meat and lard –and much in demand internationally. The meat of the Cinta Senese sets itself apart for its excellent organoleptic qualities, the more intense color compared with other pigs' meat, plenty of marbling all over the meat, low loss of liquids when cooking. Transformed into cold cuts and cured meats, the products distinguish themselves tasterwise for being a true Tuscan delicacy par excellence. The Life Science Department of the University of Siena together with Serge-Genomics, has delivered, in May of 2015, a study about the genetic traceability of the Cinta Senese. Tracing the meat by means of molecular analysis is one further guarantee to the consumer and ensures the authenticity of the information on the product's label.

The adult Cinta Senese is butchered when it has reached about 140 Kg (about 310 lbs. The meat is transformed into cold cuts and sausages of the Tuscan tradition: Salame Toscano, Salame di Cinta Senese, Sausages, Prosciutto, Buristo, Spalla Salata, Pancetta, Capocollo – and also used as fresh meat: sirloin.

The abundant shoulders' fat is used to produce the salted lard. The young Cinta Senese, weighing 40–60 Kg / 89–133 lbs) is traditionally cooked whole in wood-ovens and spiced to become "Porchetta". The peculiar wild-breeding conditions and nutrition very positively affect the flavor and juiciness of the meat, which also has best dietary properties for its concentration of unsaturated fats, Omega 3 in particular (which diminish the fat in our blood) and Omega 6 (for anti thrombosis action). Compared with lard from other pigs this lard is richer in oleic acid, which keeps cholesterol away, and it is richer in polysaturated fatty acids.

Fat made of cells that are bigger and more watery is less thick and more fluid, hence more pleasant to the palate; its greater fluidity, which is due to greater insaturation, allows for a more rapid absorption of the spices used in the preparation of the cold cuts it produces –simply making them more delightful.

IN CUCINA E NEGLI INSACCATI

In the kitchen and the cured meats

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. Perfetto è il suo abbinamento con i vini rossi.

È inoltre ideale per la realizzazione di salumi. In particolare la produzione di insaccati riguarda il tipico salame toscano, ma che nelle Crete Senesi è chiamata Mortadella Senese. Si ottiene da carni sceltissime e grasso di groppa rigorosamente tagliato a mano. Gli ingredienti sono: carne di Cinta Senese, sale marino, pepe, vino rosso, aglio. L'impasto così ottenuto viene insaccato in budella naturali e rimane appeso a stagionare per un minimo di quattro mesi. La fermentazione (salamizzazione) avviene naturalmente grazie alle temperature e agli zuccheri naturali contenuti nel muscolo. Finocchiona: si ricava dalla triturazione di carni scelte, è composta dagli stessi ingredienti della Mortadella Senese ai quali viene aggiunto abbondante finocchio in fiore. I tempi di stagionatura vanno da un minimo di quattro mesi. Salsicce stagionate: si ottengono dai ritagli dei pezzi pregiati di carni di Cinta Senese che vengono impastati con sale marino, pepe, vino rosso, aglio e salnitro. Insaccati in budella naturali e legati a mano con filo di canapa. I tempi di stagionatura sono ridotti ad un minimo di 30 giorni. Il prosciutto: è molto pregiato e si ottiene dalla coscia del maiale. Gli ingredienti sono: coscio rifilato, sale marino iodato e pepe. La sua lavorazione viene fatta con procedimenti antichi. La prima operazione è una bella "Acetata" a base di aceto, aglio, pepe e peperoncino, poi si copre completamente con il sale per alcuni giorni, quindi si lava con acqua tiepida e si appende per un minimo di sedici mesi. Anche il cuore di spalla è un pezzo prelibato, individuato nel muscolo principale della spalla. Viene ottenuto con lo stesso procedimento e gli stessi ingredienti del prosciutto. C'è poi la

Just like any other fresh meat, the Cinta Senese DPO must be well kept in the fridge and for a rather short period. It may be frozen not to lose its distinctive characteristic. Defrost it slowly in the fridge. This meat's versatility makes for a great barbecue as well as stir-fried in a pan or cooked in the oven. Perfectly paired with red wines. Most suitable for cured meat like the Salame Toscano, which in the Crete Senesi is called Mortadella Senese. It's obtained from first choice meats and shoulder fat, rigorously hand cut. The ingredients are: Cinta Senese meat, sea salt, pepper, red wine, garlic. This mixture of these ingredients is then bagged into natural guts and left hanging to cure for at least four months. The fermentation (in Tuscan: salamizzazione) occurs naturally by virtue of the temperatures and the sugars within the muscle. The Finocchiona is obtained by shredding the selected meats and is made of the same ingredients as the Mortadella Senese, adding fennel flower. Curing lasts a minimum of four months. Cured sausages are obtained from high quality cuts of the Cinta Senese,



lombata che riguarda tutto il filone di arista che va dalla fine della spalla all'anchetta del coscio. La lavorazione e gli ingredienti sono come quelli del prosciutto. Poi viene incartata e appesa a stagionare per alcuni mesi. Il capocollo, lo dice il suo nome, è quel filone di carne che va dalla fine del capo e arriva all'inizio della spalla, cioè il collo. Si caratterizza dalla croce di grasso, più spessa nella Cinta Senese. Il procedimento di lavorazione e gli ingredienti sono gli stessi del prosciutto. Questo pezzo prelibato viene stagionato appeso e incartato insieme al profumatissimo finocchio in fiore.

La gota ovvero la guancia del maiale è veramente saporita: si ottiene con lo stesso procedimento e gli stessi ingredienti del prosciutto. Viene utilizzata come affettato oppure come ingrediente in cucina per cucinare varie pietanze. Il rigatino si individua nella striscia grassa e magra che sta sopra le costole, caratterizzato da strati di grasso e magro che si alternano. Il procedimento di lavorazione e gli ingredienti sono gli stessi del prosciutto. Anch'esso è usato come affettato o in cucina per insaporire le vivande.

Il lardo condito con erbe è il grasso di groppa macinato finemente ed impastato con sale marino iodato, pepe o peperoncino, erbe aromatiche.

Può essere piccante, al pepe nero, bianco, verde o rosa. Ottimo in cucina e per fare crostoni caldi. Il buristo o mallegato o sanguinaccio si ricava dopo aver lessato per diverse ore le carni e le parti cartilaginee. A queste si aggiungono un trito di rosmarino, aglio, scorza di arancia e di limone, spezie toscane, sale e pepe e sangue di maiale.

Dopo aver ben impastato il tutto si passa all'insaccamento in budella naturali, poi si rimette tutto al fuoco molto lento per alcune ore. Per la soppressata si lessano per molte ore la testa e le cotenne del maiale, poi si scarnisce e si impasta con sale, pepe, spezie toscane, scorza di arance e limoni. Il tutto pressato poi in un sacco di cotone o sintetico e si fa raffreddare.

which are mixed with sea salt, pepper, red wine, garlic and salpêtre; bagged into natural guts and hand tied with hemp wire; curing is reduced to 30 days. The Prosciutto, the ham, is a prime delicacy: trimmed thigh, iodine sea salt and pepper. It is seasoned according to ancient traditions. First it is given an "acetata" of vinegar, garlic, pepper and chili pepper; it is then covered completely with salt for some days, then washed with warm water and hung for at least 16 months. Even the shoulder's heart, its main muscle, is a delicacy. It is made just as the Prosciutto. Finally the sirloin, which is the whole loin from the shoulder's end all the way to the ham. Same procedure as for the ham. It is then wrapped in paper and hung to cure for a few months. The Capocollo is the collar joint, from the head to where the shoulder begins. It's the fat that's thickest in the Cinta Senese. Same cure as for the Prosciutto. It is cured with fennel flower and hung wrapped in paper.

The Gota, namely the cheek, is savoury indeed: it is cured just like the Prosciutto. It is used as a cold cut or as an ingredient in the kitchen. The Rigatino is in the fat and lean part just above the ribs, showing a composition of fat and lean stripes of meat. It is cured just like Prosciutto. It is used as cold cut or to season food. The rump's lard finely shredded and seasoned with herbs and mixed with iodine sea salt, pepper or chili pepper may be spiced with black, white, green or pink pepper. It's spread on warm toasted bread.

The Buristo, also called Mallegato or Sanguinaccio, is obtained after boiling for many hours the meats and its cartilaginous parts. Rosemary, garlic, lemon and orange zest, Tuscan spices, salt, pepper and pig blood are added. After mixing everything all is bagged into natural guts and cooked on a low flame for some hours. For the Soppressata the pig's head and rind are boiled for many hours, then mixed with salt, pepper, Tuscan spices, lemon and orange zest; then pressed in a cotton bag and cooled.

TUTELA DELLA DOP E CONTROLLI

The DPO inspections

Con l'approvazione da parte degli organismi competenti della DOP è iniziata l'azione di verifica e controllo del rispetto delle norme poste a sua tutela. Un ruolo fondamentale viene svolto appunto dal Consorzio di Tutela attraverso i propri organi e le strutture tecniche ad esso collegate. Gli aspetti principali di questa azione di controllo per evitare un uso non appropriato del termine "Cinta Senese" o similari, sono:

- autorizzazione delle etichette apposte sulla carne fresca e sulle altre parti, etichetta che riporta il nome "Cinta Senese DOP" e che quando è destinata al consumatore finale reca un contrassegno inviolabile, cioè un sigillo bianco per la carne fresca e rosso per elaborati e trasformati, in cui compare un codice che assicura la tracciabilità del prodotto;
- potere di vigilanza "erga omnes", cioè esercitabile (tramite un agente vigilatore) nei confronti qualunque operatore che usi il nome "Cinta Senese DOP", il quale in caso di utilizzo scorretto può subire sanzioni pecuniarie anche di notevole importo (fino ad alcune migliaia di Euro).

Further to the DPO designation for the Cinta Senese, the DPO authorities watching over the fresh meat and later over the cured meats, began with inspections.

The Consortium itself takes on an important role in association with its technical support teams.

Essentially the inspection ensures that the Cinta Senese designation is used legitimately.

It authorizes the "Cinta Senese DOP" labels and their application on the legitimate product and ensures the seal value of the label (white for the fresh meat, and red for the cured meat) putting on each label a traceability code.

The Consortium is empowered to be vigilant through appointed officials and with an "erga omnes" effect toward all parties who use the "Cinta Senese DOP" brand, to the extent of inflicting high penalties for an improper or illegitimate use.



Marchio d'Impresa della Provincia di Siena

Trade mark of the Provincial of Siena



*Logo "Suino Cinto Toscano D.O.P.
Tipo Genetico Cinta Senese"
(Decreto Min. 29/09/2006)*



Cinta Senese D.O.P.



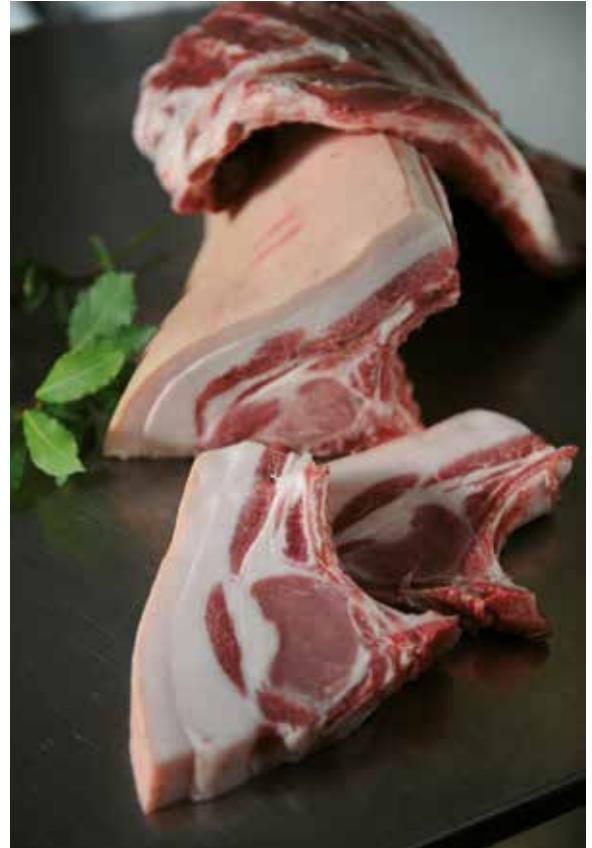
*Logo "Suino Cinto Toscano D.O.P.
Tipo Genetico Cinta Senese"
(Ministerial Decree 29/09/2006)*

*Logo "Cinta Senese D.O.P."
(Decreto Min. 29/07/2015)
e Logo Europeo della D.O.P.*

*Logo "Cinta Senese D.O.P."
(Ministerial Decree 29/07/2015)
and the European Logo of D.O.P.*



Marchio bianco per le carni fresche DOP
White mark for fresh PDO meats



Marchio a fuoco impresso direttamente dal macello sui tagli di carne fresca
Brand in direct heat from the slaughterhouse on cuts of fresh meat



Marchio rosso per i prodotti trasformati
Red mark for processed products

IL DISCIPLINARE

The quality specifications

Per fregiarsi della DOP l'allevamento deve rispettare precise regole del disciplinare. Eccone una sintesi:

- Provenienza. Animali nati, allevati e macellati nel territorio amministrativo della Toscana fino ad una altitudine di 1200 metri s.l.m. (art. 3).

- Razza. Esemplari nati dall'accoppiamento di soggetti iscritti entrambi al Registro Anagrafico e/o Libro Genealogico del tipo Cinta Senese.

- Allevamento. I soggetti devono essere allevati allo stato brado o semibrado in boschi o terreni coltivati a foraggiare dal quarto mese di vita. Devono stare in appezzamenti con ricoveri per la notte. Il peso vivo complessivo ad ettaro è di 1.500 Kg.

- Alimentazione. E' fornita dal pascolo in bosco e/o in terreni con piante foraggiere (l'ideale è un bosco di leccio che fornisce ghiande, piccole radure dove pascolare e una piccola sorgente con una pozza di fango). E' consentita una integrazione alimentare giornaliera, non superiore al 2% del peso vivo del soggetto sopra i 4 mesi di vita, composta dal 60% di prodotti provenienti dalla zona di produzione. I prodotti utilizzabili sono: cereali integrali (non inferiore al 45% del totale, soprattutto sorgo e mais), legumi integrali, semi oleosi (es. girasole, ma è esclusa la soia), ortaggi e frutta fresca, integratori vitaminici e/o minerali (es. farina di favino, farro e orzo, in percentuali diverse a secondo dell'età).

- Macellazione. Gli animali macellati devono avere un'età superiore ai 12 mesi (il peso di macellazione è in media 140 Kg per la produzione di salumi e carni fresche). Devono essere marchiate a fuoco le mezzene delle seguenti parti: prosciutto, lombo, pancetta, spalla e gota. Il taglio destinato al consumo deve essere provvisto di contrassegno, ovvero il marchio a fuoco con il logo "DOP Cinta Senese" ed il codice del macello (art. 4).

- Caratteristiche della carne. Acqua non superiore al 78%, grassi inferiori al 2,5%, colore rosa acceso e/o rosso, tessitura fine, consistenza compatta, leggermente infiltrata di grasso, tenera, succulenta (art. 2).

- Tracciabilità. Ogni fase della produzione deve essere registrata. (art. 4).

The breeding of the Cinta Senese DPO must comply with a code of conduct and with specific rules. They are outlined in short as follows.

- Provenance: pigs born, bred and butchered in the region of Tuscany within an altitude of 1200 meters (art. 3).

- Breed: must be born from the mating of pigs which are listed in the Registry and/or in the Herd book of the Cinta Senese. -

Breeding: pigs that are bred to be butchered must be bred in the wild or semi-wild status in woods or on terrain that is suited to feed them naturally from their fourth month on. They must stay on grounds where they can be housed during the night. Total body weight per hectare can be no more than 1.500 Kg.

- Nutrition: must be given from pasture in the woods and/or in terrain with forage plants; ideally woods with holm oaks which gives acorns, small pastures with water spring and a mud pit. Daily nutrients' integration is allowed in measure of no more than 2% of the body weight for pigs older than 4 months; it must be composed of 60% of products from the breeding zone. Allowed are: whole grains, whole beans, oilseeds (sunflower for example, but no soya), vegetables and fresh fruit, vitamin and mineral supplements (for example field bean flour, spelt, barley - in percentages that vary with age).

- Butchering: pigs must be older than 12 months; usually weighing 140 Kg for the production of cured met and fresh meat. The following cuts must be branded: ham, loin, belly (bacon), shoulder, cheek. The cuts for consumption must be accompanied by a certification, and branded with the logo "DPO Cinta Senese" and the slaughterhouse's code (art. 4).

- The meat's characteristics: no more than 78% water, fat lower than 2,5%, bright pink color and/or red, fine texture, firm consistency, slightly marbled, tender, succulent (art. 2).

- Traceability: each phase of breeding and production must be registered (art. 4).



Cinta Senese

I CARATTERI TIPICI DELLA RAZZA

The typical features of the breed

La definizione dei caratteri tipici di razza suina Cinta Senese ad opera del Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste risale al 20 Ottobre 1958. Ecco come vengono individuati.

Zona d'origine: la cosiddetta Montagnola senese, coi comuni di Monteriggioni, Casole e Sovicille, e parte del Chianti (Gaiole e Castelnuovo Berardenga). Zona d'allevamento: l'intero territorio della provincia di Siena e parte delle provincie di Grosseto, Arezzo, Firenze (in particolare il Mugello), Perugia, Terni e parte del Lazio. Caratteri morfologici: Tipo: robusto, rustico, taglia media con scheletro solido. Peso Vivo (valori medi indicativi): Maschi: alla nascita kg 1.10, allo svezzamento (60 giorni) kg 18, a 6 mesi kg 50, a 12 mesi kg 115, a 18 mesi kg 135, a 24 mesi kg 170, adulti kg 210; Femmine: alla nascita kg 1, allo svezzamento (60 giorni) kg 16, a 6 mesi kg 40, a 12 mesi kg

96, a 18 mesi kg 115, a 24 mesi kg 140, adulti kg 180. Altezza al garrese (valori indicativi): Maschi: a 6 mesi cm 60, a 12 mesi cm 72, a 18 mesi cm 78, a 24 mesi cm 86, adulti cm 90; Femmine: a 6 mesi cm 57, a 12 mesi cm 66, a 18 mesi cm 73, a 24 mesi cm 77, adulti cm 82. Mantello e pigmentazione: cute nero-ardesia con caratteristica fasciatura bianca che, partendo dal garrese, cinge il torace e si estende agli arti anteriori; setole poco folte e di media lunghezza, nero o ardesia-scuro su tutto il corpo, con esclusione della fasciatura e relativa orlatura, sulle quali sono bianche; unghielli anteriori bianchi e posteriori neri. Conformazione: testa di media grandezza, allungata, con profilo rettilineo; grugno lungo, assottigliato all'estremità;

guance asciutte e muscolose; orecchie piuttosto piccole, portate in avanti parallelamente, non divaricate né pendenti; occhio piccolo con iride bruna. Collo: piuttosto lungo ed armonicamente inserito nel tronco. Tronco: cilindrico, non molto lungo, a linea dorso-lombare leggermente convessa per tutta la sua lunghezza; torace non molto profondo e con diametri trasversi piuttosto ridotti; costato poco arcuato; passaggio delle cinghie piuttosto marcato, addome ampio specie negli adulti, spalle muscolose e



The tipicity of the Cinta Senese has been defined by the Ministry of Agriculture and Forestry in 1958 and it dates 20 October. Area of Origin: the Montagnola Senese, in the Municipalties of Monteriggioni, Casole and Sovicille, and parts of Chianti (Gaiole and Castelnuovo Berardenga). Breeding area: the entire Province of Siena and parts of the Provinces of Grosseto, Arezzo, Firenze (especially in Mugello), Perugia, Terni and parts of Lazio. Morphological character: robust, rustic, medium size, with solid skeleton. Body weight(average indicators): Males: at birth 1.10 Kg, at weaning (60 days) 18 Kg, at 6 months 50 Kg, at 12 months 115 Kg, at 18 months 135 Kg, at 24 months 170 Kg, adults 210 Kg. Females: at birth 1 Kg, at weaning (60 days) 16 Kg, at 6 months 40 Kg, at 12 months 96 Kg, at 18 months 115 Kg, at 24 months 140 Kg, adult 180 Kg. Height at the withers (indicatively): Males: at 6 months 60 cm, at 12 months 72 cm, at 18 months 78 cm, at 24 months 86 cm, adult 90 cm; Females: at 6 months 57 cm, at 12 months 66 cm, at 18 months 73 cm, at 24 months 77 cm, adult 82 cm. Coat and pigmentation: black with characteristic white belt from the withers all across the torso and reaching the forelimbs; not very dense bristles of medium length, black or dark slate all over the body except on the white belt and its edging; forelimbs with white hooves, hindlimbs with black hooves. Medium sized head, long snout, with long rectilinear profile, thinner at the end; muscular and lean cheeks; rather small ears, forward leaning, neither spread out, nor hanging; small eyes with brown iris. Neck: rather long and harmoniously inserted in the trunk of the body.



ben fasciate, linea dorso-lombare diretta, groppa inclinata, coda attorcigliata e attaccata alta, di media lunghezza con un ciuffo di setole sottili, natiche ben discese.

Arti: medio-lunghi, sottili ma saldi, con articolazioni asciutte, pastorali lungo giuntati e unghie compatti. Coscia e natica (prosciutto): non molto convesse, di spessore limitato e poco discese.

Caratteri sessuali: nel maschio testicoli ben pronunciati; capezzoli in numero non inferiore a 10. Nelle femmine mammelle in numero non inferiore a 10, regolarmente distanziate con capezzoli normali ben pronunciati e pervii.

Appiombi: regolari, salvo gli effetti della lunga giuntatura. Andatura: svelta, specie nell'animale giovane. Caratteri funzionali: Razza da carne e grasso, di temperamento vivace ed energico; dotata di discreta precocità e di spiccata attitudine al pascolo. Fecondità e capacità di allevamento: fecondità delle scrofe rilevante (due parti all'anno); prolificità notevole (numero medio dei maialini per parto: 7-8 nelle primipare, 8-9 nelle secondipare e 9-10 nelle adulte); capacità di allevamento ed attitudine materna, buone.

Standard di razza oggi in vigore (fonte ANAS). Caratteri tipici: fine taglia media con scheletro leggero ma solido. Mantello e pigmentazione: cute e setole di colore nero, salvo la presenza di una fascia bianca e continua che circonda completamente il tronco all'altezza delle spalle includendo gli arti anteriori. Il passaggio tra il nero e bianco può essere graduale e non netto. Sono inoltre ammesse macchie nere all'interno della fascia bianca. Il setto nasale può essere depigmentato.

Caratteri morfologici che comportano l'esclusione dal Registro anagrafico: assenza della fascia bianca sul torace; fascia bianca che non cinge completamente il torace; fascia bianca invadente (estesa su oltre il 50% della superficie corporea); presenza di setole rosse o rosso-giallastre; presenza di zone con cute e/o setole depigmentate al di fuori della cinta e del setto nasale; mantello striato od agouti; orecchie portate dritte; profilo fronto-nasale concavo.

Trunk: cylindrical, not very long, slightly convex dorso-lumbar line throughout its length; not very deep torso and of quiet reduced diameter; ribs not very arched; high abdomen especially in adults, muscular and well supported shoulders, linear top line with slopping croup, twisted tail and attached high, of medium length and ends with a tuft of thin bristles, well descended buttocks. Limbs: mid-long, slim but firm, with lean articulations.

Sexual character: the male has well pronounced testicles; nipples no less than 10. Females have no less than 10 nipples, evenly distanced. Pasterns: regular, except for the effects of long jointing.

Pace: fast, especially in the young pig. Functional characters: a breed for meat and lard, of lively and energetic temper; gifted with discreet precocity and a distinctive pasturing attitude. Fertility and breeding capacity of the sow is relevant (twice a year); prolificacy is remarkable with an average number of 7-8 piglets each time: 7-8 at first birth, 8-9 second birth and 9-10 as adults; breeding capacity and motherly attitude are both good.

Breed standards to date (source ANAS). Typical character: refined mid-size with light but solid skeleton. Coat and pigmentation: black with characteristic white belt from the withers all across the torso and reaching the forelimbs. The passage from black to white may be gradual and not exact. Black dots within the white belt are allowed. The nose may be depigmented. Morphological characters that imply the exclusion from the Herd book: absence of white belt on the torso; white belt that doesn't cross the torso; white belt that covers more than 50% of the body; presence of red or red-yellowish bristles; presence of spots outside nose and belt with depigmented skin or bristles out; striped coat; ears worn straight up; snout or frontonasal concave profile.



CARATTERISTICHE DELL'ALLEVAMENTO

The breeding characteristics

Negli anni 2000 è stata condotta dall'Amministrazione Provinciale, in collaborazione con l'Associazione Senese Allevatori, un'indagine conoscitiva sulla quasi totalità delle aziende iscritte al Libro Genealogico al fine di descrivere le tipologie degli allevamenti, le strutture impiegate e contemporaneamente calcolarne i principali parametri zootecnici e riproduttivi.

Relativamente all'aspetto strutturale delle aziende controllate il quadro scaturito è quello di una realtà improntata prevalentemente sul recupero di strutture e materiali preesistenti. La presenza di ricoveri, appositamente costruiti o adattati per le fasi più critiche dell'allevamento (parto, allattamento), è risultata sporadica così come raramente sono state rilevate le più elementari attrezzature utilizzate nella suinicoltura nazionale (lampade IR, ...). In tutte le aziende sono state rilevate mangiatoie o truogoli, entrambi in cemento o in pietra, per la distribuzione dell'integrazione alimentare. Gli abbeveratoi consistono generalmente in secchi, sorgenti dirette, o truogolo, e spesso sono presenti succhiotti metallici. La maggior parte della superficie destinata ai suini è recintata, indipendentemente dal tipo di approvvigionamento alimentare (pascolo o bosco), con recinzioni elettriche e reti metalliche. L'allevamento si svolge nella quasi totalità dei casi, in bosco (90% delle aziende; ad eccezione della Val di Chiana dove tale percentuale scende al 50%); le essenze presenti sono principalmente del genere *Quercus* spp. (71%) seguito dal Castagno (14%). Il rimanente è rappresentato da Nocciolo, Carpino, Ginepro, Robinia, Frassino, Acero, Pino domestico ed Ornello, essenze in gran parte tipiche della macchia mediterranea. Oltre al bosco si ricorre a pascoli per lo più spontanei, ma anche coltivati appositamente per l'alimentazione del bestiame con medica, lupinella, trifoglio e avena. Il periodo di pascolamento viene ridotto in funzione della disponibilità vegetativa del pascolo che, di solito, è molto ridotta tra novembre e marzo. La conduzione delle aziende è prevalentemente di tipo familiare e l'allevamento raramente rappresenta la principale attività; per questo il fabbisogno di manodopera per la normale gestione dell'allevamento è risultato modesto aggirandosi mediamente

In the year 2000 the Provincial Authority of Siena in collaboration with the Association of Siennese Breeders, carried out the first onsite survey at all the breeders in the Herd book to assess the nature of the breeding facilities and to calculate the main zootechnical and reproductional parameters. The facilities originate from existing structures and preexisting material. Structures built specifically from the ground up for the most critical phases (birth and lactation) as well as more modern tools used elsewhere in Italy (like IR lamps) are the exception.

All farms are equipped with mangers and troughs, made of concrete or rocks, for the nutritional integration. The water is generally given in troughs and directly at the spring. Most of the pig breeding territory is fenced wether pasture or woods, with electric fencing and metallic wire.

*Breeding takes place for 90% in the woods (exception made for Val di Chiana, where it's limited to 50% in the woods. The woods products are mainly of the *Quercus* spp (71%), followed by Chestnut (14%). The rest is represented by Hazelnut, Hornbeam, Juniper, Robinia, Ashwood, Maple, domestic Pine tree, the Ornello—which are all typical to the Mediterranean scrub. Additionally to the woods natural pastures are added where forage is cultivated—like alfalfa, sainfoin, clover, oat. These pastures are made available depending on the availability of food and mostly between November and March.*

Farms are mostly family run and breeding rarely represents their main activity. Workforce is limited to 1,5 hours a day, used mainly to distribute the food and to keep an eye on the pigs. Maintenance of facilities and fences is added to that. Only 10% of the farms are certified organic.

With regards to the reproductive parameters we can state that mating happens naturally; the number of nipples is above the required 10 (it's 12); the boar/sow ratio is 1:6; first birth is at 11-12 months; 2 births a year; piglets born alive at each birth are 6-7; piglets weaned per birth are 5-6; time between first and second birth is 6 months. Breeding management: weaning age is 45-60 days; the age of sterilization is 30-45 days; mortality of

intorno ad 1.5 ore al giorno, impiegate quasi esclusivamente per la distribuzione degli alimenti e per il controllo degli animali. Quando necessario vengono effettuati interventi di riparazione delle recinzioni o di altre strutture. Inoltre, solo il 10% delle aziende si è avvalsa della certificazione biologica. Per quanto riguarda i parametri riproduttivi possiamo affermare che: - la monta avviene naturalmente; - il numero di capezzoli è sopra il limite richiesto dal Libro Genealogico (cioè 10) perché è di circa 12; - il rapporto verri / scrofe è di 1: 6; - l'età al primo parto è di 11-12 mesi; - il numero di parti per scrofa all'anno è di 2; - il numero di suinetti nati vivi per parto è di 6-7; - il numero di suinetti svezzati per parto è di 5-6; - il numero di suinetti (per parto) allevati per la rimonta è di 0.5-1; - la durata dell'interparto è di 6 mesi. Riguardo il management aziendale: - l'età di svezzamento è di circa 45-60 giorni; - l'età della sterilizzazione è di circa 30-45 giorni; - la percentuale della mortalità dei suinetti è variabile, di norma al di sotto del 5%, e dipende da schiacciamenti, da fenomeni di cannibalismo e da nuove patologie emerse in questi ultimi anni. - l'incremento medio giornaliero è di circa 0.33 Kg, questo rimane comunque un parametro di difficile rilevazione visto la natura dell'allevamento (brado o semi-brado) e comunque tra 5 e 7 mesi può raggiungere 500-550 gr. Mediamente, a 360 giorni di età le scrofe hanno un peso vivo di 145 Kg e i verri di 164 Kg. I problemi sanitari riscontrati con maggiore frequenza sono determinati dalle patologie a carico del sistema respiratorio e gastroenterico (quest'ultimo soprattutto ai danni dei suinetti). Relativamente all'aspetto economico, ad eccezione di pochi allevamenti dove il tipo di strutture presenti è decisamente fuori dalla media, l'allevamento della Cinta Senese in Toscana è fondamentalmente basato su un ridotto investimento iniziale. Infatti in molti casi vengono riutilizzati ricoveri preesistenti e adattati con limitati interventi. Quindi l'immagine di questa razza come una reliquia del passato sembra ormai superata anche se la tipologia aziendale attuale della razza in Toscana non è, purtroppo, lontana da quella descritta dal Dondi nel 1924. La politica degli incentivi e gli alti prezzi spuntati dai prodotti trasformati, a seguito ovviamente della forte richiesta da parte di un mercato sempre più sensibile alle caratteristiche di tipicità e genuinità del prodotto, hanno contribuito ad incrementare il numero degli allevamenti di Cinta Senese.

piglets is under 5% and is mostly a matter of accidental crushing by the mother, cannibalism and new pathologies which emerged recently. The daily increment is of 0.33 Kg; yet this is of difficult assessment given the nature of the wild and semi wild breeding; yet at 5-7 months it can reach 500-550 gr. On average, at 360 days of age the sows have a body weight of 145 Kg and the boars of 164 Kg.

The most frequent health concerns are given by pathologies affecting the respiratory and gastroenteric system (the latter especially for piglets). In economic terms one can see that, with the exceptions of a few bigger breeding farms where facilities are capital intensive, the Cinta Senese breeding is based on a rather limited initial capital, as existing structures are economically adapted. While the image of this breed belonging to the past has been erased, the nature of today's breeding farms doesn't differ much from that described by Dondi in 1924. Meanwhile subsidies and market appreciation have increased the number of breeders.





TECNICHE E METODI DI CONDUZIONE

Methods and techniques

Considerata l'esperienza maturata da parte di alcuni allevatori e le caratteristiche del suino di razza Cinta Senese, nonché gli attuali indirizzi della politica agricola comunitaria e il crescente interesse del mercato nei confronti di prodotti ottenuti con sistemi di allevamento sostenibili e a basso impiego di prodotti di sintesi, possiamo affermare con tutta certezza che il sistema di allevamento più consono a questo animale è quello di tipo semi-brado o brado. Queste considerazioni discendono anche dai risultati delle indagini effettuate direttamente presso gli allevamenti. Il sistema di allevamento all'aperto è estensivo e caratterizzato dalla presenza di ricoveri facilmente trasferibili, anche dislocati direttamente sul terreno e dall'utilizzo di aree incolte e boschive. Questa sistemazione presenta dei vantaggi di tipo ambientale, economico, e migliora il benessere animale e di conseguenza la qualità della carne e dei prodotti da essi derivati. Riguardo i vantaggi ambientali, tutte le strutture, comprese le recinzioni interne sono asportabili e facilmente mimetizzabili. Possono essere sfruttate aree marginali e, all'occorrenza, i terreni utilizzati possono essere inseriti nell'ambito delle rotazioni agrarie.

La situazione allevatoriale si sta evolvendo, non più piccoli allevamenti con poche scrofe a ciclo chiuso, ma un orientamento verso due tipi di allevamento: chi ha poco spazio, possibilità di recuperare strutture, un minimo di esperienza e più tempo a disposizione si dedica a produrre lattoni con un numero elevato di scrofe (da 50 a 200 scrofe). Viceversa chi ha più spazio disponibile (boschi – non indispensabili – incolti o seminativi poco produttivi o anche oliveti) e meno tempo disponibile, si occupa dell'ingrasso partendo dai lattoni. Il problema dei liquami viene risolto con lo smaltimento diretto sui terreni delle deiezioni, ma è trascurabile visto (come prevede il disciplinare) il rapporto kg di vivo per ettaro; ovviamente occorre rispettare l'equilibrio tra superficie disponibile e peso vivo del bestiame allevato, nonché la rotazione dei pascoli e dei prati con la messa a coltura dei terreni laddove sia possibile.

Tra i vantaggi di tipo economico troviamo i costi per la realizza-

Considering the experience of breeders and the characteristics of the Cinta Senese pig, as well as the direction of the Community policy and the growing market interest for products from sustainable farming at low use of synthetic products, we can affirm with certainty that the wild and semi wild breeding method is indeed the most suitable for this animal. This emerges also from the onsite surveys. The breeding method is extensive and characterized by transferrable barns, which are also displaced directly on the breeding grounds, and by uncultivated land and woods.

This way offers environmental and economical advantages, while increasing the animal's welfare and, consequently, the quality of the meat and cured meat. With regards to the environment, all the structures, including fences are transferrable and easy to camouflage.

The breeding situation is evolving, no longer small closed-cycle farms, with few sows, but two. Marginal areas can be used and eventually the land may be managed in terms of agricultural rotation plans. Two kinds of farms are coming about. Those with little space and the will to adapt existing structures plus some experience and time, can manager breeding Lattoni (25-35 Kg) with 50-200 sows.

Those who have more space (woods - not essential - uncultivated or little arable land productive or even olive groves) and less time, pursues the fattened aardvark starting with the Lattoni. The sewage problem is solved with the direct disposal on the terrain itself—and it is not even relevant, given the Kg per hectare ratio. Obviously one must respect the balance dictated between available grounds and body weight, as well as the rotation of the pastures

zione di tutto l'impianto che sono inferiori del 70-80% rispetto alle strutture intensive, così come la manodopera necessaria per la conduzione dell'allevamento. Notevole è il risparmio di energia elettrica e di acqua. Questo tipo di allevamento risponde appieno alle esigenze di benessere dell'animale. I suini hanno la possibilità di assumere tutti i comportamenti tipici della specie, come grufolare, socializzare e svolgere ginnastica funzionale. L'eliminazione degli stress determina un netto miglioramento dello stato fisico e sanitario che, associato al pascolamento, si traduce in una migliore qualità delle carni provenienti da questi animali. Inoltre, la conversione al metodo di allevamento biologico, in queste condizioni, è facilitata.

combined with the cultivation where possible. Investments to realize the facilities are 70-80% lower than the factory farms. And workforce cost is by far lower too. Electricity and water costs are considerably lower too. This kind of breeding is ever so respectful of the animal's wellbeing. Pigs are allowed to live by their innate instinct, living all the typical behavior of their kind, like grouting and socializing and moving. The elimination of stress determines an ideal physical and health condition, which combined with grazing, translates into better quality of meat. Also the conversion into organic farming is facilitated.





LE STRUTTURE

The structures

Cinta Senese

Per il suino di Cinta Senese occorre dunque orientare l'allevamento verso il tipo brado o semi-brado. Quindi l'azienda, innanzitutto, deve disporre di terreni il più possibile sciolti e/o ben drenati per l'allontanamento delle acque meteoriche in eccesso; agli animali deve essere assegnata una superficie di terreno adeguata, anche in base alle caratteristiche del terreno stesso e a quanto riportato nel disciplinare di produzione (il pascolamento dei soggetti deve avvenire in aree boscate e/o seminativo-pascolative nel rispetto del limite massimo previsto dal disciplinare). Inoltre la permanenza dei suini sullo stesso terreno deve essere limitata allo scopo di evitare fenomeni di inquinamento da nitrati, preservare la struttura del suolo (soprattutto per favorire il rimboscamento) e limitare la diffusione di parassitosi a causa del ristoppio.

Consigliabile dunque la rotazione dei terreni pascolati per soprassedere e sminuire i danni da pascolamenti. L'area da destinare all'impianto dell'allevamento deve essere adeguatamente recintata con rete metallica al fine di proteggere gli animali da predatori o da contatti con selvatici. All'interno si provvederà a realizzare dei paddock con recinzioni elettriche facilmente spostabili da destinare alle diverse fasi di allevamento. Le recinzioni elettriche possono essere utilizzate per separare diversi gruppi di animali o per permettere il razionamento e la rotazione del pascolo e migliorarne la qualità e l'appetibilità. Tali recinzioni servono anche per limitare o impedire l'accesso degli animali a strade, fiumi, aiuole, aree soggette ad erosione, e anche per proteggere l'allevamento dall'intrusione di cinghiali. Possono essere utilizzati dei fili elettrificati ed isolatori distanziatori per salvaguardare recinzioni convenzionali preesistenti, impedendo agli animali di appoggiarsi, o per proteggere il bestiame da recinzioni, strutture o aree pericolose. Le recinzioni elettriche sono facilmente trasportabili, semplici e veloci da costruire, di facile manutenzione e durevoli in quanto non sono soggette alla pressione fisica degli animali. Ci sono due tipi di recinzioni, mobili e permanenti, e tre tipi di elettrificatori: a rete (220 V), a batteria (9 o 12 V) e solari. Un sistema di recinzione è composto dall'elettrificatore, dal sistema di messa a terra e dalla recinzione vera e propria (fili conduttori, isolatori, ...).

The breeding must be based on the wild or semi wild philosophy. Hence the farm must have loose soil that's well drained for the removal of excess rainwater. The pigs must be given an extensive terrain as wide open as dictated by the Cinta Senese DOP. And the permanence of the pigs on the same terrain must be limited in time to avoid the effects of nitrate pollution, to preserve the soil's structure and layers, to support reforestation and to limit the



Queste tre parti sono tutte ugualmente importanti ed il mal funzionamento o l'inadeguatezza di una di queste compromette le prestazioni di tutta la recinzione.

Gli elettrificatori ad energia solare sono la soluzione logica per grandi recinzioni in aree remote, dove non esiste la rete elettrica. Il pannello solare, trasformando la luce in elettricità, carica le batterie che alimentano l'elettrificatore. Il sistema, se ben dimensionato può operare sia di giorno sia di notte ed anche nei periodi in cui la luce solare è meno intensa. Le dimensioni del pannello solare e della batteria possono variare in base alla zona e alla situazione climatica. Esistono anche elettrificatori portatili ad energia solare che sono dedicati a piccole recinzioni e per il pascolo giornaliero; hanno il vantaggio di non dover cambiare la batteria.

Per l'alimentazione vengono utilizzati i truogoli, in cemento o in pietra, piattafornate di cemento o altri sistemi che ricorrono all'utilizzo di materiali di recupero; per gli abbeveratoi può essere fatto ricorso a succhiotti metallici (auspicabili per ridurre i rischi sanitari di trasmissione di zoonosi fra gli animali in allevamento), oppure al secchio, alla sorgente diretta, alle pozze o al truogolo stesso. In tutte queste forme di autoalimentazione e di prelievo dell'acqua è comunque di fondamentale importanza il garantire la sorveglianza da parte di persone idonee e preferibilmente preparate. Per la fase di gestazione vengono utilizzate capannine in grado di alloggiare la scrofa. Poiché questi ricoveri non sono coibentati è necessario, nella stagione estiva, posizionarli in zone ombreggiate ultimamente alcuni allevamenti dispongono di vere e proprie "sale parto" simili a quelle che si utilizzano negli allevamenti intensivi. Di norma in questo tipo di allevamento la fecondazione avviene naturalmente, con un numero medio di parti all'anno di circa due. L'interparto dura quindi, mediamente, sei mesi. Per la fase di maternità si utilizzano capannine individuali provviste o meno di fondo sul quale è predisposta abbondante lettiera.

È di fondamentale importanza, per ridurre la mortalità dei suinetti dovuta allo schiacciamento, disporre lungo le pareti laterali delle capannine delle aste o pali di legno ad un'altezza di circa 30-35 cm da terra e a una distanza dalla parete di

spread of parasites is due to replanting. It is therefore advised to rotate the pastures to limit and possibly avoid damage. The area must be fenced with metal wire to protect animals from predators and contact with wild animals. Inside must be paddocks with electric removable and transferrable fencing to follow the various breeding phases.

The electric fencing can be used to separate the different groups of pigs as well as to allow rationing and rotation and also to prevent the pigs from moving into the street or into the river or to grounds that are subject to erosion and also to keep wild boars out. This kind of fencing is easy to install, easy to maintain and durable because they are not subject to the pigs' physical pressure. There are two kinds of fencing, mobile and permanent, and three kinds of electrifiers: on the grid (220 V), battery run (9 or 12 V) and solar. Each kind is composed of the electrifier, the grounding system and the fence itself (wires or isolators, ...). These three parts are all equally important and the poor functioning or the inadequacy of either of them would compromise the entire fencing. The solar system electrifiers are the logical solution for large fencing in remote areas far away from the grid. Transforming sunlight into electricity, the solar panel, charges the batteries which turn on the electrifier. This system works day and night and even when the sun is less intense.

The dimensions of the solar panel and the battery may vary based on the area and the climate.

Portable solar powered electrifiers are also available and meant for smaller fences for daily pastures; they come with the advantage that battery doesn't need to be changed. Troughs in cement or rock are used, placed on concrete platforms or other material (some examples are shown in the following pictures). The water troughs better have nozzles to reduce sanitary risks amongst animals; alternatively buckets be used or, better yet, at the spring directly.

circa 20 cm; questo accorgimento è indispensabile per garantire una via di fuga ai suinetti. Le scrofe vengono trasferite in questa zona dell'allevamento 10-15 gg. prima del parto. È consigliato variare la zona parto almeno una volta l'anno. Inoltre, per abbassare la mortalità dei suinetti dovuta a condizioni climatiche troppo rigide in concomitanza di parti invernali, può essere utile ricorrere alla stagionalizzazione dei parti: per ottenere ciò è sufficiente isolare il verro dal gruppo delle scrofe da settembre a dicembre.

Per la fase di svezzamento si possono adottare capannine specifiche (con capienza da 20 a 60 capi) dotate di mangiatoie ed abbeveratoi e, davanti alla porta di ingresso, di un'area a cielo aperto recintata e sufficientemente ampia per consentire la presenza contemporanea di tutti i suinetti. Lo svezzamento generalmente viene effettuato all'età di 45-60 giorni e ad un peso di circa 15-20 Kg. Negli animali allevati all'aperto possono manifestarsi zoppicature e ferite importanti se le condizioni del terreno non sono ideali, ma in particolare per la presenza di pietre o di crepe nel terreno durante la stagione secca. Per migliorare la robustezza degli unghia si può ricorrere a bagni medicati per i piedi con il 5-10% di formalina o con il 5-10% di solfato di rame, ripetendo tale trattamento periodicamente. Zoppicature possono essere provocate anche da carenza di biotina nell'alimento; un buon mangime ne dovrebbe contenere 130-150 mg/t.

I verri possono andare soggetti a slogature, strappi e distorsioni, anche come conseguenza del superlavoro; il primo rimedio da mettere in atto è il riposo per qualche tempo. I suini allevati all'aperto devono poter usufruire di opportune aree ombreggiate e di zone "umide" dove potersi raffrescare durante la stagione calda; diversamente, quando la temperatura raggiunge i 25-30°C, possono subire scottature e colpi di calore che possono portare a un forte abbattimento o, nei casi gravi, anche alla morte del soggetto. Nei casi più gravi può essere fornito un po' di sollievo agli animali attraverso la somministrazione di farmaci tranquillanti; in realtà, la soluzione più appropriata per prevenire queste patologie consiste nell'ombreggiamento e nella realizzazione di buche in terra piene di acqua, dove i suini possano bagnarsi (sistema

Competent personnel must oversee all procedures and phases.

For giving birth the sow is given a comfortable shed, which in summertime must be placed in the shade. Some breeders have well equipped nursery rooms, similar to those in intensive breeding. Normally the Cinta Senese fertilization happens naturally, with an average of two births a year. The time between the first birth and the second is six months. Throughout maternity individual sheds with abundant bedding are granted to the sow and the piglets. It is imperative to reduce the piglets' mortality due to their mother's accidental crushing some of them. Inside the shed some 30-35 cm high poles must be placed at a distance of 20 cm from the inner walls, allowing the piglets to escape or stay safe. 10-15 days before giving birth, the sow is accompanied to this shed. It is advisable to change the delivery shed at least once a year. And to protect the piglets from the cold season, it is advisable to plan the births in the warmer season by isolating the boar from September till December. Weaning should take place in specific barns, large enough for 20 to 60 piglets, complete with feeders and water troughs and, by the entrance, a fenced open air area large enough for them all. Weaning generally takes place from 45-60 days of age at a weight of 15-20 Kg. Pigs weaned outside may suffer injuries if the terrain is not ideal or too rocky and dry.

To strengthen their hooves it is recommended to bathe them in formalin (5-10%) or blue stone (5-10%) dips, repeating such treatment periodically. Occasional hobbling may have been caused by lack of biotin in the diet. A good feed should contain 130-150 mg/t. -The boars may be subject to sprains, muscle tear, distortions, even as consequence of excessive activity; the first remedy is rest for some time. Wild bred pigs must be granted shaded and humid resting areas, where to refresh in the hot season; otherwise, when temperature hits 25-30°C, they may get sun burnt and suffer from heat strokes, which can lead to exhaustion and, in severe



dell'insoglio). Le buche possono essere realizzate dall'allevatore prima dell'immissione delle scrofe nei recinti oppure possono essere lasciate scavare direttamente dagli animali, bagnando ripetutamente e giornalmente un punto del recinto. In ogni caso le buche devono essere dimensionate in base al numero di scrofe presenti nel recinto, garantendo a ciascuna di esse uno spazio interno di 1.5 x 2 m con una profondità di 0.25 m in modo tale che tutte vi si possano immergere interamente e contemporaneamente. Riassumendo, le pozze devono presentare le seguenti caratteristiche: 1) essere sufficientemente ampie per ospitare circa il doppio del numero di scrofe presenti nel recinto; 2) nella pozza il fango non deve essere denso ma fluido; 3) la pozza deve essere, possibilmente, alimentata in continuo con acqua fresca; 4) in condizioni di caldo molto elevato, le pozze devono essere ombreggiate. Il problema dello stress da caldo riveste grande importanza sia per gli allevamenti intensivi di tipo tradizionale, sia per gli allevamenti all'aperto; in effetti, le alte temperature, in tutte le situazioni strutturali di allevamento, influiscono negativamente sulle condizioni di benessere degli animali e sulle loro prestazioni produttive. In genere, il raggiungimento di elevate temperature in condizioni di scarsa umidità non ha grande influenza sulla produttività delle scrofe; viceversa, elevate temperature associate ad alta umidità incidono negativamente sulla produttività delle scrofe, sia che queste siano allevate all'aperto, sia che vengano stabulate in ricoveri chiusi.

cases, to death. In the worst case scenario the pig may find relief with a tranquilizer. But it is best to grand shade and water holes where pigs can bathe.

The holes can be made by the breeder before letting the sows inside the fenced area or it can be left to the pigs to dig them, by watering daily the same spot. The size of the holes must be suited to the number of pigs in that area, giving each a bathing space of 1,5-2 m, 0,25 m deep, so that everyone may totally and simultaneously immerse.

In short, the water holes must be as follows: 1) large enough to hold twice the number of pigs in that fenced are; 2) the mud must not be dense but fluid; 3) the water hole must continuously be refilled with fresh water; 4) in very hot weather the water wholes must be in the shade. Stress from the heat is a relevant concern for both the open air breeding and the intensive breeding. Everywhere high temperatures have a negative influence on the animals' wellbeing and in their reproductive energy.

In general reaching high temperatures in low humidity conditions doesn't affect the sows' fertility; on the other hand high temperatures with high humidity do negatively affect productivity –whether they be in the wild or in barns.





Cinta Senese

L'ALIMENTAZIONE

The feeding



Il suino di Cinta Senese è un animale piuttosto tardivo, nel senso che per raggiungere un accrescimento ottimale impiega circa due anni: uno per l'accrescimento e uno per l'ingrasso.

L'accrescimento avviene per la maggior parte sui pascoli, mentre l'ingrasso avviene nel bosco, laddove sia disponibile. La sola alimentazione al pascolo e in bosco non è però sufficiente a soddisfare i fabbisogni nutritivi; per questo motivo è necessario ricorrere ad una integrazione alimentare.

Da ricordare che in base al disciplinare DOP è consentita una integrazione alimentare giornaliera, non superiore al 2% del peso vivo del soggetto sopra i 4 mesi di vita, composta dal 60% di prodotti provenienti dalla zona di produzione. I prodotti utilizzabili sono: cereali integrali (non inferiore al 45% del totale, soprattutto sorgo e mais), legumi integrali, semi oleosi (per esempio girasole, ma è esclusa la soia), ortaggi e frutta fresca, integratori vitaminici e/o minerali (per esempio farina di favino, farro e orzo, in percentuali diverse a secondo dell'età).

Tale integrazione può avere provenienza aziendale oppure essere acquistata direttamente presso ditte mangimistiche. Negli ultimi anni, in concomitanza con l'incremento numerico degli allevamenti di suini di Cinta, molte ditte hanno creato linee apposite per l'ingrasso di tali animali, formulate sulla base delle esperienze di alcuni allevatori. Queste linee, oltre ad adeguati contenuti proteici, energetici e vitaminici, forniscono una quantità di lisina tale per cui si possa ottenere un rapporto ottimale fra grasso e magro. L'integrazione riveste un ruolo importante durante l'accrescimento, fase durante la quale si ha lo sviluppo del tessuto osseo che rappresenta, per così dire, la base di deposizione di muscolo e grasso.

Altri vantaggi ottenuti con l'integrazione sono: rinnovo del bosco; mantenimento della biodiversità nel bosco; rientro degli animali la sera. È consigliabile condurre una buona gestione alimentare nelle scrofe e nella prima fase di accrescimento dei suinetti. Perciò risulta indispensabile la presenza del pascolo, spontaneo o impiantato con essenze quali medica, trifoglio, lupinella e avena, dove gli animali possano trovare la quantità di vitamine e minerali necessari all'allattamento e all'accrescimento, e svolgere un'adeguata ginnastica funzionale.

Eventuali tare che possono derivare da una sbagliata conduzione alimentare nelle scrofe e nei suinetti sono: una minore taglia; una minore robustezza; di conseguenza, una minore rusticità che

The Cinta Senese is a rather belated animal, taking about two years to grow up to his optimal self in terms of size and meat. Its growing season happens mostly in pastures while his meat develops in the woods, where available.

The mere feeding in pastures is not sufficient though to fulfill its nutritional needs; hence nutritional integration is called for. The DPO allows for a daily dietary integration of 2% the body weight for pigs older than 4 months, made of 60% feed from the production area. Allowed are: whole grains, whole beans, oilseeds (sunflower for example, but no soya), vegetables and fresh fruit, vitamin and mineral supplements (for example field bean flour, spelt, barley—in percentages that vary with age). This integration may come from the farm itself or it may be bought directly from feeding stuff companies.

In recent years, in conjunction with the increase of Cinta Senese



breeders, many companies created specific diets with the help of breeders. Besides providing protein, energy and vitamin supply, they supply the amino acid lysine in such amount that it brings about a perfect fat meat and lean meat balance. The integration



comporta una diminuzione nella produzione di latte e dei suinetti di taglia più piccola e meno resistenti.

Generalmente l'integrazione alimentare è costituita in prevalenza da farine di orzo, mais, favino e, nel caso di spazi limitati per il movimento degli animali, da crusca e cruschello.

La quantità per capo si aggira di solito su 0.50 - 1 Kg al giorno (anche 1.5 - 2 Kg) fino al raggiungimento del peso di 110 Kg circa. Terminata questa fase inizia l'ingrasso vero e proprio, che viene effettuato, qualora sia possibile, in bosco mantenendo sempre la solita quota integrativa.

La fase di finissaggio è particolarmente delicata in questo animale considerata la sua tendenza ad accumulare grasso. Vista l'esperienza maturata da parte degli allevatori e considerato lo stretto legame tra l'alimento e la qualità del grasso, nella fase di finissaggio è consigliabile l'utilizzo di miscele ad elevato contenuto di orzo.

Per l'alimentazione degli animali, può essere di grande utilità l'impiego di attrezzature (trogoli, mangiatoie a tramoggia) e tecnologie innovative (ad esempio autoalimentatori per somministrazione individuale, pellet di grosso diametro per l'alimentazione collettiva a terra) per la riduzione degli sprechi di mangime e per un impiego razionale della manodopera.



has taken on an important role during the growth phase, when the bone structure for the muscles and the fat is formed. Other benefits from the integration are: the renewal of woods, the protection of the woodland's biodiversity, the animals returning to the barn in the evening. It is advisable to run a good nutritional plan for the sows and in the early growth phase of the piglets. The importance of pastures is preeminent, be it natural or cultivated – with alfalfa, sainfoin, clover, oat – where pigs can find all the vitamins and the minerals they need throughout their existence and where they can move freely. The wrong diet may lead to smaller size, less robustness; consequently less rusticity which lowers milk production and makes the smaller piglets less resistant. Generally the dietary integration is made of barley flour; maize, field beans, and in smaller breeding space, bran and fine bran. Quantity per pig is 0.50 – 1 Kg daily (even 1.5 – 2 Kg) till a body weight of 110 Kg is reached. Thereafter the real fattening begins. It takes place, ideally in the woods, keeping the usual integrative quote. The finishing phase is rather delicate in the Cinta Senese, considering its tendency to accumulate fat. Seen from the breeders' experience and considering the tight relationship between food and the quality of the fat, the finishing phase ought to be carried out with high contents of barley. For the animals' nutrition it is important to put troughs, feeders, hoppers, individual feeders, large diameter pellets – allowing for no waste and workforce rationalization.



Cinta Senese

IL PASCOLO

The pasture



Esistono vari tipi di pascolo che ben si adattano all'allevamento della Cinta Senese.

1) Il pascolo sulle stoppie: l'odierno pascolo sulle stoppie si differenzia da quello attuato nella metà del secolo scorso. Tale differenza risiede nel fatto che in passato veniva effettuata, oltre la raccolta del prodotto, anche la spigolatura che limitava i residui in campo ai soli steli e paglia. Le moderne tecniche di produzione di granella lasciano un maggiore contenuto di residui sul terreno, il quale rappresenta un interesse nutritivo per il suino. Oltre a tale vantaggio per l'animale, nelle aziende che praticano la cerealicoltura integrata o biologica il suino rappresenta una sorta di "lotta naturale alle infestanti".

2) Il pascolo nell'oliveto: il suino di Cinta Senese, note le sue doti di gran pascolatore e grufolatore, si dimostra molto utile anche nello sfruttamento degli oliveti. Gli animali devono esservi condotti dopo la raccolta delle olive, cosicché, con il pascolamento, si ottengono i

seguenti vantaggi: una diminuzione della flora infestante pascolata; la eliminazione delle olive cadute a terra per l'infestazione della mosca e quindi una lotta integrata nei confronti di tale malattia; apporto di sostanza organica al terreno ed arieggiamento dello stesso.

3) Il pascolo in bosco: il bosco, come è noto, rappresenta uno dei più importanti ambienti naturali nel quale vivono, quali indispensabili anelli della complessa catena trofica, moltissime specie animali, normalmente in perfetto equilibrio con l'ecosistema. Si tratta però di un equilibrio molto delicato, essendo strettamente legato sia alle caratteristiche pedoclimatiche e vegetazionali del bosco stesso, sia al numero ed alle specie animali presenti. Aumentando il numero degli animali, aumenta ovviamente anche



These are the pastures that are best suited to the Cinta Senese. 1) The pasture on stubble is different today from the way it was in the middle of the last century. In the past fields were both harvested and gleaned, which reduced the leftovers to the mere stems and hay. Modern grain production leaves more behind on the soil, which is of nutritional interest to the pig. This comes with a bonus for the organic farm, where the pig is a natural terminator of infesting plants.

2) The Cinta Senese, known for being a grand grazer and grouter, is well suited for grazing and grouting in olive groves where it even helps after harvest, to reduce invasive flora, to eliminate the olives on the ground and therefore not allowing the pest-fly to develop—and it adds organic substance to the terrain which it helps aerate.

3) The pasture in the woods represents one of the most important natural habitats for the Cinta Senese, where many animal species become important elements of the complex food chain, in a normally perfectly balanced ecosystem.

This balance is very delicate though, for it is closely tied to the pedoclimatic and vegetative characteristics of the woodland itself, and to the number and the species of animals therein.

The more animals the more products are taken from the ecosystem, while the food chain of the debris reduces and hence the production of humus.

Additionally for what the pig is concerned, it is not merely the reduction of the forage crop area which affects the ecosystem, but their habits as well—the one of rooting and grouting which can periodically be tolerated by the woods' ecosystem, and which can



la quantità dei vari prodotti asportati per la loro alimentazione, ed allo stesso tempo viene a ridursi quella destinata alla catena alimentare dei detriti e quindi alla produzione di humus. Peraltro, per quanto riguarda i suini, non è solo la semplice asportazione del materiale pabulare ad incidere sull'ecosistema, quanto le loro abitudini di vita, caratterizzate in particolare dal "grufolamento", che se sporadico e superficiale può essere tollerato dall'ecosistema bosco, forse addirittura utile nel creare piccole soluzioni di continuità allo stato di lettiera e favorire la penetrazione dell'acqua e la nascita di essenze vegetali. A questo proposito giova ricordare che la Legge Regionale 39/2000 e successive modificazioni, ed in particolare il Regolamento Forestale n°48/R dell'8/8/2003 all'art. 86, dispone che il pascolo dei suini nei boschi recintati deve essere commisurato, per modalità e numero dei capi "... alla effettiva possibilità di pascolo ed in modo da evitare danni ai boschi, ai pascoli e ai suoli". L'allevamento di Cinta Senese bene si colloca nelle aree boschive della provincia di Siena. La capacità del bosco di fornire alimento si manifesta solo in determinati periodi dell'anno, ovvero quando si verifica la maturazione dei frutti; si può così parlare di "bosco da produzione". Considerando la complessità e la delicatezza dell'ecosistema bosco e la conseguente facilità con la quale si possono determinare turbative e danneggiamenti, diventa importante, prima di impostare un allevamento che possa garantire un soddisfacente ritorno economico, un approfondito studio dell'ambiente che verrà interessato, tenendo comunque presente che l'alimentazione integrativa e lo stazionamento notturno degli animali devono necessariamente realizzarsi al di fuori del bosco. Il pascolo vero e proprio dovrà essere pertanto limitato nel tempo ed avvicendato nelle varie sezioni delle aree disponibili, riprendendo in qualche modo la metodica del pascolo del passato, quando i suini sfruttavano sì le potenzialità dei pascoli e dei boschi, ma venivano quasi sempre condotti al pascolo e seguiti dai pastori, che alla sera li riconducevano nei porcili. A questo riguardo è di fondamentale importanza stabilire un riflesso condizionato nei suini che favorisca un ritorno spontaneo ai ricoveri dove viene loro distribuita una integrazione alimentare. In questo modo si instaura un meccanismo naturale per cui durante il giorno i maiali vengono condotti al pascolo e lasciati liberi e la sera tornano da soli in allevamento. Esperienze di alcuni allevatori cosiddetti "storici" della cinta consigliano un carico di 3 animali ad ettaro, sia che essi pesino 50 kg, sia che ne pesino fino a 150 kg ciascuno; questo



even be useful in the creation of small solutions of continuity for the bedding state favoring water penetration and the birth of vegetable essences.

We are reminded by the Regional Law 39/200 and later changes, and in particular the Forestry Rule n°48/R dated 8/8/2003 art. 86, that the pasture of the pigs in fenced woodland must be commensurate in modality and numbers "... to the effective pasture's possibility in ways that no damage is made to the woods, to the pastures and to the soils".

The woods' output occurs only in certain times of the year, when the fruit ripens. It is then designated as "productive woodland". Considering the complexity and the vulnerability of the woods' ecosystem and therefore how easy it is to disturb or damage it, it is most important that the environment is studied and assessed before starting to breed in a sustainable way. The nutritional integration and the overnight housing must be placed out of the woods.

The pasture must be limited in time and rotated in the various sections of the woodland, reintroducing the old ways of accompanying the pigs and returning them to the barn at night. It is fundamental to educate the pigs to return spontaneously to the barn where they can find the nutritional integration. This will lead to a natural mechanism which has the pigs accompanied to their pasture in the morning and then left in the wild; they'll



perché lo sfruttamento è pressappoco lo stesso e con esso anche gli eventuali danni apportati. L'unica differenza può risiedere nel maggiore sfruttamento dei frutti di bosco, peraltro mai in quantità elevate, da parte degli animali più grossi. Per l'alimentazione e per il ricovero nelle ore notturne, non si può pertanto prescindere, per le considerazioni che precedono, dalla predisposizione di appositi spazi recintati posti al di fuori del bosco. Notevole importanza assume pertanto il contenuto della dichiarazione di pascolo che l'allevatore deve presentare agli enti competenti in Toscana dove, ai sensi del Regolamento in vigore deve indicare le aree destinate al pascolo, il numero dei capi allevati, le caratteristiche del soprasuolo e la modalità di esercizio del pascolo.

then make their way back to the barn on their own. Some historic breeder recommend keeping no more than 3 pigs per hectare, wether they weigh 50 Kg or even 150 Kg; they believe the use and exploitation and possible damage of the land is the same in both instances. The only difference might lie in the exploitation of the wild berries, which larger animals don't consume much of anyhow. Hence, again, the need for night barns outside of the woods.

This daily activity and the destination of the pastures must be declared to the local authorities as well as the characteristics of the soil and the modalities of the pasture.





GLI ASPETTI IGIENICO-SANITARI

Health and hygiene aspects

Cinta Senese

I suini allevati all'aperto godono generalmente di una salute migliore rispetto a quelli allevati in ambiente confinato. L'allevamento all'aperto, se correttamente impostato e gestito, è in grado di favorire negli animali migliori condizioni di salute e di benessere, connesse principalmente alla maggiore libertà di movimento, sia da un punto di vista fisico, sia comportamentale, e alla migliore qualità dell'aria respirata, che garantisce una minore incidenza di malattie respiratorie. Nell'allevamento all'aperto i costi sostenuti per spese sanitarie risultano inferiori rispetto a quelli dell'allevamento di tipo intensivo. La gestione sanitaria di tali allevamenti si basa sull'analisi del rischio di contatto con animali selvatici possibili portatori di infezioni. Si rendono pertanto necessari interventi di derattizzazione a scopo cautelativo, nei confronti di patogeni quali *Salmonella* spp. e *Leptospirisi* spp. Un ipotetico veicolo infettivo è rappresentato dagli uccelli, i quali possono essere mantenuti a distanza tramite l'apposizione di reti ombreggianti o segnalatori acustici, ma solo se le condizioni strutturali dell'allevamento lo consentono (ad esempio in bosco ciò non è possibile). Oltre agli animali selvatici, soprattutto cinghiali e volpi (oggi anche i lupi) un altro veicolo di infezione può essere rappresentato dallo scarico di mangimi. A tale riguardo sarebbe consigliabile effettuare gli scarichi e i carichi a una distanza "di sicurezza" dai recinti. Un fattore molto importante è costituito dalla pulizia del terreno su cui vivono gli animali. Il gruppo deve rimanere sullo stesso terreno per un periodo limitato in relazione al carico di animali per unità di superficie e alle condizioni pedoclimatiche; periodicamente i terreni su cui sono allevati i suini devono essere liberati e coltivati allo scopo di assorbire e utilizzare nutrienti rilasciati dalle deiezioni depositate sul suolo e di ricostituire un folto cotico erboso in grado di ospitare un altro ciclo di allevamento.

Condizioni di carico eccessivo o di prolungata permanenza degli animali sullo stesso terreno possono comportare l'insorgenza di problemi sanitari, oltre che rischi di inquinamento delle acque superficiali e di erosione. La scelta del sito di collocamento dell'allevamento è fondamentale. Innanzitutto non deve essere vicino ad altri allevamenti, per limitare il rischio di diffusione di malattie per via aerea (per esempio ma-

Pigs raised outside enjoy a healthier life compared with those bred within a confined space. If properly managed, wild and semi-wild breeding, give the animal better health and welfare, due mainly to more freedom to move in a physical and behavioral way, due to better air quality, which protects the pig from respiratory disease. Medical expenses are lower compared to intensive factory farming. Health concerns in an extensive environment mainly regard the contact with wild animals who could bring diseases. Therefore precautionary measures must be taken –like rat control, salmonella and leptospirosis prevention. Birds can also bare risk of infection; while they can be kept off the barns they cannot be kept out of the woods. Aside from wild animals, mostly wild boars and foxes (and wolves nowadays), another vehicle of infection can be the feed dumping. They should be dumped at a secure distance from the barns. Hygiene of the grounds is of the utmost importance. The group cannot stay in the same are beyond a limited time and always in relation to the allowance and the pedoclimatic conditions. Periodically the grounds on which they are bred must be emptied and cultivated in order to absorb and use the pigs' manure and to regenerate turf and grassland which will then again be suitable for another breeding cycle. Conditions of excessive or prolonged permanence of the animals on the same terrain could cause sanitary problems, as well as water pollution and erosion. Choosing the farm's location is of the essence. It cannot be close too their breeders, in order to limit the spread of viral diseases transmitted in the air (like foot-and-mouth disease); additionally the proximity of roads and traffic should be avoided and natural barriers preferred to protect the pastures. It is also advisable that the veterinarian carries out periodic checkups in close cooperation with the swineherd and his team. The vet should also make necropsy examinations at the farm and at the butchery and carry out laboratory testing. The vet should also help oversee the reproductive stages, far more than the fattening phase. The acclimatization and the adaptation of the pigs leads to optimal performance. Pigs are carriers of wide ranging infective agents; some of them may not do damage, others are dangerous and others yet can absolutely not enter the farm. Each farm has their pathologies derived from specific populations of microorganisms; each contact amongst pigs from different farms can lead to the appearance of a new pathology–subclinical or clinical, even at a dangerous level. How the

lattie virali quali l'afra epizootica); inoltre, si dovrebbe evitare la vicinanza di strade di traffico e sfruttare se possibile barriere naturali, quali boschi e colline, a difesa dell'allevamento. È altresì opportuno che il veterinario effettui controlli periodici sullo stato sanitario degli animali; questi controlli devono essere effettuati in stretta collaborazione con l'allevatore e gli addetti di allevamento. Il veterinario inoltre può eseguire esami necroscopici presso l'allevamento o al macello e fare effettuare indagini di laboratorio, se necessario.

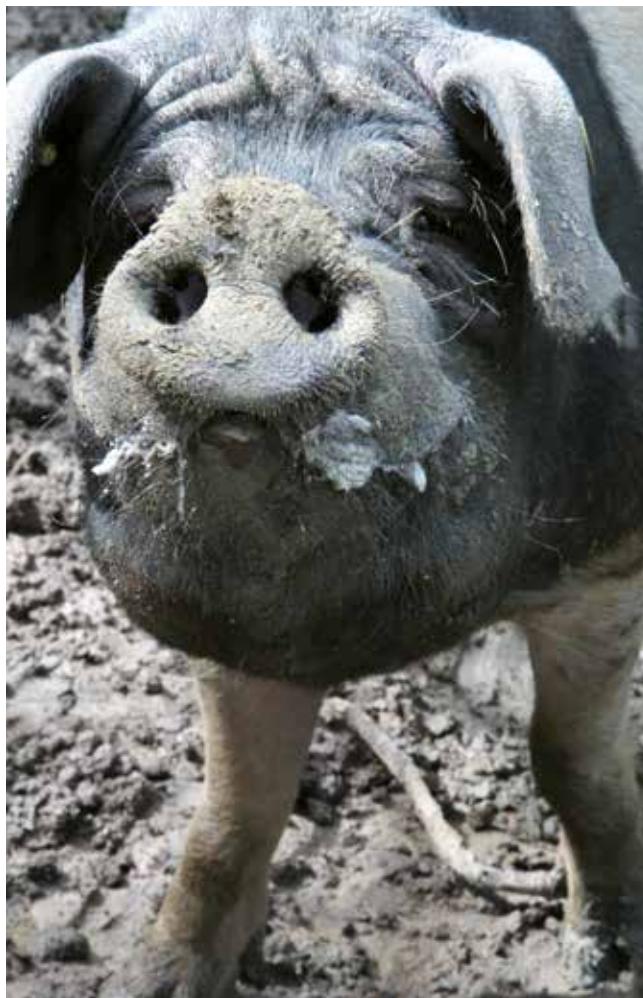
E' consigliabile comunque la collaborazione con un veterinario soprattutto nella fase riproduttiva, molto meno nel periodo di ingrasso, dove è molto importante l'occhio e l'attenzione di chi segue direttamente gli animali. L'acclimatazione è l'adattamento dei suini all'ambiente finalizzata all'ottenimento di performance ottimali. I suini sono portatori di una gamma ampia e varia di agenti infettivi; alcuni di questi possono non essere dannosi, altri sono pericolosi e altri ancora non devono assolutamente entrare in allevamento. Tutti gli allevamenti hanno le loro patologie derivanti da specifiche popolazioni di microrganismi; ogni contatto fra suini di varie provenienze può portare alla comparsa di nuove patologie, subcliniche o cliniche, anche a livello pericoloso.

Molto importante la collocazione delle recinzioni che principalmente devono impedire il contatto con il cinghiale, portatore di molte malattie.

Gli animali immessi in nuovi gruppi devono sviluppare, se già non le possiedono, nuove immunità; gli animali del gruppo che accoglie dovranno, a loro volta, immunizzarsi nei confronti dei germi dei suini di provenienza esterna. L'immunità acquisita si realizza in circa tre settimane e dura per molti mesi. L'introduzione dei verri acquistati deve avvenire in modo attento, essi devono essere allevati lontano dalle femmine e acclimatati lentamente; posti in isolamento per 3-4 settimane (periodo di quarantena) e in un ambiente con presenza di zone ombreggiate per l'addestramento al recinto elettrico. Devono essere monitorati da un punto di vista sanitario e, se necessario, opportunamente trattati.

Inoltre le scrofette giovani devono essere poste in recinti isolati e puliti, con possibilità di disporre di zone d'ombra e facile accesso a una fonte di acqua pulita; le scrofette rimangono

fencing is displaced is very important. The fence must keep wild boars off, because it carries a lot of diseases. The animals joining a new group must develop, if they don't yet possess them, new immunities; the animals who will be joined, on the other hand, must be immunized against the germs of the pigs coming in from another farm. Immunity is acquired in about three weeks' time and lasts for many months. The introduction of boars must happen with the utmost care: they must be raised far from the females



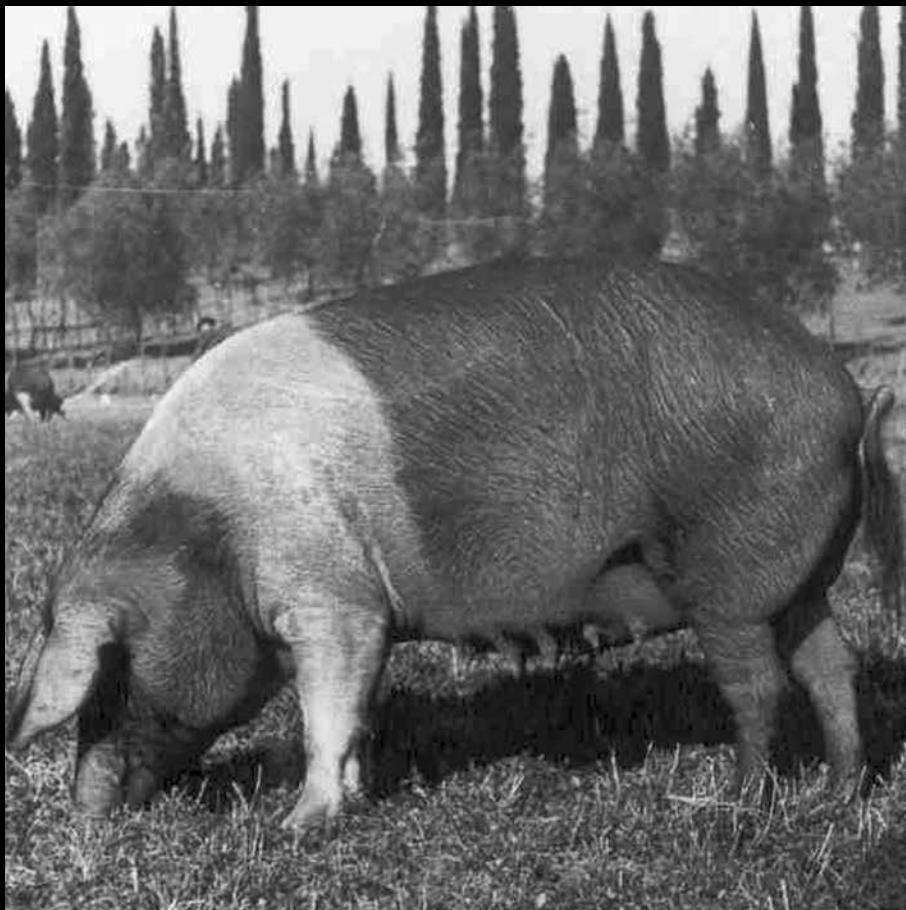
in osservazione fino al superamento dello stress da trasporto e al mescolamento. Importante è l'osservazione di eventuali patologie che possono presentare le scrofette in arrivo (tosse, diarrea, mancanza di appetito, abbattimento, anemia); se si riscontrano sintomi di malattia, il veterinario può consigliare i trattamenti più opportuni.

Quattro o cinque settimane di integrazione sono sufficienti alle scrofette per immunizzarsi, adattarsi ai recinti elettrici e acquisire una buona condizione per l'accoppiamento.

Le vaccinazioni sono consigliate dal veterinario; non sono obbligatorie salvo che nel caso della pseudorabbia o Malattia di Aujeszky (Regolamento di Polizia Veterinaria, per la quale esiste una normativa specifica: vaccinazione e denuncia obbligatorie).

and slowly acclimatized; isolated for 3-4 weeks for quarantine in a well shaded area and be trained for an electrically fenced environment. They must be overseen by a vet and, eventually treated. Also the young sows must be taken into isolated and clean fenced areas, with the possibility of shade and easy access to clean water. They remain under observation till they overcome the stress of transportation and the mingling. It is important to monitor possible pathologies of the newly arrives little sows they could have cough, diarrhea, lack of appetite, anemia or suffer from abatement. The vet should always be available. Four or five weeks should suffice for integration and for immunization, and to adapt to the fenced areas and to acquire conditions suitable for mating. Vaccinations are recommended the vet; they are not compulsory except for pseudorabies or the Aujeszky disease (Regulation by the Veterinary Police, for which there is a specific rule of procedure).





Cinta Senese

CONCLUSIONI

Conclusion



Un lungo cammino quello percorso fin qui per conoscere la Cinta Senese, oggi particolarmente apprezzata, riconosciuta a livello europeo nella sua peculiarità e divenuta a ragione un'eccellenza dell'agroalimentare italiano. La sua storia, gli interventi intrapresi al fine di evitarne l'estinzione, la situazione attuale, le modalità di allevamento, le iniziative di promozione e tutela qui illustrate sono parte di un viaggio che non deve fermarsi. Per secoli la Cinta è stata protagonista nelle campagne senesi e toscane, costituendone anche una vera e propria icona rappresentata in numerose opere d'arte, poi l'avvento di altre razze e di concetti diversi di approccio alla produzione, allevamento e consumo hanno rischiato di farla scomparire. Ma l'impegno di pochi appassionati, con il sostegno delle istituzioni, ha fatto sì che questo pericolo si allontanasse e i risultati hanno dato ragione a chi ha creduto nell'impresa. Occorre ancora un nuovo sforzo perché la sua presenza sul territorio si consolidi ulteriormente, perché la capacità produttiva sia pari alla sua fama e consenta di far fronte a una domanda di gran lunga superiore all'offerta. La Cinta Senese è un patrimonio legato non solo al puro e semplice allevamento, ma anche culturale, di biodiversità da salvaguardare, di territori da conservare nel loro aspetto di natura ancora in parte selvaggia e bellissima, un mezzo per far conoscere tradizioni che si tramandano, sapori particolari da scoprire. Una ricchezza capace di ricompensare e dare soddisfazioni a coloro che credono, e sono sempre di più, che il mondo agricolo costituisca una prospettiva valida a cui approcciarsi con passione, competenza, impegno, dedizione, per creare eccellenze che portano alto il nome dell'Italia nel mondo. E la Cinta Senese è fra queste.

A long path it is indeed that led us here to learning about the Cinta Senese, today so much praised and recognized by the European Union for its peculiarities and now belonging, rightfully so, to the excellence of Italian agri-food. Its history, the pursuits to save it from extinction, the ongoing advances, the breeding philosophy, the initiatives to protect and to promote it, are all part of a voyage that shall not stop. For centuries the Cinta has been an icon of nature and art in Siena and in Tuscany. The advent of other breeds and different concepts of production and breeding and consumption have challenged it as much as to push it to the brink of extinction. But the commitment of a few passionate people combined with the support of Institutions, made it possible that this danger would be removed and the results have rewarded the believers.

A renewed effort is needed to fortify its presence in the territory, raising the production and quality even higher—for it to live up to its fame and for it to meet the demand which is far greater than supply. The Cinta Senese is a heritage that originates not merely in a farm, but more so in a culture made of biodiversity worth safeguarding, of land that must be saved for its wild and marvelous nature, a means to communicate traditions that are still being passed on, old flavors to be rediscovered.

A wealth that can reward and satisfy the growing number of those who believe that farming and breeding is a valid life choice. The Cinta Senese calls for passion, competence, resolve, commitment, and bares the possibility to create excellence that bring the name of Italy in the world. The Cinta Senese is one of these.



"Sant'Antonio Abate"
di Andrea Previtali,
Pinacoteca
dell'Accademia
Carrara di Bergamo



"St. Anthony Abbot"
by Andrea Previtali,
Pinacoteca
dell'Accademia Carrara
in Bergamo

INDICE

Premessa	pag.	4
Il suino: dalle origini al Medioevo	“	5
Una ricchezza nel Medioevo	“	7
Cinta Senese: razza antica	“	13
La zona di origine	“	16
Nel '900 ancora protagonista	“	17
La selezione	“	19
L'interesse scientifico	“	20
Dal rischio estinzione alla DOP	“	21
Rinascita e valorizzazione	“	22
La Cinta ricomincia a crescere	“	25
Nasce il Consorzio di Tutela	“	26
DOP, il riconoscimento dall'Europa	“	28
Una carne speciale	“	29
In cucina e negli insaccati	“	30
Tutela della DOP e controlli	“	32
Il disciplinare	“	34
I caratteri tipici della razza	“	35
Caratteristiche dell'allevamento	“	40
Tecniche e metodi di conduzione	“	43
Le strutture	“	45
L'alimentazione	“	51
Il pascolo	“	55
Gli aspetti igienico sanitari	“	61
Conclusioni	“	65

INDEX

<i>Foreword</i>	<i>pag.</i>	<i>4</i>
<i>The dawn of pig breeding</i>	“	<i>5</i>
<i>Middle ages riches</i>	“	<i>7</i>
<i>The Cinta Senese: an ancient breed</i>	“	<i>13</i>
<i>The area of origin</i>	“	<i>16</i>
<i>Starring in the 900s</i>	“	<i>17</i>
<i>The selection</i>	“	<i>19</i>
<i>The scientific interest</i>	“	<i>20</i>
<i>From the extinction risk to the DPO</i>	“	<i>21</i>
<i>Valorisation and renaissance</i>	“	<i>22</i>
<i>Cinta raising is on the rise</i>	“	<i>25</i>
<i>The consortium for the protection is born</i>	“	<i>26</i>
<i>DPO, the recognition by the European Union</i>	“	<i>28</i>
<i>A special meat</i>	“	<i>29</i>
<i>In the kitchen and the cured meats</i>	“	<i>30</i>
<i>The DPO inspections</i>	“	<i>32</i>
<i>The quality specifications</i>	“	<i>34</i>
<i>The typical features of the breed</i>	“	<i>35</i>
<i>The breeding characteristics</i>	“	<i>40</i>
<i>Methods and techniques</i>	“	<i>43</i>
<i>The structures</i>	“	<i>45</i>
<i>The feeding</i>	“	<i>51</i>
<i>The pasture</i>	“	<i>55</i>
<i>Health and hygiene aspects</i>	“	<i>62</i>
<i>Conclusions</i>	“	<i>65</i>

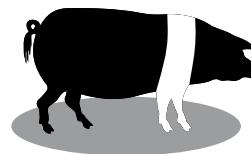
Attività realizzata con il contributo del Mipaaf come da DM n° 57382 del 08.08.2019



BIBLIOGRAFIA

Bibliography

- 1) "Agricoltura Senese - Bollettino della Cattedra Ambulante di Agricoltura"
- 2) "Bollettino del comizio agrario del circondario di Siena"
- 3) Civitelli G., "Il divin porcello", 2001, Terre di Siena editrice, Siena
- 4) Corniolo della Cornia, "La Divina Villa", 1350 circa
- 5) Dal Pra G., "L'allevamento suino e la razza cinta", 1951, Tipografia Combattenti, Siena
- 6) Ferrari P., "Allevare suini all'aperto", 2001, CRPA, Reggio Emilia
- 7) Folgore da San Gimignano, "I sonetti dei mesi ed i componenti la brigata in una cronaca perugina del trecento", 1991, Edizioni Cantagalli, Siena
- 8) Franci O., Bozzi R., Pugliese C., Poli B.M., Parisi G., Balo F., Geri G., "Confronto fra progenie di verri Large White, Landrace Belga, Duroc, Cinta Senese e scrofe Large White a 130 e 160 kg di peso vivo. 3. Caratteristiche della coscia", 1995, Rivista di Zootecnia e Nutrizione Animale n° 4 pp: 237-247, Edagricole
- 9) Franci O., Pugliese C., Parisi G., Acciaioli A., Geri G., "Confronto fra progenie di verri Large White, Landrace Belga, Duroc, Cinta Senese e scrofe Large White a 130 e 160 kg di peso vivo. 2. comparazione della carcassa e caratteristiche del coscio", 1994, Rivista di Zootecnia e nutrizione animale n° 4 pp: 177-186, Edagricole
- 10) Gandini G., Lucini Paioni A., "Razza suina cinta senese: variabilità genetica, struttura genetica-demografica e ipotesi di gestione", 1996, Milano
- 11) Mascheroni E., "Zootecnia speciale III. Suini", 1927, Unione Tipografica - Editrice Torinese, Torino
- 12) Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, "Caratteri tipici della razza suina Cinta senese", 1958
- 13) Montanari M., "Uomini, terre, boschi, nell'occidente medievale", 1992, Edizioni C.U.E.C.M.
- 14) Niccolai Gamba Castelli F., "L'allevamento della razza suina Cinta senese nella tenuta di Arceno", 1954, Rivista di Zootecnia n° 27 pp: 262-265
- 15) Petrioli P., Cristofori M., Migliorini D., "La cinta nella cultura", 2001, Betti editrice, Siena
- 16) Piccoli R., "Altri indirizzi nell'azione di miglioramento dei suini di razza cinta senese", tesi di laurea aa. 1953-54, Facoltà di Agraria, Bologna
- 17) Pinto G., Pirillo P., "Contratto di mezzadria nella Toscana medievale", 1987, Edizioni Leo S.Olschki
- 18) Righi Parenti G., "Il buon mangiare ovvero la cucina genuina d'altri tempi", Edizioni Alsaba, Siena
- 19) Tanaglia M., "De Agricoltura", XV secolo
- 20) A. Scatena, P. Montemerani, G. Pacini, V. Castellini, "la Cinta Senese" Provincia di Siena, 2004
- 21) G. Pacini, F. Madeo, "la Cinta Senese la sua storia dalle origini ad oggi" Amministrazione Provinciale di Siena, 2008





Cinta Senese D.O.P.

Finito di stampare nel mese di settembre 2020 da
Arti Grafiche Nencini - Poggibonsi (Siena)

© Riproduzione vietata



Nell'ultima pagina:

Logo del "Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP"

In the last page:

the Logo of the "Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP"



Porcari Toscani

Cinta Senese

Denominazione d'Origine Protetta

Consorzio di Tutela

Far scelte, è facile,
ma non più facile di così.
Se vinci, sei tu e sei tu, se perdi.
Non ci sono zone grigie,
non c'è dove nascondersi.
Abbiamo scelto cosa amare:
il maiale d'altri tempi, allo stato brado,
la sua esistenza felice in amichevole
associazione con l'uomo.
Amiamo la nostra scelta.