

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica SI PARLA DI NOI				
12	La Nazione - Ed. Siena	19/11/2024	<i>Festa della Cinta senese Oggi la presentazione del programma</i>	3
1	La Nazione - Ed. Siena	20/11/2024	<i>Grande festa per promuovere la cinta senese vera eccellenza</i>	4
14	Corriere di Arezzo e della Provincia	20/11/2024	<i>Una festa per la Cinta senese</i>	6
1	Corriere di Siena e della Provincia	20/11/2024	<i>Cinta dop tesoro da valorizzare</i>	7
Rubrica SI PARLA DI NOI - web				
	Gazzettadigenova.it	20/11/2024	<i>Dal 29 novembre a 1 dicembre Sovicille festeggia Cinta senese Dop</i>	10
	Investimentinews.it	20/11/2024	<i>Dal 29 novembre a 1 dicembre Sovicille festeggia Cinta senese Dop</i>	11
	Lanazione.it	20/11/2024	<i>Grande festa per la cinta senese: "Un prodotto che crea economia"</i>	16
	Lacittadiroma.it	20/11/2024	<i>Dal 29 novembre a 1 dicembre Sovicille festeggia Cinta senese Dop</i>	18
	Ondazzurra.com	20/11/2024	<i>Dal 29 novembre a 1 dicembre Sovicille festeggia Cinta senese Dop</i>	19
	Venezia24.com	20/11/2024	<i>Dal 29 novembre a 1 dicembre Sovicille festeggia Cinta senese Dop</i>	20
	Agricolae.eu	19/11/2024	<i>Una Festa per celebrare la Cinta Senese DOP, modello di filiera sostenibile e simbolo della cucina t</i>	21
	Tismgazine.com	19/11/2024	<i>A Sovicille la Festa della Cinta Senese DOP: tre giorni di eccellenza toscana tra tradizione e innov</i>	23
	Campaniapress.it	19/11/2024	<i>Dal 29 novembre a 1 dicembre Sovicille festeggia Cinta senese Dop</i>	25
	Canale3.tv	19/11/2024	<i>Una Festa per celebrare la Cinta Senese DOP, modello di filiera sostenibile e simbolo della cucina t</i>	26
	Cittadi.it	19/11/2024	<i>Dal 29 novembre a 1 dicembre Sovicille festeggia Cinta senese Dop</i>	30
	Cronachedellacalabria.it	19/11/2024	<i>Dal 29 novembre a 1 dicembre Sovicille festeggia Cinta senese Dop</i>	31
	Cronachedelmezzogiorno.it	19/11/2024	<i>Dal 29 novembre a 1 dicembre Sovicille festeggia Cinta senese Dop</i>	32
	Cronachediabruzzoemolise.it	19/11/2024	<i>Dal 29 novembre a 1 dicembre Sovicille festeggia Cinta senese Dop</i>	33
	Cronachedimilano.com	19/11/2024	<i>Dal 29 novembre a 1 dicembre Sovicille festeggia Cinta senese Dop</i>	34
	Ilcittadinoonline.it	19/11/2024	<i>A Sovicille una festa per celebrare la Cinta Senese DOP</i>	35
	Ilcittadinoonline.it	19/11/2024	<i>Festa della Cinta senese Dop: tre giorni di gusto e scoperta a Sovicille</i>	39
	Ilcorrieredibologna.it	19/11/2024	<i>Dal 29 novembre a 1 dicembre Sovicille festeggia Cinta senese Dop</i>	42
	Ilcorrieredifirenze.it	19/11/2024	<i>Dal 29 novembre a 1 dicembre Sovicille festeggia Cinta senese Dop</i>	43
	Ilgiornaleditorino.it	19/11/2024	<i>Dal 29 novembre a 1 dicembre Sovicille festeggia Cinta senese Dop</i>	44
	Magazinequalita.it	19/11/2024	<i>Dal 29 novembre al 1° dicembre a Sovicille (SI) la Festa della Cinta Senese DOP</i>	45
	Oksiena.it	19/11/2024	<i>UNA FESTA PER CELEBRARE LA CINTA SENESE DOP</i>	48
	Radionapolicentro.it	19/11/2024	<i>Dal 29 novembre a 1 dicembre Sovicille festeggia Cinta senese Dop</i>	52
	SienaNews.it	19/11/2024	<i>Presentata la nuova edizione della festa della Cinta Senese, con il primo concorso internazionale di</i>	53
	Lanazione.it	06/12/2024	<i>Prodotti di punta. Dop economy tra luci e ombre</i>	58
Rubrica DOP, IGP, SGT				
70/73	Viniplus	01/11/2024	<i>Cinta Senese DOP</i>	61
Rubrica DOP, IGP, SGT - web				
	Lulop.com	20/11/2024	<i>Una Festa per celebrare la Cinta Senese DOP, modello di filiera sostenibile e simbolo della cucina t</i>	65

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica	DOP, IGP, SGT - web			
	Accadeora.it	19/11/2024	<i>Dal 29 novembre a 1 dicembre Sovicille festeggia Cinta senese Dop</i>	67
	AgenziaImpress.it	19/11/2024	<i>Una Festa per celebrare la Cinta Senese DOP, modello di filiera sostenibile e tra i simboli della cu</i>	68
	Askane.ws.it	19/11/2024	<i>Dal 29 novembre a 1 dicembre Sovicille festeggia Cinta senese Dop</i>	71
	Corrierediancona.it	19/11/2024	<i>Dal 29 novembre a 1 dicembre Sovicille festeggia Cinta senese Dop</i>	73
	Corrieredipalermo.it	19/11/2024	<i>Dal 29 novembre a 1 dicembre Sovicille festeggia Cinta senese Dop</i>	74
	Corriereflegreo.it	19/11/2024	<i>Dal 29 novembre a 1 dicembre Sovicille festeggia Cinta senese Dop</i>	75
	Notiziedi.it	19/11/2024	<i>Dal 29 novembre a 1 dicembre Sovicille festeggia Cinta senese Dop</i>	78
	Efanews.eu	28/11/2024	<i>Cinta Senese: debutta la festa in onore del salume toscano</i>	79
	Gazzettadisiena.it	28/11/2024	<i>Cinta Senese DOP: concorso di taglio e mercatino agroalimentare di qualita'</i>	80
	Sienafree.it	28/11/2024	<i>"La Festa della Cinta Senese DOP", simbolo della cucina toscana</i>	82
	Convivium2000.blogspot.com	05/12/2024	<i>Cinta Senese Dop, filiera d'eccellenza</i>	86
	Italiaatavola.net	04/12/2024	<i>Cinta Senese Dop, filiera d'eccellenza e motore del turismo sostenibile</i>	87
	Centritalianews.it	27/11/2024	<i>Sovicille :Cinta Senese DOP; nel fine settimana concorso di taglio del prosciutto di Cinta Senese e</i>	91
	Ilcittadinoonline.it	27/11/2024	<i>Cinta Senese DOP: concorso di taglio e mercatino agroalimentare di qualita'</i>	93
	Oksiena.it	27/11/2024	<i>UN WEEKEND CON LA CINTA SENESE DOP A SOVICILLE</i>	95

LE NOTIZIE



In Camera di Commercio

Festa della Cinta senese Oggi la presentazione del programma

1 Oggi la presentazione della prima edizione della Festa della Cinta Senese DOP, evento organizzato dal Consorzio di Tutela Cinta Senese con la Fondazione **Qualivita**. L'appuntamento è alle 12 nella sede di Siena della Camera di Commercio. Sarà l'occasione per scoprire il programma di attività che include escursioni nel territorio, masterclass e il primo Concorso Internazionale di taglio del prosciutto di Cinta, con esperti cortadores spagnoli.



Sovicille e Murlo

**Grande festa
per promuovere
la cinta senese
vera eccellenza**

A pagina 19

**Grande festa per la cinta senese
«Un prodotto che crea economia»**

L'iniziativa è stata presentata in Camera di Commercio, forte legame tra le aziende e il territorio «L'obiettivo è rilanciare il gusto delle carni lavorate dalle aziende senesi». Ecco tutto il programma

Al via la prima edizione della Festa della cinta senese Dop, un evento che punta alla tutela e alla valorizzazione di un'eccellenza gastronomica famosa nel mondo. «La Festa della cinta rafforzerà la nostra presenza sui mercati e la nostra riconoscibilità - ha commentato Massimo Guasconi, presidente della Camera di commercio Arezzo-Siena -. Le carni lavorate di Siena all'estero hanno cubato nel primo semestre 2024 circa 10 milioni di euro, con un aumento del 15% rispetto al semestre precedente del 2023. Un dato che ci fa capire quanto questo prodotto sia importante per il territorio». L'evento è organizzato dal Consorzio di tutela cinta senese Dop in collaborazione con la Fondazione **Qualivita** e molte fra associazioni locali e internazionali, e si terrà nei comuni di Sovicille e Murlo dal 29 novembre al 1° dicembre. «Il fatto che

sia una festa, e non una sagra, sottolinea la valorizzazione non solo di un'eccellenza gastronomica, ma di tutta una serie di valori - ha spiegato il sindaco del comune di Sovicille Giuseppe Gugliotti -, fra cui anche una valenza culturale, perché la cinta è un prodotto strettamente correlato alla nostra realtà, al punto da aver avuto un ruolo importante nello sviluppo della conformazione del territorio».

L'occasione servirà anche per puntare l'attenzione su fenomeni di truffa e sull'aspetto della sostenibilità. «Una delle cose su cui abbiamo riflettuto è che c'è molta cinta senese in giro per il mondo, così tanta che risulta incompatibile con il numero dei capi allevati - ha spiegato Mauro Rosato, direttore della Fondazione **Qualivita** -. Il consorzio attraverso questa iniziativa vuole riprendere in mano tutta la filiera e condividere un nuovo percorso all'insegna della sostenibi-

lità». Tante le iniziative in programma per la tre giorni: dai percorsi di trekking della cinta senese Dop, alle masterclass per gli operatori professionali, fino al prestigioso Concorso Internazionale di taglio del prosciutto, cui saranno presenti i migliori tagliatori spagnoli. «Non facciamo un evento per invitare le persone a mangiare - ha ribadito il presidente del Consorzio di tutela cinta senese Dop Nicolò Savigni -. Vogliamo fare una festa che aiuti a generare un'economia sul territorio e nei riguardi degli allevatori, cui facciamo capo. È la prima volta il consorzio porta un evento così importante sul territorio della provincia, e lo fa grazie al forte legame fra aziende e istituzioni». Presenti per l'occasione anche due artigiani del comune di Scarperia, famoso per la produzione di coltelli. Parte del ricavo della Festa andrà in favore della regione spagnola di Valencia.

Eleonora Rosi



Parte del ricavato della Festa andrà in favore della regione spagnola di Valencia devastata dall'alluvione

152944

Una serie di appuntamenti dal 29 novembre al primo dicembre. Il consorzio riunisce 106 aziende in tutta la Toscana

Una festa per la Cinta senese

A Sovicille e Murlo evento dedicato alla produzione locale tra cultura del territorio e gastronomia

di **Andrea Bianchi Sugarelli**

SIENA

Non solo enogastronomia, ma cultura, relazioni, sostenibilità, valorizzazione del territorio, identità. Valori racchiusi nella prima Festa della Cinta senese dop che si svolgerà dal prossimo 29 novembre al primo dicembre nel territorio senese, precisamente nei comuni di Murlo e Sovicille. Un evento itinerante alla scoperta di un animale millenario, famoso per le sue caratteristiche organolettiche e simbolo di Siena e della Toscana nel mondo.

La manifestazione, organizzata dal Consorzio di tutela della Cinta senese dop, è un esempio perfetto di come un prodotto tipico possa diventare volano per il turismo sostenibile e la valorizzazione delle eccellenze gastronomiche locali. Le campagne di Sovicille, con i loro paesaggi incontaminati e la ricca biodiversità, rappresentano il contesto ideale per celebrare questa varietà suina, il cui allevamento in stato brado contribuisce a mantenere le peculiarità.

Il programma è ricco di iniziative, tra cui trekking nei boschi e masterclass dedicate alla Cinta senese dop. Durante il fine settimana, i visitatori potranno partecipare a escursioni guidate nei luoghi di allevamento, sco-



L'evento Presentata la manifestazione organizzata dal Consorzio di tutela della Cinta senese dop

prendo da vicino le aziende produttrici e il patrimonio culturale che circonda questo pregiato prodotto. Le escursioni si terranno sabato 30 novembre e domenica primo dicembre, dalle 10 alle 13, e offriranno un'oppo-

Taglio del prosciutto

Alla singolare gara partecipanti anche da Spagna e Sud America

tunità unica di connessione con la natura e con il lavoro degli allevatori. Un momento clou della festa sarà il primo concorso internazionale di taglio del prosciutto da Cinta senese dop, organiz-

zato in collaborazione con associazioni spagnole. L'evento vedrà sfidarsi i migliori tagliatori di prosciutto provenienti da Spagna, Italia e Sud America, unendo le tradizioni di ciascun paese e valorizzando le caratteristiche distintive della Cinta. La formazione sarà un elemento centrale dell'evento, grazie alla masterclass rivolta a professionisti della ristorazione e studenti dell'istituto professionale per l'enogastronomia e ospitalità alberghiera di Colle di Val d'Elsa. La sessione formativa, che si svolgerà sabato 30 novembre, offrirà tre moduli su allevamento, taglio del prosciutto e utilizzo in cucina,

con esperti del settore, tra cui la cuoca toscana Luisanna Messeri. Come sottolinea Nicolò Savigni, presidente del Consorzio, "non si tratta di una sagra, ma di un'opportunità per generare cultura ed economia a favore

La proposta

Rosati, Fondazione Qualivita, chiede di creare una strada come per i vini

dei nostri allevatori".

La festa non è solo un tributo alla gastronomia, ma anche un'opportunità per riflettere sull'importanza della Cinta senese dop per il territorio. Massimo Guasconi, presi-

dente della Camera di Commercio Siena-Arezzo, afferma: "La festa della Cinta rappresenta le nostre radici, le produzioni locali e la tradizione. E' fondamentale per rafforzare la nostra riconoscibilità e combattere i fenomeni di frode e di prodotti non autentici".

Mauro Rosati, presidente della Fondazione **Qualivita**, evidenzia la necessità di creare una "strada della Cinta dop" simile a quelle dei vini, sottolineando l'importanza di una filiera che offre condizioni uniche di produzione. Infatti, il consorzio conta attualmente 106 aziende in Toscana e ha un valore di produzione di 3 milioni di euro, con un potenziale di crescita notevole.

Il sindaco di Sovicille, Giuseppe Gugliotti, e l'assessore alla cultura e turismo di Murlo, Rosalia Mula, mettono in luce l'importanza della Cinta senese dop come ambasciatrice del territorio, capace di attrarre visitatori e promuovere il patrimonio culturale locale.

Infine, il Comune di Scarperia e San Piero, rappresentato dall'assessore Mar-

co Casati, conferma l'importanza della cooperazione tra le diverse realtà locali per valorizzare i prodotti artigianali, come i coltelli di Scarperia che puntano a diventare la prima Igp no food.



Cinta dop tesoro da valorizzare



Cinta senese Presentato l'evento che si terrà a Sovicille e Murlo

→ a pagina 10 **Andrea Bianchi Sugarelli**

Una serie di appuntamenti dal 29 novembre al primo dicembre. Il consorzio riunisce 106 aziende in tutta la Toscana

Una festa per la Cinta senese

A Sovicille e Murlo evento dedicato alla produzione locale tra cultura del territorio e gastronomia

di **Andrea Bianchi Sugarelli**

SIENA

Non solo enogastronomia, ma cultura, relazioni, sostenibilità, valorizzazione del territorio, identità. Valori racchiusi nella prima Festa della Cinta senese dop che si svolgerà dal prossimo 29 novembre al primo dicembre nel territorio senese, precisamente nei comuni di Murlo e Sovicille. Un evento itinerante alla scoperta di un animale millenario, famoso per le sue caratteristiche organolettiche e simbolo di Siena e della Toscana nel mondo.

La manifestazione, organizzata dal Consorzio di tutela della Cinta senese dop, è un esempio perfetto di come un prodotto tipico possa diventare volano per il turismo sostenibile e la valorizzazione delle eccellenze gastronomiche locali. Le campagne di Sovicille, con i loro paesaggi incontaminati e la ricca biodiversità, rappresentano il contesto ideale per celebrare questa varietà suina, il cui allevamento in stato brado contribuisce a mantenerne le peculiarità.

Il programma è ricco di iniziative, tra cui trekking nei boschi e masterclass dedicate alla Cinta senese dop. Durante il fine settimana, i visitatori potranno partecipare a escursioni guidate nei luoghi di allevamento, scoprendo da vicino le aziende produttrici e il patrimonio culturale che circonda questo pregiato prodotto. Le escursioni si terranno sabato 30 novembre e domenica primo dicembre, dalle 10 alle 13, e offriranno un'opportunità unica di connessione

con la natura e con il lavoro degli allevatori. Un momento clou della festa sarà il primo concorso internazionale di taglio del prosciutto da Cinta senese dop, organizzato in collaborazione con associazioni spagnole. L'evento vedrà sfidarsi i migliori tagliatori di prosciutto provenienti da Spagna, Italia e Sud America, unendo le tradizioni di ciascun paese e valorizzando le caratteristiche distintive della Cinta. La formazione sarà un elemento centrale dell'evento, grazie alla masterclass rivolta a professionisti della ristorazione e studenti dell'istituto professionale per l'enogastronomia e ospitalità alberghiera di Colle di Val d'Elsa. La sessione formativa, che si svolgerà sabato 30 novembre, offrirà tre moduli su allevamento, taglio del prosciutto e utilizzo in cucina, con esperti del settore, tra cui la cuoca toscana Luisanna Messeri. Come sottolinea Nicolò Savigni, presidente del Consorzio, "non si tratta di una sagra, ma di un'opportunità per generare cultura ed economia a favore dei nostri allevatori".

La festa non è solo un tributo alla gastronomia, ma anche un'opportunità per riflettere sull'importanza della Cinta senese dop per il territorio. Massimo Guasconi, presidente della Camera di Commercio Siena-Arezzo, afferma: "La festa della Cinta rappresenta le nostre radici, le produzioni locali e la tradizione. E' fondamentale per rafforzare la nostra riconoscibilità e combattere i fenomeni di frode e di prodotti non autentici".

Mauro Rosati, presidente della Fondazione **Qualivita**, evidenzia la necessità di creare una "strada della Cin-

ta dop" simile a quelle dei vini, sottolineando l'importanza di una filiera che offre condizioni uniche di produzione. Infatti, il consorzio conta attualmente 106 aziende in Toscana e ha un valore di produzione di 3 milioni di euro, con un potenziale di crescita notevole.

Il sindaco di Sovicille, Giuseppe Gugliotti, e l'assessore alla cultura e turismo di Murlo, Rosalia Mula, mettono in luce l'importanza della Cinta senese dop come ambasciatrice del territorio, capace di attrarre visitatori e promuovere il patrimonio culturale locale.

Infine, il Comune di Scarperia e San Piero, rappresentato dall'as-

sessore Marco Casati, conferma l'importanza della cooperazione tra le diverse realtà locali per valorizzare i prodotti artigianali, come i coltelli di Scarperia che puntano a diventare la prima Igp no food.



L'evento Presentata la manifestazione organizzata dal Consorzio di tutela della Cinta senese dop

Taglio del prosciutto

Alla singolare gara partecipanti anche da Spagna e Sud America

La proposta

Rosati, Fondazione **Qualivita**, chiede di creare una strada come per i vini



Dal 29 novembre a 1 dicembre Sovicille festeggia Cinta senese Dop

Modello di filiera sostenibile e simbolo della cucina toscana Roma, 19 nov. (askanews) Dal 29 novembre al primo dicembre, nelle campagne senesi tra i comuni di Sovicille e Murlo, si festeggia uno degli animali più famosi al mondo per le sue caratteristiche organolettiche: la Cinta Senese DOP. In questi giorni, infatti, è in programma La Festa della Cinta Senese DOP, evento voluto dal Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP, che rappresenta un vero e proprio traino per un turismo sostenibile legato alle eccellenze gastronomiche di questa terra. Il territorio di Sovicille, nel cuore della campagna senese, rappresenta l'



l'essenza della Cinta Senese DOP grazie ad un ambiente che conserva l'autentica varietà paesaggistica Toscana. Al centro della Festa c'è un programma ricco di iniziative enogastronomiche e di conoscenza delle caratteristiche del prodotto, oltre a percorsi di Trekking della Cinta Senese DOP, Masterclass promossa dal Consorzio con Fondazione **Qualivita** per gli operatori professionali con esperti di produzione e gastronomia. E infine un Concorso Internazionale di taglio del prosciutto da Cinta Senese DOP con la partecipazione dei celebri cortadores spagnoli, da anni impegnati a valorizzare le caratteristiche organolettiche distintive dei prodotti iberici. L'iniziativa prevede un vero e proprio concorso dove sei tagliatori professionisti, tre spagnoli e tre italiani, si sfideranno nella realizzazione dei piatti, mentre Mirko Giannella, tagliatore esperto di livello internazionale, racconterà gli elementi di un corretto e consapevole consumo e di un servizio ottimale.

mercoledì, Novembre 20, 2024
News e Investimenti

investimentiNews

152944

[Home](#) [Attualità](#) [Dall'Italia E Dal Mondo](#) [Lavoro](#) [Mondo](#) [Politica](#) [Sanità](#)



Video News

Breaking News

Cybersecurity, a Roma la...

Realizzata grazie alla partnership con Netgroup Roma, 19 nov. (askanews) -...



Accordo Fai-Cisl e sindacato...

Marocchini sono prima comunità in Italia in settore agroalimentare Roma, 19...



Giubileo, accordo franchigie straordinarie...

Garante: Intesa è momento cruciale non solo per Roma Roma, 19...



Silvia Toffanin racconta i...

Tre puntate da mercoledì sugli artisti del canto e della danza...



HOME > DALL'ITALIA E DAL MONDO > DAL 29 NOVEMBRE...

Dal 29 novembre a 1 dicembre Sovicille festeggia Cinta senese Dop

Di
Novembre 20, 2024
Tempo di lettura 1 minuti



Modello di filiera sostenibile e simbolo della cucina toscana

Roma, 19 nov. (askanews) – Dal 29 novembre al primo dicembre, nelle campagne senesi tra i comuni di Sovicille e Murlo, si festeggia uno degli animali più famosi al mondo per le sue caratteristiche organolettiche: la

152944

Cinta Senese DOP. In questi giorni, infatti, è in programma “La Festa della Cinta Senese DOP”, evento voluto dal Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP, che rappresenta un vero e proprio traino per un turismo sostenibile legato alle eccellenze gastronomiche di questa terra.

Il territorio di Sovicille, nel cuore della campagna senese, rappresenta l'essenza della Cinta Senese DOP grazie ad un ambiente che conserva l'autentica varietà paesaggistica Toscana. Al centro della Festa c'è un programma ricco di iniziative enogastronomiche e di conoscenza delle caratteristiche del prodotto, oltre a percorsi di Trekking della Cinta Senese DOP, Masterclass promossa dal Consorzio con Fondazione **Qualivita** per gli operatori professionali con esperti di produzione e gastronomia.

E infine un Concorso Internazionale di taglio del prosciutto da Cinta Senese DOP con la partecipazione dei celebri cortadores spagnoli, da anni impegnati a valorizzare le caratteristiche organolettiche distintive dei prodotti iberici. L'iniziativa prevede un vero e proprio concorso dove sei tagliatori professionisti, tre spagnoli e tre italiani, si sfideranno nella realizzazione dei piatti, mentre Mirko Giannella, tagliatore esperto di livello internazionale, racconterà gli elementi di un corretto e consapevole consumo e di un servizio ottimale.

EXPLORE TAGS

DAL 29 NOVEMBRE A 1 DICEMBRE SOVICILLE FESTEGGIA CINTA SENESE DOP

Gino Cecchetti a Valditara: “Chi ha portato via mia figlia è italiano, la violenza è violenza”

“Solo il 26% degli aggressori sessuali è straniero”: i dati D.i.Re smentiscono Valditara e Meloni

Meloni: “Non vincere aiuta a mantenere i piedi per terra”

Tg Politico Parlamentare, l'edizione di martedì 19 novembre 2024

Load more >

Correlati

- Novembre 20, 2024

Gino Cecchetti a Valditara: "Chi ha portato via mia figlia è italiano, la violenza è violenza"

ROMA - Continuano a far discutere le parole del ministro Valditara, pronunciate ieri in occasione dell'inaugurazione della Fondazione Giulia...

- Novembre 20, 2024

Meloni: "Non vincere aiuta a mantenere i piedi per terra"

ROMA - "Bisogna sempre accettare e ascoltare quello che dicono i cittadini, io sono ancora molto ottimista circa quello..."

- Novembre 20, 2024

"Solo il 26% degli aggressori sessuali è straniero": i dati D.i.Re smentiscono Valditara e Meloni

ROMA - "Le cause" della violenza contro le donne "vanno affrontate tutte quante. Ci sono sicuramente dati che parlano..."

Investimentinews non è una testata giornalistica, non può essere considerato un prodotto editoriale ai sensi della legge 62/2001. Viene considerato un aggregatore di lanci brevi di "notizie", piccoli frammenti, aggiornati senza periodicità. Alcuni testi citati o immagini inserite sono tratte da internet e, pertanto, considerate di pubblico dominio; qualora la loro pubblicazione violasse eventuali diritti d'autore vogliate contattarci per provvedere alla conseguente rimozione o modificazione.



Accedi

Il potere è donna

Daniele Cervino

CRONACA

6 € al mese

No alla violenza alle d... Incidente mortale Scuole chiuse Allerta meteo Morta bambina Elezioni Umbria

CITTÀ ▾

MENÙ ▾

SPECIALI ▾

VIDEO

ULTIM'ORA

Ricerca

20 nov 2024

La Nazione Siena Cronaca Grande festa per la cinta s...



Grande festa per la cinta senese: "Un prodotto che crea economia"

L'iniziativa è stata presentata in Camera di Commercio, forte legame tra le aziende e il territorio "L'obiettivo è rilanciare il gusto delle carni lavorate dalle aziende senesi". Ecco tutto il programma.



Parte del ricavato della Festa andrà in favore della regione spagnola di Valencia devastata dall'alluvione



Al via la prima edizione della Festa della cinta senese Dop, un evento che punta alla tutela e alla valorizzazione di un'eccellenza gastronomica famosa nel mondo. "La Festa della cinta rafforzerà la nostra presenza sui mercati e la nostra riconoscibilità – ha commentato Massimo Guasconi, presidente della Camera di

commercio Arezzo-Siena -. Le carni lavorate di Siena all'estero hanno cubato nel primo semestre 2024 circa 10milioni di euro, con un aumento del 15% rispetto al semestre precedente del 2023. Un dato che ci fa capire quanto questo prodotto sia importante per il territorio". L'evento è organizzato dal Consorzio di tutela cinto senese Dop in collaborazione con la Fondazione **Qualivita** e molte fra associazioni locali e internazionali, e si terrà nei comuni di Sovicille e Murlo dal 29 novembre al 1° dicembre. "Il fatto che sia una festa, e non una sagra, sottolinea la valorizzazione non solo di un'eccellenza gastronomica, ma di tutta una serie di valori – ha spiegato il sindaco del comune di Sovicille Giuseppe Gugliotti -, fra cui anche una valenza culturale, perché la cinto è un prodotto strettamente correlato alla nostra realtà, al punto da aver avuto un ruolo importante nello sviluppo della conformazione del territorio".

L'occasione servirà anche per puntare l'attenzione su fenomeni di truffa e sull'aspetto della sostenibilità. "Una delle cose su cui abbiamo riflettuto è che c'è molta cinto senese in giro per il mondo, così tanta che risulta incompatibile con il numero dei capi allevati – ha spiegato Mauro Rosato, direttore della Fondazione **Qualivita** -. Il consorzio attraverso questa iniziativa vuole riprendere in mano tutta la filiera e condividere un nuovo percorso all'insegna della sostenibilità". Tante le iniziative in programma per la tre giorni: dai percorsi di trekking della cinto senese Dop, alle masterclass per gli operatori professionali, fino al prestigioso Concorso Internazionale di taglio del prosciutto, cui saranno presenti i migliori tagliatori spagnoli. "Non facciamo un evento per invitare le persone a mangiare – ha ribadito il presidente del Consorzio di tutela cinto senese Dop Nicolò Savigni -. Vogliamo fare una festa che aiuti a generare un'economia sul territorio e nei riguardi degli allevatori, cui facciamo capo. È la prima volta il consorzio porta un evento così importante sul territorio della provincia, e lo fa grazie al forte legame fra aziende e istituzioni". Presenti per l'occasione anche due artigiani del comune di Scarperia, famoso per la produzione di coltelli. Parte del ricavato della Festa andrà in favore della regione spagnola di Valencia.



Eleonora Rosi



© Riproduzione riservata

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE

Cronaca

Agenzia di scommesse necessita di terminalista

Cronaca

Elettricista esperto a Colle. Responsabile commessa

Cronaca

Girogustando. Rassegna di menù

Cronaca

Festival Folk di Siena in Fortezza. Così il concerto si trasformò in rissa

Cronaca

Chiudono le Poste, da domani al 29 novembre 'Casa dei servizi di Cittadinanza digitale'

Dal 29 novembre a 1 dicembre Sovicille festeggia Cinta senese Dop

Modello di filiera sostenibile e simbolo della cucina toscana Roma, 19 nov. (askanews) Dal 29 novembre al primo dicembre, nelle campagne senesi tra i comuni di Sovicille e Murlo, si festeggia uno degli animali più famosi al mondo per le sue caratteristiche organolettiche: la Cinta Senese DOP. In questi giorni, infatti, è in programma La Festa della Cinta Senese DOP, evento voluto dal Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP, che rappresenta un vero e proprio traino per un turismo sostenibile legato alle eccellenze gastronomiche di questa terra. Il territorio di Sovicille, nel cuore della campagna senese, rappresenta l'



’essenza della Cinta Senese DOP grazie ad un ambiente che conserva l’autentica varietà paesaggistica Toscana. Al centro della Festa c’è un programma ricco di iniziative enogastronomiche e di conoscenza delle caratteristiche del prodotto, oltre a percorsi di Trekking della Cinta Senese DOP, Masterclass promossa dal Consorzio con Fondazione **Qualivita** per gli operatori professionali con esperti di produzione e gastronomia. E infine un Concorso Internazionale di taglio del prosciutto da Cinta Senese DOP con la partecipazione dei celebri cortadores spagnoli, da anni impegnati a valorizzare le caratteristiche organolettiche distintive dei prodotti iberici. L’iniziativa prevede un vero e proprio concorso dove sei tagliatori professionisti, tre spagnoli e tre italiani, si sfideranno nella realizzazione dei piatti, mentre Mirko Giannella, tagliatore esperto di livello internazionale, racconterà gli elementi di un corretto e consapevole consumo e di un servizio ottimale.

Dal 29 novembre a 1 dicembre Sovicille festeggia Cinta senese Dop

Modello di filiera sostenibile e simbolo della cucina toscana Roma, 19 nov. (askanews) Dal 29 novembre al primo dicembre, nelle campagne senesi tra i comuni di Sovicille e Murlo, si festeggia uno degli animali più famosi al mondo per le sue caratteristiche organolettiche: la Cinta Senese DOP. In questi giorni, infatti, è in programma La Festa della Cinta Senese DOP, evento voluto dal Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP, che rappresenta un vero e proprio traino per un turismo sostenibile legato alle eccellenze gastronomiche di questa terra. Il territorio di Sovicille, nel cuore della campagna senese, rappresenta l'



l'essenza della Cinta Senese DOP grazie ad un ambiente che conserva l'autentica varietà paesaggistica Toscana. Al centro della Festa c'è un programma ricco di iniziative enogastronomiche e di conoscenza delle caratteristiche del prodotto, oltre a percorsi di Trekking della Cinta Senese DOP, Masterclass promossa dal Consorzio con Fondazione **Qualivita** per gli operatori professionali con esperti di produzione e gastronomia. E infine un Concorso Internazionale di taglio del prosciutto da Cinta Senese DOP con la partecipazione dei celebri cortadores spagnoli, da anni impegnati a valorizzare le caratteristiche organolettiche distintive dei prodotti iberici. L'iniziativa prevede un vero e proprio concorso dove sei tagliatori professionisti, tre spagnoli e tre italiani, si sfideranno nella realizzazione dei piatti, mentre Mirko Giannella, tagliatore esperto di livello internazionale, racconterà gli elementi di un corretto e consapevole consumo e di un servizio ottimale.

Dal 29 novembre a 1 dicembre Sovicille festeggia Cinta senese Dop

Modello di filiera sostenibile e simbolo della cucina toscana Roma, 19 nov. (askanews) Dal 29 novembre al primo dicembre, nelle campagne senesi tra i comuni di Sovicille e Murlo, si festeggia uno degli animali più famosi al mondo per le sue caratteristiche organolettiche: la Cinta Senese DOP. In questi giorni, infatti, è in programma La Festa della Cinta Senese DOP, evento voluto dal Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP, che rappresenta un vero e proprio traino per un turismo sostenibile legato alle eccellenze gastronomiche di questa terra. Il territorio di Sovicille, nel cuore della campagna senese, rappresenta l'



l'essenza della Cinta Senese DOP grazie ad un ambiente che conserva l'autentica varietà paesaggistica Toscana. Al centro della Festa c'è un programma ricco di iniziative enogastronomiche e di conoscenza delle caratteristiche del prodotto, oltre a percorsi di Trekking della Cinta Senese DOP, Masterclass promossa dal Consorzio con Fondazione **Qualivita** per gli operatori professionali con esperti di produzione e gastronomia. E infine un Concorso Internazionale di taglio del prosciutto da Cinta Senese DOP con la partecipazione dei celebri cortadores spagnoli, da anni impegnati a valorizzare le caratteristiche organolettiche distintive dei prodotti iberici. L'iniziativa prevede un vero e proprio concorso dove sei tagliatori professionisti, tre spagnoli e tre italiani, si sfideranno nella realizzazione dei piatti, mentre Mirko Giannella, tagliatore esperto di livello internazionale, racconterà gli elementi di un corretto e consapevole consumo e di un servizio ottimale.

Una Festa per celebrare la Cinta Senese DOP, modello di filiera sostenibile e simbolo della cucina t

Dal 29 novembre al 1° dicembre, nelle campagne senesi tra i comuni di Sovicille e Murlo, si celebra uno degli animali più famosi al mondo per le sue caratteristiche organolettiche, ma non solo, la Cinta Senese DOP. In questi giorni, infatti, è in programma La Festa della Cinta Senese DOP, evento fortemente voluto dal Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP, che rappresenta un vero e proprio traino per un turismo sostenibile legato alle eccellenze gastronomiche di questa terra. Il territorio di Sovicille, nel cuore della campagna senese, rappresenta l'essenza della Cinta Senese DOP grazie ad un ambiente straordinario che conserva l'autentica varietà paesaggistica Toscana.



Ricco di boschi e foreste, ha preservato intatto per secoli il suo paesaggio incontaminato, dove ai borghi, alle pievi e ai castelli si alternano querce, lecci e castagni, offrendo le condizioni ideali per l'allevamento, allo libero o semibrado, del progenitore di tutti i suini toscani. Al centro della Festa c'è un programma ricco di iniziative enogastronomiche e di conoscenza delle caratteristiche del prodotto. Concentrate in questo breve periodo della Festa, tante le iniziative: dai percorsi di Trekking della Cinta Senese DOP, con due escursioni naturalistiche tra i boschi alla scoperta delle aziende produttrici, alla Masterclass per gli operatori professionali con esperti di produzione e gastronomia, fino al prestigioso Concorso Internazionale di taglio del prosciutto da Cinta Senese DOP con la partecipazione dei celebri cortadores spagnoli, da anni impegnati a valorizzare le caratteristiche organolettiche distintive dei prodotti iberici di eccellenza come il Prosciutto Iberico Pata Negra 100% Bellota attraverso la diffusione del taglio professionale del prosciutto. Il Trekking: un viaggio a piedi alla scoperta dei luoghi dove nasce e cresce la Cinta Senese DOP. Sabato 30 novembre e domenica 1° dicembre, a partire dalle 10 e fino alle 13, due escursioni naturalistiche guidate da un'esperta guida ambientale, che accompagneranno i visitatori alla scoperta dei luoghi e delle aziende della filiera DOP, per trasmettere il patrimonio culturale e ambientale della Cinta Senese DOP. Dai boschi ai Castelli, passando per paesaggi unici al mondo e arrivando a far tappa all'interno di alcune aziende dove si potrà scoprire da vicino il celebre suino toscano. Il Concorso internazionale di taglio del prosciutto da Cinta Senese DOP. Il Consorzio di tutela della Cinta Senese DOP, in collaborazione con le associazioni spagnole ANCJ e Jamón Lovers organizzano il 1° Concorso Internazionale di taglio del prosciutto da Cinta Senese DOP alla presenza dei celebri cortadores spagnoli, da anni impegnati a valorizzare le caratteristiche organolettiche distintive dei prodotti iberici di eccellenza come il prosciutto Iberico Pata Negra 100% Bellota attraverso la diffusione del taglio professionale del prosciutto. La Cinta Senese DOP afferma così a livello mondiale le qualità di una filiera che offre condizioni uniche di produzione, a partire dalle forme di allevamento, allo stato brado o semibrado caratteristiche della filiera. L'iniziativa prevede un vero e proprio concorso dove sei tagliatori professionisti, tre spagnoli e tre italiani, si sfideranno nella realizzazione dei piatti, mentre Mirko Giannella, tagliatore esperto di livello internazionale, racconterà gli elementi di un corretto e consapevole consumo e di un servizio ottimale. La formazione al centro dei due giorni di festa con la Masterclass promossa dal Consorzio con Fondazione **Qualivita**. Nei giorni di festa ampio spazio sarà dedicato anche alla formazione sul prodotto Cinta Senese DOP. Al centro delle attività una Masterclass di specializzazione sulla Cinta Senese DOP rivolta a professionisti della ristorazione, botteghe alimentari, macellerie, agriturismi e media di settore. Questo evento è strutturato in tre momenti focalizzati sulla valorizzazione e sull'utilizzo ottimale del prodotto certificato, con un approccio che unisce tradizione, tecnica e innovazione. Saranno coinvolti nella Masterclass anche gli studenti dell'Istituto professionale enogastronomico alberghiero del territorio, il Ricasoli di Colle Val d'Elsa, grazie alla partecipazione delle classi terza, quarta e quinta degli indirizzi di cucina e sala-bar. La Masterclass si svolgerà sabato 30 novembre e avrà tre moduli: il primo, condotto dal presidente del Consorzio, Nicolò Savigni, sulla particolarità del sistema di allevamento e sulle caratteristiche di eccellenza della Cinta Senese DOP; il secondo sul taglio del prosciutto da Cinta Senese DOP con il tagliatore professionista Mirko Giannella; infine la declinazione in cucina a cura della cuoca e cultrice della cucina, Luisanna Messeri. Il programma completo è disponibile su www.cintasenesedop.it. DICHIARAZIONI Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP Presidente, Nicolò Savigni Tre giornate dedicate al Valore della Cinta Senese DOP, che per la prima volta, nel suo territorio d'origine, si apre al mondo avvicinandosi a realtà importanti a livello internazionale, come i Cortadores spagnoli, ma anche stringendo collaborazioni e creando sinergie con realtà locali del mondo cooperativo e dell'artigianato di alta qualità. Questa è la dimostrazione che la Cinta Senese DOP, oltre ad essere lustro delle Indicazioni Geografiche, è sinonimo di una cultura da riscoprire e valorizzare con momenti come questo, che ci

auguriamo sia il primo di una lunga serie. LA CINTA SENESE DOP IN SINTESI Anno di riconoscimento DOP : 2012 Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP Anno costituzione : 2000 Riconoscimento MASAF : 2015 Aziende socie : N. 106: 76 allevamenti, 5 macelli, 25 aziende di sezionamento Aziende socie per provincia : 6 ad Arezzo, 15 a Firenze, 15 a Grosseto, 1 a Livorno, 1 a Massa, 7 a Pisa, 3 a Pistoia, 1 a Prato, 27 a Siena Filiera DOP Valore alla produzione : 3 mln di euro Capi macellati 2023 : n. 2.949 Capi macellati potenziali 2024 : n. 3.000 Caratteristiche produttive : Zona di produzione : Regione Toscana Modello di allevamento : libero e semibrado Alimentazione : fornita principalmente dal pascolo in bosco e/o in terreni coltivati a foraggiere. È consentita una integrazione alimentare giornaliera, non superiore al 2%. capi per ettaro: circa dieci animali esclusi i riproduttori (peso vivo complessivo ad ettaro di 1.500 Kg)



LIFESTYLE

EVENTI

MODA

ARTE

GOURMET

VINO

VIAGGI

PERSONE

SPETTACOLI

FOTOGRAFIA

TRADUCI PAGINA

PIÙ POPOLARI

'O muss e puorc, un classico dello streetfood dal sapore antico

Flash News, Gourmet

I' Tuscani da un'idea di Alberto Florindo: cibo toscano di qualità. Sono già tre i ristoranti a Firenze

Flash News, Gourmet

Le Cesarine, il nuovo home restaurant è una startup di successo

Flash News, Gourmet

E' nato Giglio Fondente, cioccolato con il giglio di Firenze

Flash News, Gourmet

Nuova apertura per La Bottega di Ginevra, il bistro gourmet che parla italiano

Flash News, Gourmet

Alle Serre Torrigiani di scena Real Taste of Tuscany

Gourmet

Tutti i sapori di "Angiolina", trattoria tipica maremmana a Pitigliano (Gr)

Flash News, Gourmet

Gelato a base di formaggio erborinato abbinato ai vini Podere La Regola

Flash News, Gourmet



Posted by Stefania Guernieri

A Sovicille la Festa della Cinta Senese DOP: tre giorni di eccellenza toscana tra tradizione e innovazione

Dal 29 novembre al 1° dicembre 2024, il borgo di Sovicille (SI) e le campagne circostanti si preparano a celebrare uno dei simboli più pregiati della cucina toscana: la **Cinta Senese DOP**. La manifestazione, organizzata dal **Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP**, sarà un'occasione unica per conoscere da vicino una filiera che unisce sostenibilità, tradizione e innovazione, con un ricco programma di eventi dedicati al pubblico e ai professionisti del settore.

Un programma tra trekking, masterclass e un concorso internazionale

La Festa si distingue per una proposta che coniuga esperienze immersive e approfondimenti tecnici:

- **Trekking della Cinta Senese DOP:** sabato 30 novembre e domenica 1° dicembre, due escursioni guidate porteranno i partecipanti attraverso boschi, castelli e aziende della filiera. Un viaggio a piedi per scoprire il territorio che ospita questi pregiati suini allevati allo stato brado o semibrado.
- **Concorso internazionale di taglio del prosciutto:** per la prima volta in Italia, sei tagliatori professionisti provenienti da Spagna, Italia e Sud America si sfideranno in una competizione spettacolare dedicata al prosciutto di Cinta Senese DOP. Tra i protagonisti, i celebri cortadores spagnoli, maestri del taglio del prosciutto Iberico, e il noto esperto italiano **Mirko Giannella**, che offrirà una dimostrazione tecnica e pratica.
- **Masterclass per professionisti:** sabato 30 novembre, il Consorzio, in collaborazione con la **Fondazione Qualivita**, organizzerà una giornata formativa dedicata a chef, macellai, ristoratori e studenti degli istituti alberghieri. Il percorso, suddiviso in tre moduli, esplorerà il sistema di allevamento, il taglio del prosciutto e le sue applicazioni in cucina con la partecipazione della cuoca **Luisanna Messeri**.

Un territorio protagonista

La location, immersa tra i comuni di Sovicille e Murlo, rappresenta l'ambiente ideale per raccontare la **Cinta Senese DOP**, autentica espressione della biodiversità toscana. I visitatori potranno scoprire un paesaggio rimasto intatto nel tempo, caratterizzato da boschi, querce e castagni, dove la tradizione agricola si unisce al rispetto dell'ambiente.

La Cinta Senese DOP: patrimonio toscano e internazionale

Con la Festa della Cinta Senese DOP, il Consorzio punta a valorizzare un prodotto d'eccellenza riconosciuto a livello internazionale, sottolineando il suo ruolo come ambasciatore della cultura gastronomica toscana. Come ha dichiarato il presidente del Consorzio, **Nicolò Savigni**:

"Questa manifestazione rappresenta l'apertura al mondo di un simbolo delle Indicazioni Geografiche, capace di dialogare con realtà internazionali come i Cortadores spagnoli e con le eccellenze del territorio. La Cinta Senese DOP è sinonimo di tradizione, ma anche di innovazione e sostenibilità".

Info e programma completo

Tutte le informazioni sulla Festa della Cinta Senese DOP sono disponibili sul sito ufficiale: www.cintasenesedop.it.

Un appuntamento imperdibile per gli amanti della buona cucina, della natura e della cultura enogastronomica toscana!

Ti Potrebbero Interessare:



Prosciutto Toscano Dop tra le



Con "Pitti Fragranze" Firenze



"La Toscana in bocca": a Pistoia



Il Pecorino Toscano Dop vola in



Mostra vini di Bolzano, tre giorni

CINTA SENESE SOVICILLE

0 0 16 19 Novembre, 2024 Gourmet

Asmana Wellness World è anche bistrot

Flash News, Gourmet



Gourmet-Alert a Ginevra: La Bottega di Francesco Gasbarro e Paulo Airaudò

Flash News, Gourmet



Bon ton e alta cucina al Gourmet Festival 2015 al Relais Santa Croce a Firenze

Flash News, Gourmet



Aprile da Eataly con lo chef siciliano Peppe Barone

Flash News, Gourmet



Dolci tentazioni a "Dolcemente Pisa"

Gourmet



Tasted: Sciato, la cucina di Massimo Neri

Flash News, Gourmet



Fuori di Taste con i macaron di Ladurée e le porcellane di casa Ginori

Flash News, Gourmet



Il Gourmet Festival Relais & Châteaux fa tappa a Firenze

Flash News, Gourmet



Dal 29 novembre a 1 dicembre Sovicille festeggia Cinta senese Dop

Modello di filiera sostenibile e simbolo della cucina toscana Roma, 19 nov. (askanews) Dal 29 novembre al primo dicembre, nelle campagne senesi tra i comuni di Sovicille e Murlo, si festeggia uno degli animali più famosi al mondo per le sue caratteristiche organolettiche: la Cinta Senese DOP. In questi giorni, infatti, è in programma La Festa della Cinta Senese DOP, evento voluto dal Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP, che rappresenta un vero e proprio traino per un turismo sostenibile legato alle eccellenze gastronomiche di questa terra. Il territorio di Sovicille, nel cuore della campagna senese, rappresenta l'



l'essenza della Cinta Senese DOP grazie ad un ambiente che conserva l'autentica varietà paesaggistica Toscana. Al centro della Festa c'è un programma ricco di iniziative enogastronomiche e di conoscenza delle caratteristiche del prodotto, oltre a percorsi di Trekking della Cinta Senese DOP, Masterclass promossa dal Consorzio con Fondazione **Qualivita** per gli operatori professionali con esperti di produzione e gastronomia. E infine un Concorso Internazionale di taglio del prosciutto da Cinta Senese DOP con la partecipazione dei celebri cortadores spagnoli, da anni impegnati a valorizzare le caratteristiche organolettiche distintive dei prodotti iberici. L'iniziativa prevede un vero e proprio concorso dove sei tagliatori professionisti, tre spagnoli e tre italiani, si sfideranno nella realizzazione dei piatti, mentre Mirko Giannella, tagliatore esperto di livello internazionale, racconterà gli elementi di un corretto e consapevole consumo e di un servizio ottimale.


Notizie

Una Festa per celebrare la Cinta Senese DOP, modello di filiera sostenibile e simbolo della cucina toscana a livello internazionale


Cerca


Guarda la Diretta Streaming

Categorie

C3T News

Notizie

Eroica

Visita Guidata

Chigiana Eventi

In Politica

Medicina 3

Economia

Estra

Lilt Siena

Pampaloni Trend

Published Novembre 19, 2024

Dal 29 novembre al 1° dicembre, nelle campagne senesi tra i comuni di Sovicille e Murlo, si celebra uno degli animali più famosi al mondo per le sue caratteristiche organolettiche, ma non solo, la Cinta Senese DOP. In questi giorni, infatti, è in programma **"La Festa della Cinta Senese DOP"**, evento fortemente voluto dal Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP, che rappresenta un vero e proprio traino per un turismo sostenibile legato alle eccellenze gastronomiche di questa terra.

Il territorio di Sovicille, nel cuore della campagna senese, rappresenta l'essenza della Cinta Senese DOP grazie ad un ambiente straordinario che conserva l'**autentica varietà paesaggistica Toscana**. Ricco di boschi e foreste, ha preservato intatto per secoli il suo paesaggio incontaminato, dove ai borghi, alle pievi e ai castelli si alternano querce, lecci e castagni, offrendo le condizioni ideali per l'**allevamento, allo libero o semibrado**, del

progenitore di tutti i suini toscani. Al centro della Festa c'è un programma ricco di iniziative enogastronomiche e di conoscenza delle caratteristiche del prodotto.

Concentrate in questo breve periodo della Festa, tante le **iniziative**: dai percorsi di Trekking della Cinta Senese DOP, con due escursioni naturalistiche tra i boschi alla scoperta delle aziende produttrici, alla Masterclass per gli operatori professionali con esperti di produzione e gastronomia, fino al prestigioso Concorso Internazionale di taglio del prosciutto da Cinta Senese DOP con la partecipazione dei celebri **cortadores** spagnoli, da anni impegnati a valorizzare le caratteristiche organolettiche distintive dei prodotti iberici di eccellenza come il Prosciutto Iberico "Pata Negra" 100% Bellota attraverso la diffusione del taglio professionale del prosciutto.

Il Trekking: un viaggio a piedi alla scoperta dei luoghi dove nasce e cresce la Cinta Senese DOP. Sabato 30 novembre e domenica 1° dicembre, a partire dalle 10 e fino alle 13, due escursioni naturalistiche guidate da un'esperta guida ambientale, che accompagneranno i visitatori alla scoperta dei luoghi e delle aziende della filiera DOP, per trasmettere il patrimonio culturale e ambientale della Cinta Senese DOP. Dai boschi ai Castelli, passando per paesaggi unici al mondo e arrivando a far tappa all'interno di alcune aziende dove si potrà scoprire da vicino il celebre suino toscano.

Il Concorso internazionale di taglio del prosciutto da Cinta Senese DOP. Il Consorzio di tutela della Cinta Senese DOP, in collaborazione con le associazioni spagnole ANCJ e Jamón Lovers organizzano il "1° Concorso Internazionale di taglio del prosciutto da Cinta Senese DOP" alla presenza dei celebri cortadores spagnoli, da anni impegnati a valorizzare le caratteristiche organolettiche distintive dei prodotti iberici di eccellenza come il prosciutto Iberico "Pata Negra" 100% Bellota attraverso la diffusione del taglio professionale del prosciutto. La Cinta Senese DOP afferma così a livello mondiale le qualità di una filiera che offre condizioni uniche di produzione, a partire dalle forme di allevamento, allo stato brado o semibrado caratteristiche della filiera. L'iniziativa prevede un vero e proprio concorso dove sei tagliatori professionisti, tre spagnoli e tre italiani, si sfideranno nella realizzazione dei piatti, mentre Mirko Giannella, tagliatore esperto di livello internazionale, racconterà gli elementi di un corretto e consapevole consumo e di un servizio ottimale.

La formazione al centro dei due giorni di festa con la Masterclass promosse dal Consorzio con Fondazione Qualivita. Nei giorni di festa ampio spazio sarà dedicato anche alla formazione sul prodotto Cinta Senese DOP. Al centro delle attività una **Masterclass di specializzazione sulla Cinta Senese DOP** rivolta a professionisti della ristorazione, botteghe alimentari, macellerie, agriturismi e media di settore. Questo evento è strutturato in **tre momenti** focalizzati sulla **valorizzazione** e sull'**utilizzo ottimale** del prodotto certificato, con un approccio che **unisce tradizione, tecnica e innovazione**. Saranno coinvolti nella Masterclass anche gli studenti dell'**Istituto professionale enogastronomico alberghiero** del territorio, il Ricasoli di Colle Val d'Elsa, grazie alla partecipazione delle classi terza, quarta e quinta degli indirizzi di cucina e sala-bar. La Masterclass si svolgerà sabato 30 novembre e avrà tre moduli: il primo, condotto dal presidente del Consorzio, Nicolò Savigni, sulla particolarità del sistema di allevamento e sulle caratteristiche di eccellenza della Cinta Senese DOP; il secondo sul taglio del prosciutto da Cinta Senese DOP con il tagliatore professionista Mirko Giannella; infine la declinazione in cucina a cura della cuoca e cultrice della cucina, Luisanna Messeri.

Il programma completo è disponibile su www.cintasenesedop.it.

Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP – Presidente, Nicolò Savigni

"Tre giornate dedicate al Valore della Cinta Senese DOP, che per la prima volta, nel suo territorio d'origine, si apre al mondo avvicinandosi a realtà importanti a livello internazionale, come i Cortadores spagnoli, ma anche stringendo collaborazioni e creando sinergie con realtà locali del mondo cooperativo e dell'artigianato di alta qualità. Questa è la dimostrazione che la Cinta Senese DOP, oltre ad essere lustro delle Indicazioni Geografiche, è sinonimo di una cultura da riscoprire e valorizzare con momenti come questo, che ci auguriamo sia il primo di una lunga serie".

Comune di Sovicille – Sindaco, Giuseppe Gugliotti

“La Festa della Cinta Senese DOP rappresenta una straordinaria occasione di promozione di un’eccellenza del nostro patrimonio gastronomico e insieme dell’intero territorio, come della sua capacità di fare comunità. La Festa, nata qualche anno fa da un’intuizione della Strada dei Sapori della Val di Merse e poi cresciuta grazie al lavoro sinergico di tanti attori, fra i quali, in primis, il Consorzio della Cinta Senese DOP, la Regione Toscana, i Comuni di Sovicille e Murlo, in questa edizione si arricchisce di tanti altri elementi: dal coinvolgimento dei ragazzi della Cooperativa Riuscita Sociale, alla prestigiosa presenza dei tagliatori di prosciutto spagnoli (parte dei ricavi della Festa sarà devoluto, tramite loro, alle necessità della regione di Valencia), fino alla partecipazione dell’associazione dei coltellinai di Scarperia e San Piero”.

Comune di Murlo – Assessore alla cultura e turismo, Rosalia Mula

“Il comune di Murlo ha il piacere di collaborare con questo evento perché la Cinta Senese DOP è valore aggiunto per il territorio, ma anche per la salute grazie alle sue qualità organolettiche che si possono paragonare a quelle dell’olio extravergine di oliva: fonte ricca di grassi monoinsaturi, che sono considerati grassi sani”.

Comune di Scarperia – Assessore all’ambiente e ai distretti rurali, Marco Casati

“Come amministrazione è un piacere e un onore essere invitati a questo evento così particolare ed unico nel suo genere. Ringrazio il Sindaco di Sovicille, Giuseppe Gugliotti, e il Presidente del Consorzio, Niccolò Savigni, per aver coinvolto i nostri coltellinai. Sono certo che il valore storico e culturale di Scarperia nel mondo della coltelleria sarà apprezzato da tutti e i prodotti della nostra tradizione nei Ferri Taglienti saranno all’altezza degli eventi in programma in questa due giorni dedicati alla Cinta Senese”.

LA CINTA SENESE DOP IN SINTESI

Anno di riconoscimento DOP: 2012

Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP

Anno costituzione: 2000

Riconoscimento MASAF: 2015

Aziende socie: N. 106: 76 allevamenti, 5 macelli, 25 aziende di sezionamento

Aziende socie per provincia: 6 ad Arezzo, 15 a Firenze, 15 a Grosseto, 1 a Livorno, 1 a Massa, 7 a Pisa, 3 a Pistoia, 1 a Prato, 27 a Siena

Filiera DOP

Valore alla produzione: 3 mln di euro

Capi macellati 2023: n. 2.949

Capi macellati potenziali 2024: n. 3.000

Caratteristiche produttive:

Zona di produzione: Regione Toscana

Modello di allevamento: libero e semibrado

Alimentazione: fornita principalmente dal pascolo in bosco e/o in terreni coltivati a

foraggiare. È consentita una integrazione alimentare giornaliera, non superiore al 2%.

N. capi per ettaro: circa dieci animali esclusi i riproduttori (peso vivo complessivo ad ettaro di 1.500 Kg)

ARTICOLO PRECEDENTE

← PAMPALONI – PRESENTAZIONE NUOVA CONCESSIONARIA RENEW A SIENA

RELATED POSTS



Lilt Siena, Notizie Gennaio 21, 2021

Calendario LILT Siena ideato dalla Fashion Designer Ripalta Daniello a favore della LILT



Notizie Giugno 1, 2022

Boxe Siena Mens Sana: l'interregionale Toscana, Lazio e Umbria è tutto biancoverde



Notizie Giugno 2, 2022

Fattorini: "Via alla stagione estiva in Fortezza".



Chi siamo

Contatti



C3T News

News

C3T News

Notizie

Primo Piano

96 Ore di Palio

Canale 3 - emittente televisiva. Società Editrice: Studio 3 srl Sede Legale: via dei montanini, 28 - 53100 Siena (SI). P. IVA e Cod. Fiscale 00284160520. Testata giornalistica n. 9 del 23 Dicembre 2022 registrata presso il Tribunale di Siena. Direttore di testata Franco Masoni

Privacy Policy | Cookie | Powered by Tobu Group

Dal 29 novembre a 1 dicembre Sovicille festeggia Cinta senese Dop

Modello di filiera sostenibile e simbolo della cucina toscana Roma, 19 nov. (askanews) Dal 29 novembre al primo dicembre, nelle campagne senesi tra i comuni di Sovicille e Murlo, si festeggia uno degli animali più famosi al mondo per le sue caratteristiche organolettiche: la Cinta Senese DOP. In questi giorni, infatti, è in programma La Festa della Cinta Senese DOP, evento voluto dal Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP, che rappresenta un vero e proprio traino per un turismo sostenibile legato alle eccellenze gastronomiche di questa terra. Il territorio di Sovicille, nel cuore della campagna senese, rappresenta l'



l'essenza della Cinta Senese DOP grazie ad un ambiente che conserva l'autentica varietà paesaggistica Toscana. Al centro della Festa c'è un programma ricco di iniziative enogastronomiche e di conoscenza delle caratteristiche del prodotto, oltre a percorsi di Trekking della Cinta Senese DOP, Masterclass promossa dal Consorzio con Fondazione **Qualivita** per gli operatori professionali con esperti di produzione e gastronomia. E infine un Concorso Internazionale di taglio del prosciutto da Cinta Senese DOP con la partecipazione dei celebri cortadores spagnoli, da anni impegnati a valorizzare le caratteristiche organolettiche distintive dei prodotti iberici. L'iniziativa prevede un vero e proprio concorso dove sei tagliatori professionisti, tre spagnoli e tre italiani, si sfideranno nella realizzazione dei piatti, mentre Mirko Giannella, tagliatore esperto di livello internazionale, racconterà gli elementi di un corretto e consapevole consumo e di un servizio ottimale.

Dal 29 novembre a 1 dicembre Sovicille festeggia Cinta senese Dop

Modello di filiera sostenibile e simbolo della cucina toscana Roma, 19 nov. (askanews) Dal 29 novembre al primo dicembre, nelle campagne senesi tra i comuni di Sovicille e Murlo, si festeggia uno degli animali più famosi al mondo per le sue caratteristiche organolettiche: la Cinta Senese DOP. In questi giorni, infatti, è in programma La Festa della Cinta Senese DOP, evento voluto dal Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP, che rappresenta un vero e proprio traino per un turismo sostenibile legato alle eccellenze gastronomiche di questa terra. Il territorio di Sovicille, nel cuore della campagna senese, rappresenta l'



l'essenza della Cinta Senese DOP grazie ad un ambiente che conserva l'autentica varietà paesaggistica Toscana. Al centro della Festa c'è un programma ricco di iniziative enogastronomiche e di conoscenza delle caratteristiche del prodotto, oltre a percorsi di Trekking della Cinta Senese DOP, Masterclass promossa dal Consorzio con Fondazione **Qualivita** per gli operatori professionali con esperti di produzione e gastronomia. E infine un Concorso Internazionale di taglio del prosciutto da Cinta Senese DOP con la partecipazione dei celebri cortadores spagnoli, da anni impegnati a valorizzare le caratteristiche organolettiche distintive dei prodotti iberici. L'iniziativa prevede un vero e proprio concorso dove sei tagliatori professionisti, tre spagnoli e tre italiani, si sfideranno nella realizzazione dei piatti, mentre Mirko Giannella, tagliatore esperto di livello internazionale, racconterà gli elementi di un corretto e consapevole consumo e di un servizio ottimale.

Dal 29 novembre a 1 dicembre Sovicille festeggia Cinta senese Dop

Modello di filiera sostenibile e simbolo della cucina toscana Roma, 19 nov. (askanews) - Dal 29 novembre al primo dicembre, nelle campagne senesi tra i comuni di Sovicille e Murlo, si festeggia uno degli animali più famosi al mondo per le sue caratteristiche organolettiche: la Cinta Senese DOP. In questi giorni, infatti, è in programma "La Festa della Cinta Senese DOP", evento voluto dal Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP, che rappresenta un vero e proprio traino per un turismo sostenibile legato alle eccellenze gastronomiche di questa terra. Il territorio di Sovicille, nel cuore della campagna senese, rappresenta l'



l'essenza della Cinta Senese DOP grazie ad un ambiente che conserva l'autentica varietà paesaggistica Toscana. Al centro della Festa c'è un programma ricco di iniziative enogastronomiche e di conoscenza delle caratteristiche del prodotto, oltre a percorsi di Trekking della Cinta Senese DOP, Masterclass promossa dal Consorzio con Fondazione **Qualivita** per gli operatori professionali con esperti di produzione e gastronomia. E infine un Concorso Internazionale di taglio del prosciutto da Cinta Senese DOP con la partecipazione dei celebri cortadores spagnoli, da anni impegnati a valorizzare le caratteristiche organolettiche distintive dei prodotti iberici. L'iniziativa prevede un vero e proprio concorso dove sei tagliatori professionisti, tre spagnoli e tre italiani, si sfideranno nella realizzazione dei piatti, mentre Mirko Giannella, tagliatore esperto di livello internazionale, racconterà gli elementi di un corretto e consapevole consumo e di un servizio ottimale.

Dal 29 novembre a 1 dicembre Sovicille festeggia Cinta senese Dop

(Adnkronos) - Accenture annuncia il lancio in Italia...

Dal 29 novembre a 1 dicembre Sovicille festeggia Cinta senese Dop

Attualità Dal 29 novembre a 1 dicembre Sovicille festeggia Cinta senese Dop

Dal 29 novembre a 1 dicembre Sovicille festeggia Cinta senese Dop

19 Novembre 2024

Modello di filiera sostenibile e simbolo della cucina toscana

Roma, 19 nov. (askanews) - Dal 29 novembre al primo dicembre, nelle campagne senesi tra i comuni di Sovicille e Murlo, si festeggia uno degli animali

più famosi al mondo per le sue caratteristiche organolettiche: la Cinta Senese DOP. In questi giorni, infatti, è in programma "La Festa della Cinta Senese DOP", evento voluto dal Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP, che rappresenta un vero e proprio traino per un turismo sostenibile legato alle eccellenze gastronomiche di questa terra.

Il territorio di Sovicille, nel cuore della campagna senese, rappresenta l'essenza della Cinta Senese DOP grazie ad un ambiente che conserva l'autentica varietà paesaggistica Toscana. Al centro della Festa c'è un programma ricco di iniziative enogastronomiche e di conoscenza delle caratteristiche del prodotto, oltre a percorsi di Trekking della Cinta Senese DOP, Masterclass promossa dal Consorzio con Fondazione **Qualivita** per gli operatori professionali con esperti di produzione e gastronomia.

E infine un Concorso Internazionale di taglio del prosciutto da Cinta Senese DOP con la partecipazione dei celebri cortadores spagnoli, da anni impegnati a valorizzare le caratteristiche organolettiche distintive dei prodotti iberici. L'iniziativa prevede un vero e proprio concorso dove sei tagliatori professionisti, tre spagnoli e tre italiani, si sfideranno nella realizzazione dei piatti, mentre Mirko Giannella, tagliatore esperto di livello internazionale, racconterà gli elementi di un corretto e consapevole consumo e di un servizio ottimale.

Potrebbe interessarti



Dal 29 novembre a 1 dicembre Sovicille festeggia Cinta senese Dop

Modello di filiera sostenibile e simbolo della cucina toscana Roma, 19 nov. (askanews) Dal 29 novembre al primo dicembre, nelle campagne senesi tra i comuni di Sovicille e Murlo, si festeggia uno degli animali più famosi al mondo per le sue caratteristiche organolettiche: la Cinta Senese DOP. In questi giorni, infatti, è in programma La Festa della Cinta Senese DOP, evento voluto dal Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP, che rappresenta un vero e proprio traino per un turismo sostenibile legato alle eccellenze gastronomiche di questa terra. Il territorio di Sovicille, nel cuore della campagna senese, rappresenta l'



’essenza della Cinta Senese DOP grazie ad un ambiente che conserva l’autentica varietà paesaggistica Toscana. Al centro della Festa c’è un programma ricco di iniziative enogastronomiche e di conoscenza delle caratteristiche del prodotto, oltre a percorsi di Trekking della Cinta Senese DOP, Masterclass promossa dal Consorzio con Fondazione **Qualivita** per gli operatori professionali con esperti di produzione e gastronomia. E infine un Concorso Internazionale di taglio del prosciutto da Cinta Senese DOP con la partecipazione dei celebri cortadores spagnoli, da anni impegnati a valorizzare le caratteristiche organolettiche distintive dei prodotti iberici. L’iniziativa prevede un vero e proprio concorso dove sei tagliatori professionisti, tre spagnoli e tre italiani, si sfideranno nella realizzazione dei piatti, mentre Mirko Giannella, tagliatore esperto di livello internazionale, racconterà gli elementi di un corretto e consapevole consumo e di un servizio ottimale.



Navigation bar with links: HOME, CHI SIAMO, REDAZIONE, EDITORIALI, CONTATTACI, WhatsApp 338 4990040, social media icons (Facebook, Twitter, YouTube, Google+, RSS).



Direttore responsabile Raffaella Zelia Ruscolto

Secondary navigation bar with categories: CRONACA E PROVINCIA, PALIO E CONTRADE, ECONOMIA E POLITICA, CULTURA E SPETTACOLI, TUTTO SPORT, AGENDA ED EVENTI, LAVORO E FORMAZIONE, SCIENZA E AMBIENTE, NON SOLO SIENA, NEWS DAL MONDO, QUI COLDIRETTI, TERZO SETTORE, SULLA TAVOLA, LE VOCI DEGLI ALTRI, FOTO GALLERY. Sub-categories: LE VIGNETTE DI LUCA, IL METEO DI SIENA, TRAFFICO TOSCANA.

Home Enogastronomia

A Sovicille una festa per celebrare la Cinta Senese DOP

Data: 19 Novembre 2024 14:11 in: Enogastronomia, Manifestazioni ed Eventi

Per la prima volta in Italia il Concorso internazionale di taglio di prosciutto da Cinta Senese DOP con i migliori tagliatori di prosciutto da Spagna, Italia e Sud America



SOVICILLE. Dal 29 novembre al 1° dicembre, nelle campagne senesi tra i comuni di Sovicille e Murlo, si celebra uno degli animali più famosi al mondo per le sue caratteristiche organolettiche, ma non solo, la Cinta Senese DOP. In questi giorni, infatti, è in programma "La Festa della Cinta Senese DOP", evento fortemente voluto dal Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP, che rappresenta un vero e proprio traino per un turismo sostenibile legato alle eccellenze gastronomiche di questa terra.

Cerca



Poste Siena: +45% di consegne in attesa del "picco pacchi" di Natale
Leggi l'articolo intero...



Contributo affitti 2024: in pubblicazione la graduatoria provvisoria
Leggi l'articolo intero...



A Sovicille una festa per celebrare la Cinta Senese DOP
Leggi l'articolo intero...

Pubblicità

Med news Italtpress un notiziario, tre lingue, un ponte tra culture. In italiano, inglese e arabo. Ogni giorno news, interviste, schede e approfondimenti. >> Italtpress

Follow



Pubblicità

ESG DATA Global Responsibility Network. L'artificial intelligence per essere sempre aggiornati su un mondo più responsabile, una finanza più sostenibile e un futuro più green. Esplora ora

Il territorio di Sovicille, nel cuore della campagna senese, rappresenta l'essenza della Cinta Senese DOP grazie ad un ambiente straordinario che conserva l'autentica varietà paesaggistica Toscana. Ricco di boschi e foreste, ha preservato intatto per secoli il suo paesaggio incontaminato, dove ai borghi, alle pievi e ai castelli si alternano querce, lecci e castagni, offrendo le condizioni ideali per l'allevamento, allo libero o semibrado, del progenitore di tutti i suini toscani. Al centro della Festa c'è un programma ricco di iniziative enogastronomiche e di conoscenza delle caratteristiche del prodotto.

Concentrate in questo breve periodo della Festa, tante le iniziative: dai percorsi di Trekking della Cinta Senese DOP, con due escursioni naturalistiche tra i boschi alla scoperta delle aziende produttrici, alla Masterclass per gli operatori professionali con esperti di produzione e gastronomia, fino al prestigioso Concorso Internazionale di taglio del prosciutto da Cinta Senese DOP con la partecipazione dei celebri cortadores spagnoli, da anni impegnati a valorizzare le caratteristiche organolettiche distintive dei prodotti iberici di eccellenza come il Prosciutto Iberico "Pata Negra" 100% Bellota attraverso la diffusione del taglio professionale del prosciutto.

Il Trekking: un viaggio a piedi alla scoperta dei luoghi dove nasce e cresce la Cinta Senese DOP. Sabato 30 novembre e domenica 1° dicembre, a partire dalle 10 e fino alle 13, due escursioni naturalistiche guidate da un'esperta guida ambientale, che accompagneranno i visitatori alla scoperta dei luoghi e delle aziende della filiera DOP, per trasmettere il patrimonio culturale e ambientale della Cinta Senese DOP. Dai boschi ai Castelli, passando per paesaggi unici al mondo e arrivando a far tappa all'interno di alcune aziende dove si potrà scoprire da vicino il celebre suino toscano.



Il Concorso internazionale di taglio del prosciutto da Cinta Senese DOP. Il Consorzio di tutela della Cinta Senese DOP, in collaborazione con le associazioni spagnole ANCJ e Jamón Lovers organizzano il "1° Concorso Internazionale di taglio del prosciutto da Cinta Senese DOP" alla presenza dei celebri cortadores spagnoli, da anni impegnati a valorizzare le caratteristiche organolettiche distintive dei prodotti iberici di eccellenza come il prosciutto Iberico "Pata Negra" 100% Bellota attraverso la diffusione del taglio professionale del prosciutto. La Cinta Senese DOP afferma così a livello mondiale le qualità di una filiera che offre condizioni uniche di produzione, a partire dalle forme di allevamento, allo stato brado o semibrado caratteristiche della filiera. L'iniziativa prevede un vero e proprio concorso dove sei tagliatori professionisti, tre spagnoli e tre italiani, si sfideranno nella realizzazione dei piatti, mentre Mirko Giannella, tagliatore esperto di livello internazionale, racconterà gli elementi di un corretto e consapevole consumo e di un servizio ottimale.

La formazione al centro dei due giorni di festa con la Masterclass



"Violenza di genere: come prevenirla, riconoscerla, affrontarla": seminario alle Scotte
 Leggi l'articolo intero...



Aperti due avvisi pubblici per la ricerca di personale al MaM
 Leggi l'articolo intero...



Una struttura moderna e funzionale: iniziati i lavori del centro di raccolta di Chiusdino
 Leggi l'articolo intero...

Pubblicità

Pubblicità

NEWS DAL MONDO ULTIMI COMMENTI I PIÙ LETTI

Elezioni Regionali, il Centrosinistra vince in Emilia Romagna e Umbria
 18 Novembre 2024

Elezioni Regionali, il Centrosinistra vince in Emilia Romagna e Umbria
 18 Novembre 2024

Giustizia, Nordio "Separazione carriere? Auspicio referendum"
 18 Novembre 2024

Giustizia, Nordio "Separazione carriere? Auspicio referendum"
 18 Novembre 2024

Videonews

", nextArrow: "

>

". }); });



Oppl "Contro la disinformazione è importante il pre-banking"



Tajani "Dobbiamo rispettare impegni Nato ma anche Patto di Stabilità"



Emilia Romagna, Priolo "Vince chi ama più la propria terra"



Beni Culturali, un miliardo di contributi con l'Art Bonus

promosse dal Consorzio con Fondazione Qualivita. Nei giorni di festa ampio spazio sarà dedicato anche alla formazione sul prodotto Cinta Senese DOP. Al centro delle attività una **Masterclass di specializzazione sulla Cinta Senese DOP** rivolta a professionisti della ristorazione, botteghe alimentari, macellerie, agriturismi e media di settore. Questo evento è strutturato in **tre momenti** focalizzati sulla **valorizzazione** e sull'**utilizzo ottimale** del prodotto certificato, con un approccio che **unisce tradizione, tecnica e innovazione**. Saranno coinvolti nella Masterclass anche gli studenti dell'**Istituto professionale enogastronomico alberghiero** del territorio, il Ricasoli di Colle Val d'Elsa, grazie alla partecipazione delle classi terza, quarta e quinta degli indirizzi di cucina e sala-bar. La Masterclass si svolgerà sabato 30 novembre e avrà tre moduli: il primo, condotto dal presidente del Consorzio, Nicolò Savigni, sulla particolarità del sistema di allevamento e sulle caratteristiche di eccellenza della Cinta Senese DOP; il secondo sul taglio del prosciutto da Cinta Senese DOP con il tagliatore professionista Mirko Giannella; infine la declinazione in cucina a cura della cuoca e cultrice della cucina, Luisanna Messeri.

Il programma completo è disponibile su www.cintasenesedop.it.

DICHIARAZIONI

Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP – Presidente, Nicolò Savigni

“Tre giornate dedicate al Valore della Cinta Senese DOP, che per la prima volta, nel suo territorio d'origine, si apre al mondo avvicinandosi a realtà importanti a livello internazionale, come i Cortadores spagnoli, ma anche stringendo collaborazioni e creando sinergie con realtà locali del mondo cooperativo e dell'artigianato di alta qualità. Questa è la dimostrazione che la Cinta Senese DOP, oltre ad essere lustro delle Indicazioni Geografiche, è sinonimo di una cultura da riscoprire e valorizzare con momenti come questo, che ci auguriamo sia il primo di una lunga serie”.

Comune di Sovicille – Sindaco, Giuseppe Gugliotti

“La Festa della Cinta Senese DOP rappresenta una straordinaria occasione di promozione di un'eccellenza del nostro patrimonio gastronomico e insieme dell'intero territorio, come della sua capacità di fare comunità. La Festa, nata qualche anno fa da un'intuizione della Strada dei Saporì della Val di Merse e poi cresciuta grazie al lavoro sinergico di tanti attori, fra i quali, in primis, il Consorzio della Cinta Senese DOP, la Regione Toscana, i Comuni di Sovicille e Murlo, in questa edizione si arricchisce di tanti altri elementi: dal coinvolgimento dei ragazzi della Cooperativa Riuscita Sociale, alla prestigiosa presenza dei tagliatori di prosciutto spagnoli (parte dei ricavi della Festa sarà devoluta, tramite loro, alle necessità della regione di Valencia), fino alla partecipazione dell'associazione dei coltellinai di Scarperia e San Piero”.

Comune di Murlo – Assessore alla cultura e turismo, Rosalia Mula

“Il comune di Murlo ha il piacere di collaborare con questo evento perché la Cinta Senese DOP è valore aggiunto per il territorio, ma anche per la salute grazie alle sue qualità organolettiche che si possono paragonare a quelle dell'olio extravergine di oliva: fonte ricca di grassi monoinsaturi, che sono considerati grassi sani”.

Comune di Scarperia – Assessore all'ambiente e ai distretti rurali, Marco Casati

“Come amministrazione è un piacere e un onore essere invitati a questo evento così particolare ed unico nel suo genere. Ringrazio il Sindaco di Sovicille, Giuseppe Gugliotti, e il Presidente del Consorzio, Niccolò Savigni, per aver coinvolto i nostri coltellinai. Sono certo che il valore storico e culturale di Scarperia nel mondo della coltelleria sarà apprezzato da tutti e i prodotti della nostra tradizione nei Ferri Taglienti saranno all'altezza degli eventi in programma in questa due giorni dedicati alla Cinta Senese”.



LA CINTA SENESE DOP IN SINTESI

Anno di riconoscimento DOP: 2012

Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP

Anno costituzione: 2000

Riconoscimento MASAF: 2015

Aziende socie: N. 106: 76 allevamenti, 5 macelli, 25 aziende di sezionamento

Aziende socie per provincia: 6 ad Arezzo, 15 a Firenze, 15 a Grosseto, 1 a Livorno, 1 a Massa, 7 a Pisa, 3 a Pistoia, 1 a Prato, 27 a Siena

Filiera DOP

Valore alla produzione: 3 mln di euro

Capi macellati 2023: n. 2.949

Capi macellati potenziali 2024: n. 3.000

Caratteristiche produttive:

Zona di produzione: Regione Toscana

Modello di allevamento: libero e semibrado

Alimentazione: fomita principalmente dal pascolo in bosco e/o in terreni coltivati a foraggiere. È consentita una integrazione alimentare giornaliera, non superiore al 2%.

1. capi per ettaro: circa dieci animali esclusi i riproduttori (peso vivo complessivo ad ettaro di 1.500 Kg)

Tweet 

« **Previous :**

Poste Siena: +45% di consegne in attesa del "picco pacchi" di Natale

Next : »

Ai Fisiocritici un evento sulla Castagna del Monte Amiata



CHI SIAMO

www.ilcittadinoonline.it

Quotidiano On Line edito da:

RED srls

Tel. 338/4990040 Fax Virtuale 06/233223316

info@ilcittadinoonline.it

Direttore responsabile
Raffaella Zelia Ruscitto

DONAZIONI

AMICI



FOLLOW





Navigation bar with links: HOME, CHI SIAMO, REDAZIONE, EDITORIALI, CONTATTACI, WhatsApp 338 4990040, social media icons.



Direttore responsabile Raffaella Zelia Ruscitto

Navigation bar with categories: CRONACA E PROVINCIA, PALIO E CONTRADE, ECONOMIA E POLITICA, CULTURA E SPETTACOLI, TUTTO SPORT, AGENDA ED EVENTI, LAVORO E FORMAZIONE, SCIENZA E AMBIENTE, NON SOLO SIENA, NEWS DAL MONDO, QUI COLDIRETTI, TERZO SETTORE, SULLA TAVOLA, LE VOCI DEGLI ALTRI, FOTO GALLERY. Sub-bar: LE VIGNETTE DI LUCA, IL METEO DI SIENA, TRAFFICO TOSCANA

Home | Enogastronomia

Festa della Cinta senese Dop: tre giorni di gusto e scoperta a Sovicille

Data: 19 Novembre 2024 16:11 | in: Enogastronomia, Manifestazioni ed Eventi, Provincia

Dal 29 novembre al 1° dicembre si celebrano una filiera sostenibile e un simbolo della cucina toscana



di Letizia Pini



SIENA. Si è tenuta questa mattina in Camera di Commercio a Siena la conferenza stampa di presentazione della Festa della Cinta Senese DOP: una tre giorni di gusto, scoperta, formazione e premi. Nelle campagne senesi tra Sovicille e Murlo. Ad aprire la conferenza il presidente della

Camera di Commercio Massimo Guasconi e a seguire le istituzioni presenti dal sindaco di Sovicille Giuseppe Gugliotti all'assessore Marco Sacrati di Scarperia a testimoniare la volontà di unire prodotti artigianalità in un percorso comune di tradizione e identità, con la moderazione del direttore della Fondazione **Qualivita Mauro Rosati**.

Cerca [input] [button]



Studenti dell'Istituto Bandini in visita al Quirinale
[Leggi l'articolo intero...](#)



Poste Siena: +45% di consegne in attesa del "picco pacchi" di Natale
[Leggi l'articolo intero...](#)



Donazione alla Pediatria dalla "Ride for Children"
[Leggi l'articolo intero...](#)



La Virtus a Quarrata incontra il Dany Basket
[Leggi l'articolo intero...](#)



Pubblicità

Med news Italtpress un notiziario, tre lingue, un ponte tra culture. In italiano, inglese e arabo. Ogni giorno news, interviste, schede e approfondimenti. >> Italtpress

Follow

Social media icons: Twitter, Facebook, Google+, RSS, YouTube, Email

Pubblicità

ESG DATA Global Responsibility Network. L'artificial intelligence per essere sempre aggiornati su un mondo più responsabile, una finanza più sostenibile e un futuro più green. Esplora ora

NEWS DAL MONDO | ULTIMI COMMENTI | I PIÙ LETTI

Elezioni Regionali, il Centrosinistra vince in Emilia Romagna e Umbria
18 Novembre 2024

Elezioni Regionali, il Centrosinistra vince in Emilia Romagna e Umbria
18 Novembre 2024

Giustizia, Nordio "Separazione carriere? Auspicio referendum"
18 Novembre 2024

Con la Festa della Cinta Senese DOP si celebra uno degli animali più famosi per le sue caratteristiche organolettiche. L'evento è organizzato dal Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP in collaborazione con molti enti e realtà locali e vuole essere un volano per un turismo sostenibile legato alle eccellenze gastronomiche del territorio nella Val di Merse da Murlo a Sovicille dove avranno luogo i principali eventi.



Sovicille rappresenta l'essenza della Cinta Senese DOP per il suo straordinario ambiente che conserva autenticità della varietà paesaggistica Toscana ricco di foreste e boschi che ha preservato nel tempo il suo paesaggio incontaminato offrendo tra borghi, pievi, castelli, querce, lecci e castagni le condizioni ideali per l'allevamento allo stato libero o semibrado della Cinta, progenitore di tutti i suini toscani.



Il programma della Festa – visionabile per intero su www.cintasenesedop.it – è ricco di iniziative enogastronomiche e di conoscenza delle caratteristiche del prodotto. Si va dal trekking della Cinta

Senese DOP con due escursioni naturalistiche tra i boschi alla scoperta delle aziende produttrici, alla Masterclass di specializzazione per gli addetti ai lavori fino al Concorso Internazionale di Taglio del prosciutto di Cinta Senese DOP con la partecipazione di famosi *cortadores* spagnoli impegnati da anni a valorizzare le caratteristiche organolettiche di prodotti iberici come il Pata Negra attraverso la diffusione del taglio professionale del prosciutto.

La parte di formazione della Festa è organizzata in collaborazione con Fondazione **Qualivita** e consta di tre momenti dedicati alla valorizzazione e utilizzo ottimale del prodotto certificato ad unire tradizione, tecnica e innovazione con il coinvolgimento anche di studenti dell'Istituto Ricasoli di Colle Val d' Elsa indirizzo cucina sala-bar, i futuri ambasciatori di questa sapienza.

Dichiara il sresidente del Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP Niccolò Savigni : "Saranno tre giornate dedicate al valore della Cinta Senese DOP che per la prima volta nel suo territorio d'origine si apre al mondo avvicinandosi a realtà importanti di livello internazionale come i Cortadores spagnoli ma anche stringendo collaborazioni e creando sinergie con realtà locali del mondo cooperativo e dell'artigianato di qualità.. Questa è la dimostrazione che la Cinta Senese DOP oltre ad essere lustro delle Indicazioni Geografiche è sinonimo di una cultura da riscoprire e valorizzare con momenti come questo che ci auguriamo sia il primo di una lunga serie",



"Violenza di genere: come prevenirla, riconoscerla, affrontarla": seminario alle Scotte
[Leggi l'articolo intero...](#)



Aperti due avvisi pubblici per la ricerca di personale al MaM
[Leggi l'articolo intero...](#)

Pubblicità

Giustizia, Nordio "Separazione carriere? Auspicio referendum"
18 Novembre 2024

Videonews

", nextArrow: ">
",.)); });



Quirinale, Mattarella assiste alla proiezione del film "Berlinguer"



Ue, Lollobrigida "Serve moratoria sulla riduzione del pesca"



Regionali Emilia Romagna, De Pascale "Serve un cambio di passo"



Oppi "Contro la disinformazione è importante il pre-bunking"



Tajani "Dobbiamo rispettare impegni Nato ma anche Patto di Stabilità"

Pubblicità



“ La Festa della Cinta Senese DOP – dichiara il sindaco di Sovicille Giuseppe Gugliotti – rappresenta una straordinaria occasione di promozione di un'eccellenza del nostro patrimonio gastronomico e insieme dell'intero territorio, come della sua capacità di fare comunità. La Festa, nata qualche anno fa da un'intuizione della Strada dei Sapori della Val di Merse e poi cresciuta grazie al lavoro sinergico di tanti attori fra cui in primis il Consorzio della Cinta Senese DOP, la Regione Toscana, i Comuni di Sovicille e Murlo in questa edizione si

arricchisce di tanti altri elementi: dal coinvolgimento dei ragazzi della Riuscita Sociale, alla prestigiosa presenza dei tagliatori di prosciutto spagnolo (parte dei ricavi della Festa sarà devoluto tramite loro, alle necessità della regione Valencia), fino alla partecipazione dell'associazione dei coltellinai di Scarperia e San Piero”.

“Il Comune di Murlo – dichiara l'assessore alla cultura e turismo Rosalia Mula – ha il piacere di collaborare con questo evento perché la Cinta Senese DOP è valore aggiunto per il territorio, ma anche per la salute grazie alle sue qualità organolettiche che si possono paragonare a quelle dell'olio extravergine d'oliva: fonte ricca di grassi monoinsaturi, che sono considerati grassi sani”.

“Come Amministrazione – ribadisce Marco Casati assessore all'ambiente e ai distretti rurali – è un piacere essere invitati a questo evento così particolare ed unico nel suo genere. Ringrazio il sindaco di Sovicille, Giuseppe Gugliotti, e il presidente del Consorzio Niccolò Savigni, per aver coinvolto i nostri coltellinai. Sono certo che il valore storico e culturale di Scarperia nel mondo della coltelleria sarà apprezzato da tutti e i prodotti della nostra tradizione nei Ferri Taglienti saranno all'altezza degli eventi in programma in questa due giorni dedicati alla Cinta Senese”.



Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP in sintesi

Anno costituzione: 2000

Riconoscimento MASAF: 2015

Aziende socie: N. 106: 76 allevamenti, 5 macelli, 25 aziende di sezionamento

Aziende socie per provincia: 6 ad Arezzo, 15 a Firenze, 15 a Grosseto, 1 a

Livorno, 1 a Massa, 7 a Pisa, 3 a Pistoia, 1 a Prato, 27 a Siena

Filiera DOP

Valore alla produzione: 3 mln di euro

Capi macellati 2023: n. 2.949

Capi macellati potenziali 2024: n. 3.000

Caratteristiche produttive:

Zona di produzione: Regione Toscana

Modello di allevamento: libero e semibrado

Alimentazione: fornita principalmente dal pascolo in bosco e/o in terreni coltivati a foraggiere. È consentita una integrazione alimentare giornaliera, non superiore al 2%.

N. capi per ettaro: circa dieci animali esclusi i riproduttori (peso vivo complessivo ad ettaro di 1.500 Kg)

Tweet | ✉

Dal 29 novembre a 1 dicembre Sovicille festeggia Cinta senese Dop

Il 77% sono uve bianche. "Positivo...

Dal 29 novembre a 1 dicembre Sovicille festeggia Cinta senese Dop

Dall'Italia e dal Mondo Dal 29 novembre a 1 dicembre Sovicille festeggia Cinta senese Dop

Dal 29 novembre a 1 dicembre Sovicille festeggia Cinta senese Dop

19/11/2024

Modello di filiera sostenibile e simbolo della cucina toscana

Roma, 19 nov. (askanews) - Dal 29 novembre al primo dicembre, nelle

campagne senesi tra i comuni di Sovicille e Murlo, si festeggia uno degli animali più famosi al mondo per le sue caratteristiche organolettiche: la Cinta Senese DOP. In questi giorni, infatti, è in programma "La Festa della Cinta Senese DOP", evento voluto dal Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP, che rappresenta un vero e proprio traino per un turismo sostenibile legato alle eccellenze gastronomiche di questa terra.

Il territorio di Sovicille, nel cuore della campagna senese, rappresenta l'essenza della Cinta Senese DOP grazie ad un ambiente che conserva l'autentica varietà paesaggistica Toscana. Al centro della Festa c'è un programma ricco di iniziative enogastronomiche e di conoscenza delle caratteristiche del prodotto, oltre a percorsi di Trekking della Cinta Senese DOP, Masterclass promossa dal Consorzio con Fondazione **Qualivita** per gli operatori professionali con esperti di produzione e gastronomia.

E infine un Concorso Internazionale di taglio del prosciutto da Cinta Senese DOP con la partecipazione dei celebri cortadores spagnoli, da anni impegnati a valorizzare le caratteristiche organolettiche distintive dei prodotti iberici. L'iniziativa prevede un vero e proprio concorso dove sei tagliatori professionisti, tre spagnoli e tre italiani, si sfideranno nella realizzazione dei piatti, mentre Mirko Giannella, tagliatore esperto di livello internazionale, racconterà gli elementi di un corretto e consapevole consumo e di un servizio ottimale.

Potrebbe interessarti



Dal 29 novembre a 1 dicembre Sovicille festeggia Cinta senese Dop

Modello di filiera sostenibile e simbolo della cucina toscana Roma, 19 nov. (askanews) Dal 29 novembre al primo dicembre, nelle campagne senesi tra i comuni di Sovicille e Murlo, si festeggia uno degli animali più famosi al mondo per le sue caratteristiche organolettiche: la Cinta Senese DOP. In questi giorni, infatti, è in programma La Festa della Cinta Senese DOP, evento voluto dal Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP, che rappresenta un vero e proprio traino per un turismo sostenibile legato alle eccellenze gastronomiche di questa terra. Il territorio di Sovicille, nel cuore della campagna senese, rappresenta l'



’essenza della Cinta Senese DOP grazie ad un ambiente che conserva l’autentica varietà paesaggistica Toscana. Al centro della Festa c’è un programma ricco di iniziative enogastronomiche e di conoscenza delle caratteristiche del prodotto, oltre a percorsi di Trekking della Cinta Senese DOP, Masterclass promossa dal Consorzio con Fondazione **Qualivita** per gli operatori professionali con esperti di produzione e gastronomia. E infine un Concorso Internazionale di taglio del prosciutto da Cinta Senese DOP con la partecipazione dei celebri cortadores spagnoli, da anni impegnati a valorizzare le caratteristiche organolettiche distintive dei prodotti iberici. L’iniziativa prevede un vero e proprio concorso dove sei tagliatori professionisti, tre spagnoli e tre italiani, si sfideranno nella realizzazione dei piatti, mentre Mirko Giannella, tagliatore esperto di livello internazionale, racconterà gli elementi di un corretto e consapevole consumo e di un servizio ottimale.

Dal 29 novembre a 1 dicembre Sovicille festeggia Cinta senese Dop

Modello di filiera sostenibile e simbolo della cucina toscana Roma, 19 nov. (askanews) Dal 29 novembre al primo dicembre, nelle campagne senesi tra i comuni di Sovicille e Murlo, si festeggia uno degli animali più famosi al mondo per le sue caratteristiche organolettiche: la Cinta Senese DOP. In questi giorni, infatti, è in programma La Festa della Cinta Senese DOP, evento voluto dal Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP, che rappresenta un vero e proprio traino per un turismo sostenibile legato alle eccellenze gastronomiche di questa terra. Il territorio di Sovicille, nel cuore della campagna senese, rappresenta l'



l'essenza della Cinta Senese DOP grazie ad un ambiente che conserva l'autentica varietà paesaggistica Toscana. Al centro della Festa c'è un programma ricco di iniziative enogastronomiche e di conoscenza delle caratteristiche del prodotto, oltre a percorsi di Trekking della Cinta Senese DOP, Masterclass promossa dal Consorzio con Fondazione **Qualivita** per gli operatori professionali con esperti di produzione e gastronomia. E infine un Concorso Internazionale di taglio del prosciutto da Cinta Senese DOP con la partecipazione dei celebri cortadores spagnoli, da anni impegnati a valorizzare le caratteristiche organolettiche distintive dei prodotti iberici. L'iniziativa prevede un vero e proprio concorso dove sei tagliatori professionisti, tre spagnoli e tre italiani, si sfideranno nella realizzazione dei piatti, mentre Mirko Giannella, tagliatore esperto di livello internazionale, racconterà gli elementi di un corretto e consapevole consumo e di un servizio ottimale.



Magazine Qualità

Eccellenza - Dati e Notizie dal Mondo della

[Chi siamo](#) [Tutti gli articoli](#) [Cerca per categorie](#) [Archivio newsletter](#) [Redazione / Contatti](#)
[< Precedente](#)

Dal 29 novembre al 1° dicembre a Sovicille (SI) la Festa della Cinta Senese DOP

Una Festa per celebrare la Cinta Senese DOP, modello di filiera sostenibile e simbolo della cucina toscana a livello internazionale. Per la prima volta in Italia il Concorso internazionale di taglio di prosciutto da Cinta Senese DOP con i migliori tagliatori di prosciutto da Spagna, Italia e Sud America. Ancora, trekking tra i boschi alla scoperta delle aziende produttrici e una Masterclass per la formazione degli addetti ai lavori.



NEWS

Dal 29 novembre al 1° dicembre, nelle campagne senesi tra i comuni di Sovicille e Murlo, si celebra uno degli animali più famosi al mondo per le sue caratteristiche organolettiche, ma non solo, la Cinta Senese DOP. In questi giorni, infatti, è in programma “La Festa della Cinta Senese DOP”, evento fortemente voluto dal Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP, che rappresenta un vero e proprio traino per un turismo sostenibile legato alle eccellenze gastronomiche di questa terra.

Il territorio di Sovicille, nel cuore della campagna senese, rappresenta l'essenza della Cinta Senese DOP grazie ad un ambiente straordinario che conserva l'autentica varietà paesaggistica Toscana. Ricco di boschi e foreste, ha preservato intatto per secoli il suo paesaggio incontaminato, dove ai borghi, alle pievi e ai castelli si alternano querce, lecci e castagni, offrendo le condizioni ideali per l'allevamento, **allo libero o semibrado**, del progenitore di tutti i suini toscani. Al centro della Festa c'è un programma ricco di iniziative enogastronomiche e di conoscenza delle caratteristiche del prodotto.

Concentrate in questo breve periodo della Festa, tante le **iniziative**: dai percorsi di Trekking della Cinta Senese toscana a livello internazionale. Per la DOP, con due escursioni naturalistiche tra i boschi alla scoperta delle aziende produttrici, alla Masterclass per gli operatori professionali con esperti di produzione e gastronomia, fino al prestigioso Concorso Internazionale di

**Dal 29 novembre al
1° dicembre a
Sovicille (SI) la Festa
della Cinta Senese
DOP**

Una Festa per celebrare la Cinta Senese DOP, modello di filiera sostenibile e simbolo della cucina

la prima volta in Italia [...]

taglio del prosciutto da Cinta Senese DOP con la partecipazione dei celebri *cortadores* spagnoli, da anni impegnati a valorizzare le caratteristiche organolettiche distintive dei prodotti iberici di eccellenza come il Prosciutto Iberico "Pata Negra" 100% Bellota attraverso la diffusione del taglio professionale del prosciutto.

Il Trekking: un viaggio a piedi alla scoperta dei luoghi dove nasce e cresce la Cinta Senese DOP.

Sabato 30 novembre e domenica 1° dicembre, a partire dalle 10 e fino alle 13, due escursioni naturalistiche guidate da un'esperta guida ambientale, che accompagneranno i visitatori alla scoperta dei luoghi e delle aziende della filiera DOP, per trasmettere il patrimonio culturale e ambientale della Cinta Senese DOP. Dai boschi ai Castelli, passando per paesaggi unici al mondo e arrivando a far tappa all'interno di alcune aziende dove si potrà scoprire da vicino il celebre suino toscano.

Il Concorso internazionale di taglio del prosciutto da Cinta Senese DOP.

Il Consorzio di tutela della Cinta Senese DOP, in collaborazione con le associazioni spagnole ANCJ e Jamón Lovers organizzano il "1° Concorso Internazionale di taglio del prosciutto da Cinta Senese DOP" alla presenza dei celebri *cortadores* spagnoli, da anni impegnati a valorizzare le caratteristiche organolettiche distintive dei prodotti iberici di eccellenza come il prosciutto Iberico "Pata Negra" 100% Bellota attraverso la diffusione del taglio professionale del prosciutto. La Cinta Senese DOP afferma così a livello mondiale le qualità di una filiera che offre condizioni uniche di produzione, a partire dalle forme di allevamento, allo stato brado o semibrado caratteristiche della filiera. L'iniziativa prevede un vero e proprio concorso dove sei tagliatori professionisti, tre spagnoli e tre italiani, si sfideranno nella realizzazione dei piatti, mentre Mirko Giannella, tagliatore esperto di livello internazionale, racconterà gli elementi di un corretto e consapevole consumo e di un servizio ottimale.

Conto deposito: uno strumento per la gestione del risparmio

Il conto deposito è una soluzione finanziaria che da alcuni anni ha acquisito una crescente popolarità. Secondo un'indagine commissionata alcuni mesi fa dal portale di [...]

La formazione al centro dei due giorni di festa con la Masterclass promossa dal Consorzio con

Fondazione Qualivita. Nei giorni di festa ampio spazio sarà dedicato anche alla formazione sul prodotto Cinta Senese DOP. Al centro delle attività una **Masterclass di specializzazione sulla Cinta Senese DOP** rivolta a professionisti della ristorazione, botteghe alimentari, macellerie, agriturismi e media di settore. Questo evento è strutturato in **tre momenti** focalizzati sulla **valorizzazione** e sull'**utilizzo ottimale** del prodotto certificato, con un approccio che **unisce tradizione, tecnica e innovazione**. Saranno coinvolti nella Masterclass anche gli studenti dell'**Istituto professionale enogastronomico alberghiero** del territorio, il Ricasoli di Colle Val d'Elsa, grazie alla partecipazione delle classi terza, quarta e quinta degli indirizzi di cucina e sala-bar. La Masterclass si svolgerà sabato 30 novembre e avrà tre moduli: il primo, condotto dal presidente del Consorzio, Nicolò Savigni, sulla particolarità del sistema di allevamento e sulle caratteristiche di eccellenza della Cinta Senese DOP; il secondo sul taglio del prosciutto da Cinta Senese DOP con il tagliatore professionista Mirko Giannella; infine la declinazione in cucina a cura della cuoca e cultrice della cucina, Luisanna Messeri.

Firecom è prima azienda in Italia ad aver ottenuto la Certificazione KIWA K23001/06

Questo riconoscimento, conforme agli standard internazionali UNI EN 15276 e UNI ISO 15779, è stato raggiunto grazie alla gestione completa del processo produttivo. Firecom è oggi [...]

Il programma completo è disponibile su www.cintasenesedop.it.

DICHIARAZIONI

Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP – Presidente, Nicolò Savigni

“Tre giornate dedicate al Valore della Cinta Senese DOP, che per la prima volta, nel suo territorio d'origine, si apre al mondo avvicinandosi a realtà importanti a livello internazionale, come i Cortadores spagnoli, ma anche stringendo collaborazioni e creando sinergie con realtà locali del mondo cooperativo e dell'artigianato di alta qualità. Questa è la dimostrazione che la Cinta Senese DOP, oltre ad essere lustro delle Indicazioni Geografiche, è sinonimo di una cultura da riscoprire e valorizzare con momenti come questo, che ci auguriamo sia il primo di una lunga serie”.

LA CINTA SENESE DOP IN SINTESI

- Anno di riconoscimento DOP: 2012

Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP

- Anno costituzione: 2000
- Riconoscimento MASAF: 2015
- Aziende socie: N. 106; 76 allevamenti, 5 macelli, 25 aziende di sezionamento
- Aziende socie per provincia: 6 ad Arezzo, 15 a Firenze, 15 a Grosseto, 1 a Livorno, 1 a Massa, 7 a Pisa, 3 a Pistoia, 1 a Prato, 27 a Siena

Filiera DOP

- Valore alla produzione: 3 mln di euro
- Capi macellati 2023: n. 2.949
- Capi macellati potenziali 2024: n. 3.000

Caratteristiche produttive

World's Best Workplaces: una organizzazione italiana è tra i 25 migliori ambienti di lavoro al mondo

È quanto emerge dall'edizione 2024 del ranking "World's Best Workplaces", stilato da Great Place to Work ascoltando i pareri e le opinioni espresse da oltre [...]

- **Zona di produzione:** Regione Toscana
- **Modello di allevamento:** libero e semibrado
- **Alimentazione:** fornita principalmente dal pascolo in bosco e/o in terreni coltivati a foraggiere. È consentita una integrazione alimentare giornaliera, non superiore al 2%.
- **N. capi per ettaro:** circa dieci animali esclusi i riproduttori (peso vivo complessivo ad ettaro di 1.500 Kg)

Novembre 19th, 2024 | [News](#)

Plastica Nera: un rischio silenzioso per la salute e l'ambiente

Condividi l'articolo



Un recente studio di Toxic-Free Future, al centro dell'attenzione pubblica, svela i rischi nascosti della plastica nera: il parere degli esperti di TÜV Italia sugli [...]

Post correlati



Conto deposito: uno strumento per la gestione del risparmio

Novembre 19th, 2024 | 0 Commenti

VirtuPVT, il collettore solare ibrido sottovuoto, riceve la certificazione TÜV Rheinland

La tecnologia VirtuPVT di Naked Energy combina il fotovoltaico con il solare termico ottenendo una densità energetica da record. Il prodotto è il primo della sua [...]

ISO 45001:2023 a Poste Italiane con IMQ

La certificazione ISO 45001:2023 per la gestione della salute e sicurezza sul lavoro riconosce a Poste Italiane l'impegno sempre maggiore verso la creazione di un [...]



Tosoni Auto
CUPRA NIGHTS

IL 21 22 23 NOVEMBRE
PROVA TUTTA LA GAMMA CUPRA

**GIOVEDÌ 21 NOVEMBRE
ALLE 19:30 PRESENTAZIONE
NUOVA CUPRA TERRAMAR**
APERTI FINO ALLE 23.00
APERTIVO I JOSETTI TEST DRIVE

A Siena la tua revisione di fiducia

Uff. C. Sest. 45 - Zona Industriale - Viale d'Azio - 53100 Siena - Tel. 0577/231111 - www.tosoni.it



- HOME
- ATTUALITÀ
- EVENTI
- CRONACA
- PALIO E CONTRADE
- ROBUR
- MENSSANA
- SPORT
- TERRITORIO
- TOSCANA
- MULTIMEDIA
- ANNUNCI
- OKSIENA

SPAZZACAMINO SIENA E PROVINCIA

PULIZIA CAMINI

UNA FESTA PER CELEBRARE LA CINTA SENESE DOP

ALESSANDRO

Seguici su... **Telegram** OKSIENA

LE NEWS SUL TUO SMARTPHONE <https://it.me/oksiena>

News inserita il 19-11-2024 - ATTUALITÀ SIENA

Per la prima volta in Italia il Concorso internazionale di taglio di prosciutto, con i migliori tagliatori da Spagna, Italia e Sud America. Dal 29 novembre al 1° dicembre a Sovicille



10 NOVEMBRE 2024

FINALE DI CAMPIONATO ITALIANO BALESTRA MANESCA ANTICA

19:00 ore 08,30 inizio gara ore 09,30 ore 15,00 pranzo ore 16,30 premiazioni e sfilati finali

PER INFO ROBERTO 3928817340 MALORICO 339174424

LE ISCRIZIONI DOVRANNO PERVENIRE ENTRO IL 07 NOVEMBRE

INDIRIZZO VIA B. PERUZZI 15 CASTELNUOVO BERARDINGA - SIENA

E-MAIL: @CASSETTAMONTEPERTIGI@GMAIL.COM E-MAIL: BALESTRAMONTEPERTIGI20@GMAIL.COM

BEMOCCOLI Azienda Agricola

Da un profondo rispetto per l'ambiente e per gli animali nasce il nostro impegno nel produrre carne dal gusto unico.

www.bemoccoli.it

AZIENDA AGRICOLA BEMOCCOLI

TRADIZIONI TOSCANE A KM ZERO

Castelfranco Fiorentino - Via Arno, 71 - Tel. 0579 66 05 89

Arezzo - Via Anselmotta, 37/E - Col. 336 66 07 431

KM ZERO ALLEVAMENTO CURA DEGLI ANIMALI

abc Noleggio Auto & Van Servizio NCL

DA 25 ANNI ABC RENT NOLEGGIA AUTO & VAN IN TOSCANA

abc-rent.com

CSM AUTORIPARAZIONI srl

Officina - Carrozzeria - Gomme - Autolavaggio

carlo.anichini@alice.it

Via dell'Artigianato, 8 Loc. Pianella Castelnuovo Berardenga, Siena - Tel: 0577-363184

NeGRiTa IL ROCK è libertà

Prenota il Libro >

terrecablate connessi al territorio

L'operatore telefonico vicino al tuo business che sostiene il benessere delle persone e la tutela dell'ambiente

Dal 29 novembre al 1° dicembre, nelle campagne senesi tra i comuni di Sovicille e Murlo, si celebra uno degli animali più famosi al mondo per le sue caratteristiche organolettiche, ma non solo, la Cinta Senese DOP. In questi giorni, infatti, è in programma "La Festa della Cinta Senese DOP", evento fortemente voluto dal Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP, che rappresenta un vero e proprio traino per un turismo sostenibile legato alle eccellenze gastronomiche di questa terra.

Il territorio di Sovicille, nel cuore della campagna senese, rappresenta l'essenza della Cinta Senese DOP grazie ad un ambiente straordinario che conserva l'autentica varietà paesaggistica Toscana. Ricco di boschi e foreste, ha preservato intatto per secoli il suo paesaggio incontaminato, dove ai borghi, alle pievi e ai castelli si alternano querce, lecci e castagni, offrendo le condizioni ideali per l'allevamento, allo libero o semibrado, del progenitore di tutti i suini toscani. Al centro della Festa c'è un programma ricco di iniziative enogastronomiche e di conoscenza delle caratteristiche del prodotto.

Concentrate in questo breve periodo della Festa, tante le iniziative: dai percorsi di Trekking della Cinta Senese DOP, con due escursioni naturalistiche tra i boschi alla scoperta delle aziende produttrici, alla Masterclass per gli operatori professionali con esperti di produzione e gastronomia, fino al prestigioso Concorso Internazionale di taglio del prosciutto da Cinta Senese DOP con la partecipazione dei celebri cortadores spagnoli, da anni impegnati a valorizzare le caratteristiche organolettiche distintive dei prodotti iberici di eccellenza come il Prosciutto Iberico "Pata Negra" 100% Bellota attraverso la

SCAN ME

WhatsApp di OK SIENA

Tutte le news direttamente sul tuo smartphone

diffusione del taglio professionale del prosciutto.

Il Trekking: un viaggio a piedi alla scoperta dei luoghi dove nasce e cresce la Cinta Senese DOP. Sabato 30 novembre e domenica 1° dicembre, a partire dalle 10 e fino alle 13, due escursioni naturalistiche guidate da un'esperta guida ambientale, che accompagneranno i visitatori alla scoperta dei luoghi e delle aziende della filiera DOP, per trasmettere il patrimonio culturale e ambientale della Cinta Senese DOP. Dai boschi ai Castelli, passando per paesaggi unici al mondo e arrivando a far tappa all'interno di alcune aziende dove si potrà scoprire da vicino il celebre suino toscano.

Il Concorso internazionale di taglio del prosciutto da Cinta Senese DOP. Il Consorzio di tutela della Cinta Senese DOP, in collaborazione con le associazioni spagnole ANCJ e Jamón Lovers organizzano il "1° Concorso Internazionale di taglio del prosciutto da Cinta Senese DOP" alla presenza dei celebri cortadores spagnoli, da anni impegnati a valorizzare le caratteristiche organolettiche distintive dei prodotti iberici di eccellenza come il prosciutto Iberico "Pata Negra" 100% Bellota attraverso la diffusione del taglio professionale del prosciutto. La Cinta Senese DOP afferma così a livello mondiale le qualità di una filiera che offre condizioni uniche di produzione, a partire dalle forme di allevamento, allo stato brado o semibrado caratteristiche della filiera. L'iniziativa prevede un vero e proprio concorso dove sei tagliatori professionisti, tre spagnoli e tre italiani, si sfideranno nella realizzazione dei piatti, mentre Mirko Giannella, tagliatore esperto di livello internazionale, racconterà gli elementi di un corretto e consapevole consumo e di un servizio ottimale.

La formazione al centro dei due giorni di festa con la Masterclass promosse dal Consorzio con Fondazione **Qualivita**. Nei giorni di festa ampio spazio sarà dedicato anche alla formazione sul prodotto Cinta Senese DOP. Al centro delle attività una Masterclass di specializzazione sulla Cinta Senese DOP rivolta a professionisti della ristorazione, botteghe alimentari, macellerie, agriturismi e media di settore. Questo evento è strutturato in tre momenti focalizzati sulla valorizzazione e sull'utilizzo ottimale del prodotto certificato, con un approccio che unisce tradizione, tecnica e innovazione. Saranno coinvolti nella Masterclass anche gli studenti dell'Istituto professionale enogastronomico alberghiero del territorio, il Ricasoli di Colle Val d'Elsa, grazie alla partecipazione delle classi terza, quarta e quinta degli indirizzi di cucina e sala-bar. La Masterclass si svolgerà sabato 30 novembre e avrà tre moduli: il primo, condotto dal presidente del Consorzio, Nicolò Savigni, sulla particolarità del sistema di allevamento e sulle caratteristiche di eccellenza della Cinta Senese DOP; il secondo sul taglio del prosciutto da Cinta Senese DOP con il tagliatore professionista Mirko Giannella; infine la declinazione in cucina a cura della cuoca e cultrice della cucina, Luisanna Messeri.

**Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP - Presidente,
Nicolò Savigni**

SEBASTIANO PARASILITI SRL
IMPRESA EDILE
Via B. Peruzzi 20A - Castelnuovo Berardenga
Cell: 320 3195394 - 340 2789121

ABBIGLIAMENTO - INTIMO
LORY
beatricevolpi
Via Principale, 84 - Tavernelle d'Arbia - 0577 368163-Siena

IFTS Formazione Tecnica Superiore
www.partnersrl.info
CYBERNET
Sistemista di rete
specializzato in sicurezza IT
0575 360459 tutor@gruppopartner.com
CORSO GRATUITO
Arezzo

LAVORIAMO PER IL BENESSERE
DELLA COMUNITÀ E DEL TERRITORIO
adf
Azienda del Fiori
fiora.it

“Tre giornate dedicate al Valore della Cinta Senese DOP, che per la prima volta, nel suo territorio d’origine, si apre al mondo avvicinandosi a realtà importanti a livello internazionale, come i Cortadores spagnoli, ma anche stringendo collaborazioni e creando sinergie con realtà locali del mondo cooperativo e dell’artigianato di alta qualità. Questa è la dimostrazione che la Cinta Senese DOP, oltre ad essere lustro delle Indicazioni Geografiche, è sinonimo di una cultura da riscoprire e valorizzare con momenti come questo, che ci auguriamo sia il primo di una lunga serie”.

Comune di Sovicille – Sindaco, Giuseppe Gugliotti

“La Festa della Cinta Senese DOP rappresenta una straordinaria occasione di promozione di un’eccellenza del nostro patrimonio gastronomico e insieme dell’intero territorio, come della sua capacità di fare comunità. La Festa, nata qualche anno fa da un’intuizione della Strada dei Sapori della Val di Merse e poi cresciuta grazie al lavoro sinergico di tanti attori, fra i quali, in primis, il Consorzio della Cinta Senese DOP, la Regione Toscana, i Comuni di Sovicille e Murlo, in questa edizione si arricchisce di tanti altri elementi: dal coinvolgimento dei ragazzi della Cooperativa Riuscita Sociale, alla prestigiosa presenza dei tagliatori di prosciutto spagnoli (parte dei ricavi della Festa sarà devoluto, tramite loro, alle necessità della regione di Valencia), fino alla partecipazione dell’associazione dei coltellinai di Scarperia e San Piero”.

Comune di Murlo – Assessore alla cultura e turismo, Rosalia Mula

“Il comune di Murlo ha il piacere di collaborare con questo evento perché la Cinta Senese DOP è valore aggiunto per il territorio, ma anche per la salute grazie alle sue qualità organolettiche che si possono paragonare a quelle dell’olio extravergine di oliva: fonte ricca di grassi monoinsaturi, che sono considerati grassi sani”.

Comune di Scarperia – Assessore all’ambiente e ai distretti rurali, Marco Casati

“Come amministrazione è un piacere e un onore essere invitati a questo evento così particolare ed unico nel suo genere. Ringrazio il Sindaco di Sovicille, Giuseppe Gugliotti, e il Presidente del Consorzio, Niccolò Savigni, per aver coinvolto i nostri coltellinai. Sono certo che il valore storico e culturale di Scarperia nel mondo della coltelleria sarà apprezzato da tutti e i prodotti della nostra tradizione nei Ferri Taglienti saranno all’altezza degli eventi in programma in questa due giorni dedicati alla Cinta Senese”.

Articoli correlati »



•UNA FESTA PER CELEBRARE LA CINTA SENESE DOP

Dal 29 novembre a 1 dicembre Sovicille festeggia Cinta senese Dop

Modello di filiera sostenibile e simbolo della cucina toscana Roma, 19 nov. (askanews) Dal 29 novembre al primo dicembre, nelle campagne senesi tra i comuni di Sovicille e Murlo, si festeggia uno degli animali più famosi al mondo per le sue caratteristiche organolettiche: la Cinta Senese DOP. In questi giorni, infatti, è in programma La Festa della Cinta Senese DOP, evento voluto dal Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP, che rappresenta un vero e proprio traino per un turismo sostenibile legato alle eccellenze gastronomiche di questa terra. Il territorio di Sovicille, nel cuore della campagna senese, rappresenta l'essenza della Cinta Senese DOP grazie ad un ambiente che conserva l'autentica varietà paesaggistica Toscana. Al centro della Festa c'è un programma ricco di iniziative enogastronomiche e di conoscenza delle caratteristiche del prodotto, oltre a percorsi di Trekking della Cinta Senese DOP, Masterclass promossa dal Consorzio con Fondazione **Qualivita** per gli operatori professionali con esperti di produzione e gastronomia. E infine un Concorso Internazionale di taglio del prosciutto da Cinta Senese DOP con la partecipazione dei celebri cortadores spagnoli, da anni impegnati a valorizzare le caratteristiche organolettiche distintive dei prodotti iberici. L'iniziativa prevede un vero e proprio concorso dove sei tagliatori professionisti, tre spagnoli e tre italiani, si sfideranno nella realizzazione dei piatti, mentre Mirko Giannella, tagliatore esperto di livello internazionale, racconterà gli elementi di un corretto e consapevole consumo e di un servizio ottimale.



PER CONTINUARE A CRESCERE INSIEME

GUARDIAMO LONTANO DANDO FIDUCIA
ALLA CURIOSITÀ DEL PRESENTE PER
RENDERE CONCRETI I SOGNI DEI CLIENTI
DI OGGI E DI DOMANI.

bancacentro.it

 **BCC BANCA CENTRO
TOSCANA UMBRIA**

Tradizionale nei valori, innovativa nei servizi, salda nella relazione

BANDO

CLICK & TECH

WOMEN ENTERPRISE

fino a **4.000 €** di contributo
per le **imprese femminili**



CAMERA DI COMMERCIO
AREZZO-SIENA



VISMEDERI
DIAGNOSTICS

Analisi diagnostiche

Anche **prelievo
a domicilio**

Tosoni Auto



Via N. Mengozzi, 3/A
Isola d'Arbia - SIENA

SAPORI, SIENA / 19 NOVEMBRE 2024

**Presentata la nuova edizione della festa della
Cinta Senese, con il primo concorso
internazionale di taglio del prosciutto**



Cene, degustazioni, giri nelle campagne e per la prima volta in Italia un concorso internazionale di taglio di prosciutto: è previsto tutto questo nel nuovo programma della “Festa della Cinta Senese DOP”, l’evento organizzato dall’omonimo Consorzio di tutela e il supporto di Fondazione **Qualivita**, che rappresenta un vero e proprio traino per il turismo sostenibile legato alle eccellenze gastronomiche del territorio. Numerose le iniziative di questa edizione, che vede come protagonisti i Comuni di Murlo e Sovicille, i luoghi simbolo della Cinta Senese, dove saranno presenti i più noti giornalisti gastronomici, cuochi provenienti da tutta Italia e tagliatori di prosciutto al coltello della Spagna e del Sud America, ritenuti tra i migliori al mondo.

“Tre giornate dedicate al Valore della Cinta Senese DOP – commenta il presidente del Consorzio, Niccolò Savigni –, che per la prima volta, nel suo territorio d’origine, si apre al mondo avvicinandosi a realtà importanti a livello internazionale, come i Cortadores spagnoli, ma anche stringendo collaborazioni e creando sinergie con realtà locali del mondo cooperativo e dell’artigianato di alta qualità. Questa è la dimostrazione che la Cinta Senese DOP, oltre ad essere lustro delle Indicazioni Geografiche, è sinonimo di una cultura da riscoprire e valorizzare con momenti come questo, che ci auguriamo sia il primo di una lunga serie”.

Negli anni, la carne di Cinta Senese ha riscosso sempre più successo, come ha spiegato anche il direttore di Fondazione **Qualivita Mauro Rosati**, tanto da contribuire allo sviluppo del territorio, sia dal punto di vista storico che economico. La Festa della Cinta Senese DOP inizierà il 29 novembre e gli eventi andranno avanti fino al 1 dicembre.

“La Festa della Cinta Senese DOP rappresenta una straordinaria occasione di promozione di un’eccellenza del nostro patrimonio gastronomico e insieme dell’intero territorio, come della sua capacità di fare comunità – spiega Giuseppe Gugliotti,

sindaco di Sovicille -. La Festa, nata qualche anno fa da un'intuizione della Strada dei Sapori della Val di Merse e poi cresciuta grazie al lavoro sinergico di tanti attori, fra i quali, in primis, il Consorzio della Cinta Senese DOP, la Regione Toscana, i Comuni di Sovicille e Murlo, in questa edizione si arricchisce di tanti altri elementi: dal coinvolgimento dei ragazzi della Cooperativa Riuscita Sociale, alla prestigiosa presenza dei tagliatori di prosciutto spagnoli (parte dei ricavi della Festa sarà devoluto, tramite loro, alle necessità della regione di Valencia), fino alla partecipazione dell'associazione dei coltellinai di Scarperia e San Piero”.

Condividi:



Altro

Informazioni

Direttore responsabile:
Katuscia Vaselli

Capitale Sociale € 10.000 I.V.
P.IVA/CF 01190490522
Registrazione Tribunale di Siena n.683
del 25.6.1999



Pagine

[CONTATTI & GUEST POSTS](#)

[LA NOSTRA STORIA](#)

[PRIVACY POLICY](#)

[FARMACIE](#)

[CINEMA](#)

[HOMEPAGE](#)

[PUBBLICITÀ](#)

Direttore responsabile:
Katuscia Vaselli

Sito in versione Beta



Accedi

Turetta, non era amore

Anna Vagli

CRONACA

6 € al mese

Ultime notizie BoveMostro FirenzeListe di attesaLesione ventricoloEconomia ToscanaLuce!

CITTÀ ▾

MENÙ ▾

SPECIALI ▾

VIDEO

ULTIM'ORA

Ricerca

6 dic 2024

La Nazione Siena Cronaca Prodotti di punta. Dop ec...

ORLANDO
PACCHIANI
Cronaca



Prodotti di punta. Dop economy tra luci e ombre

Rapporto **Ismea-Qualivita**, Siena traina la Toscana. Rosati: "Ma futuro con tante incognite per il vino".



L'intervento del ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida alla presentazione del rapporto **Ismea-Qualivita**

I dati sono ancora positivi e confortanti, ma sarebbe bene alzare la testa e provare a guardare oltre l'orizzonte per evitare bruschi risvegli. **Mauro Rosati**, direttore di **Qualivita**, analizza in chiave senese i numeri della Dop Economy all'indomani della presentazione del rapporto con Ismea. La filiera delle produzioni Dop e Igp in Toscana nel

2023 ha registrato un lieve calo, ma in cinque anni la crescita resta del 14 per cento. E l'impatto economico sulla provincia di Siena è valutato in 648 milioni di euro, di gran lunga il più alto della Toscana: due volte e mezzo Firenze, che è seconda, cinque volte Grosseto che è terzo. Merito soprattutto del vino, con le sue storiche denominazioni.

"Questo comparto è sempre emerso e continuerà a emergere – afferma Rosati – ma è attraversato da criticità evidenti che bisogna saper cogliere. Oltre a questo, abbiamo filiere agricole importanti che dovrebbero fare un passo avanti e invece stentano a uscire dalle produzioni di nicchia o comunque ridotte".

Partiamo dal vino, quali sono i problemi in vista?

"Il calo di consumi è costante. Soprattutto tra i giovani stanno emergendo gusti diversi, a partire dalle bollicine. C'è poi il tema del rapporto con la salute, che viene rilanciato sui canali di comunicazione globali".

Pensa al vino dealcolato?

"A Vinitaly sembravano aver alzato le barricate contro questa proposta. Poi mi sembra che le sensibilità siano cambiate. Credo che sarà una prospettiva con cui sarà inevitabile confrontarsi, se il mercato andrà in quella direzione, strutturando aziende più dinamiche e che vadano oltre la leva del territorio".



E il fronte dazi Usa?

"Quello riguarderà l'intero comparto agricolo nazionale, tutti dovranno farci i conti".

Diceva che ci sono filiere di qualità poco utilizzate, a cosa si riferisce?

"Per esempio l'olio: sarà un settore trainante, ma bisogna investire con logica imprenditoriale, non considerarlo come un prodotto aggiuntivo rispetto al vino. E poi penso a esempi come la castagnicoltura dell'Amiata, che pur avendo una Igp non è mai diventata davvero redditizia. E, ancora, a valorizzare la cinta senese o rilanciare la chianina, con logiche di impresa".



Cosa manca secondo lei?

"Uscire dall'idea del prodotto di folklore e pensare a quelli

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE

Cronaca

Furti Il prefetto fissa il Comitato per la sicurezza

Cronaca

Buccianti agli Intronati. Una vita da raccontare

Cronaca

Cena dei cavallai, 100 a tavola. Osvaldo Costa: "Il nostro sogno?. Correre a Pian delle Fornaci"

Cronaca

La stagione dell'influenza. È corsa a vaccinarsi fra carenze e nuovi arrivi

Cronaca

Secret San Nicola, doni ai bimbi ucraini

che fanno economia. E per fare ciò le imprese devono trasformarsi, saper stare sui mercati, capire che i consumi cambiano rapidamente. Le piccole aziende si salvano con il turismo, ma quelle grandi devono riuscire a stare nei mercati globali con innovazione continua".

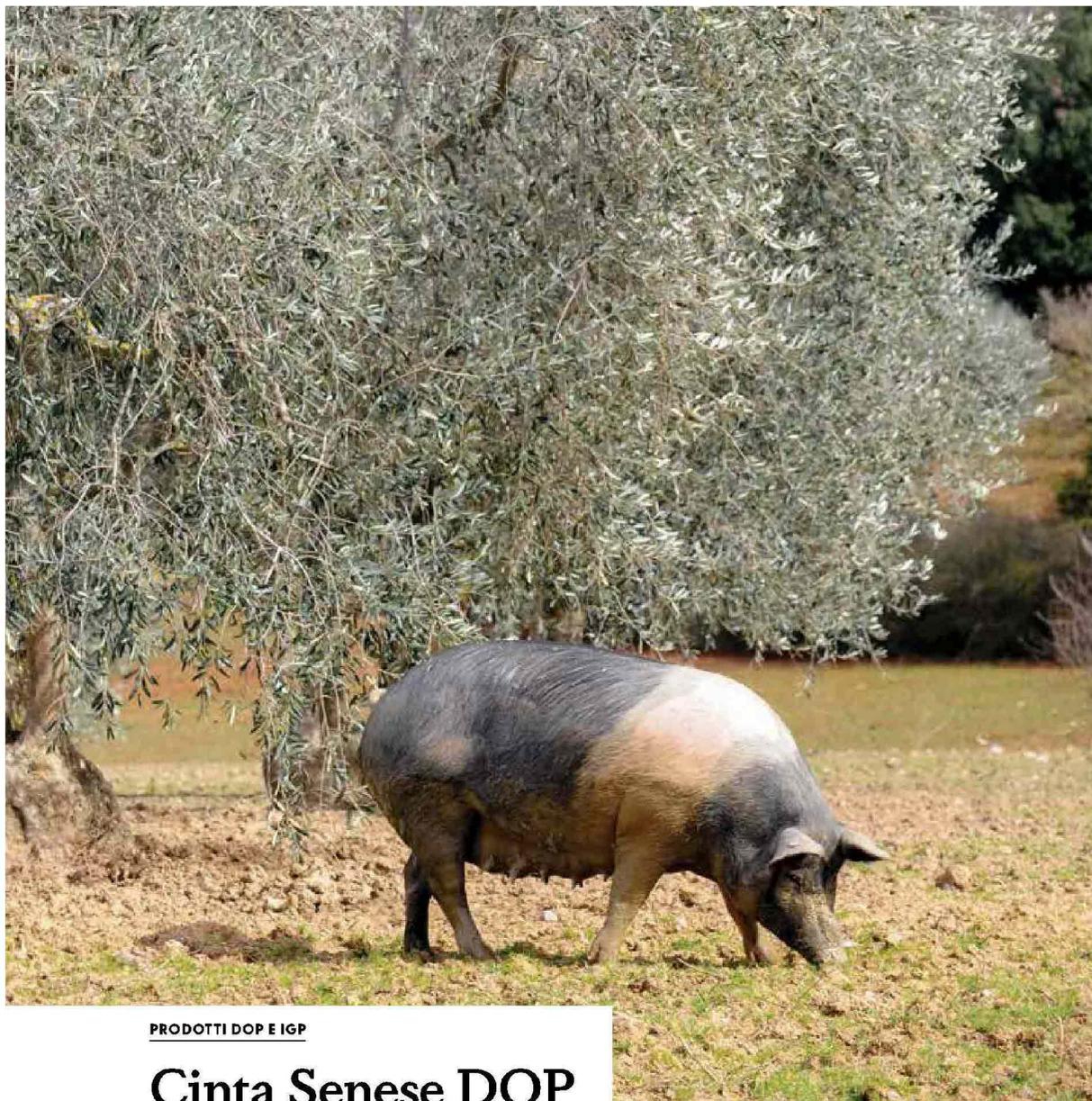


© Riproduzione riservata



QN

Robin Srl Società soggetta a direzione e coordinamento di Monrif



PRODOTTI DOP E IGP

Cinta Senese DOP

Dal rischio di estinzione a eccellenza gastronomica della tradizione toscana

di **GABRIELE MERLO**

Non sono molti i prodotti agroalimentari che possono vantare una tradizione secolare ben radicata nel patrimonio storico, artistico e culturale del territorio a cui appartengono. La Cinta Senese DOP è, senz'ombra di dubbio, uno di questi.

Un suino dall'aspetto peculiare, originario delle colline della Montagnola senese e del Montemaggio e allevato da centinaia di anni in tutta la Toscana, che ha rischiato l'estinzione a causa delle tecniche di allevamento moderne ma che, oggi più che mai, rappresenta un simbolo non solo della gastronomia, ma anche della biodiversità del nostro paese.

L'aspetto longilineo e armonico, la taglia non eccessivamente grande ma, soprattutto,

il colore nero di cute e setole e la presenza della caratteristica fascia bianca continua che circonda completamente il tronco all'altezza delle spalle, includendo gli arti anteriori, rendono la Cinta Senese un'icona tra tutte le altre razze suine.

TRA ARTE E STORIA

La Cinta Senese DOP può essere considerata la capostipite di tutti i suini della Toscana. Già allevata dagli Etruschi e dai Romani, fu di grande aiuto per la sopravvivenza dei contadini del Medioevo durante pestilenze e carestie. Nel Palazzo Pubblico di Siena è famoso l'affresco del 1338-1339 di Ambrogio Lorenzetti, "Allegoria ed effetti del Buono e del Cattivo Governo", dove è rappresentato un suino con caratteristiche simili a quelle dell'odierna Cinta. La razza era probabilmente conosciuta anche al di fuori della Toscana, la si ritrova infatti ritratta anche nella Cappella dell'Annunziata della Chiesa di San Sebastiano di Venezia. Durante il Rinascimento, l'uso delle carni di questa razza continuò ad affermarsi, ne è testimonianza la citazione di Bartolomeo Benvoglianti nel "Trattato de l'origine et accrescimenti de la Città di Siena" del 1571, nel quale si descrive l'utilizzo delle carni di Cinta per la macellazione e la trasformazione in salumi tradizionali.

Per secoli, fino a metà del Novecento, la maggior parte delle famiglie contadine toscane ha allevato tradizionalmente questo suino. L'Ispettorato Provinciale dell'Agricoltura di Siena attuò addirittura un'azione di miglioramento genetico e predispose l'apertura di un libro genealogico e di un registro. Tuttavia, durante gli anni Settanta il registro venne chiuso a causa della drastica contrazione demografica della razza. Essendo un suino poco prolifico, dopo l'introduzione di razze straniere a rapido accrescimento, rischiò seriamente l'estinzione; fu salvata quando ormai si contavano poco più di una quarantina di esemplari in tutta la Toscana.

Da questo tragico momento in poi, seguendo un crescente interesse per il ritorno

ai sapori autentici, per la qualità dei prodotti agroalimentari e per la tutela della biodiversità, in Toscana si è ripreso ad allevare la Cinta Senese, rispettando i suoi ritmi naturali di riproduzione e garantendole le condizioni di allevamento allo stato brado o semibrado.

LA TIPOLOGIA DI ALLEVAMENTO

La zona di allevamento e produzione della Cinta Senese DOP comprende tutti i territori della regione Toscana che raggiungono l'altitudine massima di 1.200 metri sul livello del mare. In accordo con l'odierno disciplinare, gli animali devono essere allevati allo stato brado o semibrado a partire dal quarto mese di vita, previa apposizione di un bottone auricolare con il codice identificativo del capo, e devono soggiornare quotidianamente in appezzamenti di terreno, eventualmente recintati, provvisti anche di un ricovero. L'alimentazione è fornita principalmente dal pascolo in bosco o in terreni seminati con essenze foraggere e



La Cinta Senese può essere considerata la capostipite di tutti i suini della Toscana, allevata già dagli Etruschi e dai Romani

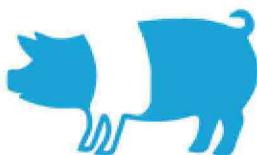
cerealicole. L'allevamento allo stato brado nelle colline toscane, assieme a un'alimentazione naturale priva di mangimi industriali, rappresenta una condizione ideale per il benessere e la crescita dei suini.

La successiva macellazione deve avvenire su animali che abbiano raggiunto almeno dodici mesi di età e le mezzene devono essere marchiate a fuoco. Dopo la macellazione dalle mezzene si ottengono i tagli e le porzioni da immettere in commercio o da destinare alla lavorazione dei prodotti di salumeria.

IL CONSORZIO E I SUOI OBIETTIVI

Il 7 agosto 1997 il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali approvò un'apposita sezione del Libro Genealogico della specie suina per la salvaguardia della razza e il 6 marzo 2001 venne istituito il Registro Anagrafico della specie suina.

Grazie agli interventi effettuati, la popo-



La carne si distingue dalla presenza dell'apposito sigillo e si caratterizza per una forte presenza di grasso di marezzatura

lazione di Cinta Senese è stata interessata da un intenso sviluppo demografico. Nel 1998 erano iscritti al Registro Anagrafico 38 allevamenti toscani; l'impegno e l'entusiasmo degli allevatori uniti alla sensibilità e al sostegno delle istituzioni pubbliche hanno favorito una costante espansione della razza e un aumento degli allevatori fino ad oggi con più di un'ottantina di allevamenti.

Nel frattempo, a fine 2000, venne costituita un'associazione di produttori e 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", con l'intento di salvaguardare la razza dall'estinzione e ottenere il riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta, obiettivo raggiunto il 14 marzo 2012.

I nuovi obiettivi del Consorzio, come spiega il neo Presidente Nicolò Savigni,

Le caratteristiche della carne

La Cinta Senese DOP si caratterizza per una forte presenza di grasso di marezzatura all'interno delle carni, un maggior contenuto in percentuale di acidi grassi insaturi e per il gusto morbido, intenso e rotondo al palato. Queste peculiarità sono il risultato della dieta a base di cereali e legumi, combinata con l'ambiente naturale in cui l'animale è allevato. La carne presenta inoltre una colorazione rosa intenso e una consistenza compatta, una bassa perdita di liquidi al momento della cottura e un sapore sapido e succulento. La grande versatilità della carne di Cinta Senese DOP, riconoscibile dall'apposito sigillo, la rende ottima cucinata alla griglia, in padella, allo spiedo o al forno. È ideale per la realizzazione di salumi come il prosciutto, la salsiccia fresca, il buristo, la soppressata, il capocollo, il lardo, la pancetta o la spalla.



PAPPARDELLE AL RAGÙ BIANCO DI CINTA SENESE DOP

Ricetta tratta dal sito www.cintasenesedop.it

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 300 grammi di pappardelle all'uovo
- 1 kg di carne fresca di Cinta Senese DOP
- 250 grammi di brodo di carne
- 50 grammi di sedano
- 50 grammi di carote
- 50 grammi di cipolle dorate
- 50 grammi di vino bianco
- 1 foglia di alloro
- 3 bacche di ginepro
- Olio EVO
- pepe

PROCEDIMENTO:

1. Tritare finemente sedano, carote e cipolle e rosolarli in un ampio tegame assieme all'olio EVO.
2. Aggiungere la carne macinata di Cinta Senese DOP, rosolandola finché non comincia a dorare. Salare, sfumare con il vino bianco e far evaporare.
3. Aggiungere le bacche di ginepro e l'alloro, poi il brodo di carne e far cuocere a fuoco dolce per circa un'ora finché non si sarà asciugato.
4. Quando il ragù è quasi pronto, portare a ebollizione una pentola con acqua salata. Cuocere le pappardelle al dente e versarle nel tegame con il ragù.
5. Mescolare e far saltare la pasta per qualche minuto insieme al condimento, aggiungere infine il pepe appena macinato e servire ben caldo.

ABBINAMENTO:

Le pappardelle sono un grande classico della cucina tradizionale toscana, condite con carne di cinghiale, funghi o ragù rosso, in questa ricetta si accompagnano a un sapo-rito ragù di Cinta Senese DOP, senza la presenza del pomodoro. Una preparazione che vede nella tendenza dolce, nella succulenza, nell'intensità e persistenza le caratteristiche gustative predominanti. Abbiamo bisogno, in abbinamento, di un vino che possieda una vibrante freschezza e sapidità, provvisto di un tannino elegante e discreta presenza alcolica, che sia anche rotondo e vellutato per poter adeguatamente armonizzare la sapidità e piccantezza speziata del piatto. In Toscana possiamo trovare numerosi esempi di vini rossi dotati di queste caratteristiche per potersi abbinare precisamente con le pappardelle, un Chianti Classico, un Rufina o un

Vino Nobile di Montepulciano per citarne solo alcuni, ma la scelta per un connubio perfetto deve prendere in considerazione anche un vino di Montalcino. Senza scomodare il fratello maggiore Brunello, troppo strutturato per questo piatto, abbiamo preferito optare per il **Rosso di Montalcino DOC di Tiezzi**.

La scelta è ricaduta sul vino della famiglia Tiezzi, non solo perché possiede tutte le qualità per accompagnare alla perfezione il piatto, ma perché è stato proprio il dottor Enzo Tiezzi, quando ebbe l'incarico della presidenza del Consorzio del vino Brunello di Montalcino negli anni Ottanta, a promuovere la nascita di questa denominazione, tanto da essere considerato il "Padre del Rosso di Montalcino". Ottenuto da uve Sangiovese grosso, anche detto Brunello, provenienti dal vigneto di 35 anni di Podere Cerrino che affonda le radici nel terreno argilloso-calcareo con galestro e alberese, il Rosso di Montalcino fermenta con lieviti indigeni in tini di legno per oltre venti giorni. Dopo la svinatura matura per circa un anno in grandi botti di rovere di Slavonia.

Un vino che risplende nel calice di un lucente rosso carminio, all'olfattivo esprime nette e intense percezioni di ciliegia, prugna e ribes, tocchi speziati di cannella e cardamomo e vegetali balsamici. L'assaggio è marcato da una vivace freschezza supportata dalla stuzzicante sapidità ed equilibrata dalla soave rotondità; il tannino è finissimo ed elegante. Il lungo e intenso finale, in cui tornano le note speziate e fruttate, rivela una precisa affinità aromatica con le sensazioni gustative percepite nelle pappardelle al ragù bianco di Cinta Senese DOP, regalando un abbinamento di sublime armonia.

eletto lo scorso dicembre 2023, rappresentano una sfida ma anche un'opportunità: «Gli obiettivi principali dei prossimi anni saranno elevare lo standard degli allevamenti della Cinta Senese DOP e farla sempre più conoscere in Italia e nel mondo». Continua: «Negli ultimi anni la suinicoltura è in grave crisi in Italia, con una generale diminuzione dei capi allevati, dovuta all'abbandono di alcuni allevatori a causa della pandemia e all'avvento della Pesta Suina Africana che ha bloccato le esportazioni», sottolinea. «Stiamo promuovendo degli incontri con veterinari specialisti per cercare di cambiare questa tendenza negativa, puntando su innovazione, ricerca e formazione per i nostri soci. Questi incontri formativi hanno lo scopo di migliorare soprattutto le pratiche di allevamento e riproduzione ma anche il benessere degli animali».

Infine, precisa il presidente: «Lavoriamo anche a supporto del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste per contrastare le numerose frodi e contraffazione perpetuate nei confronti dei prodotti di Cinta Senese DOP, cercando di valorizzare il prodotto in Italia ma soprattutto in Toscana, nel proprio territorio di origine».

La Cinta Senese DOP è di fatto un patrimonio legato non solo al semplice allevamento, ma anche culturale, di biodiversità da salvaguardare, di territori da conservare, un mezzo per far conoscere tradizioni secolari, un esempio di qualità e sapori unici. La sopravvivenza di questa razza rappresenta una ricchezza capace di ricompensare coloro che credono che il mondo agricolo costituisca una prospettiva valida a cui approcciarsi con passione, competenza, impegno e dedizione, per creare eccellenze enogastronomiche che siano portabandiera della Toscana e dell'Italia, nel mondo. ♦



HOME-UNA FESTA PER CELEBRARE LA CINTA SENESE DOP, MODELLO DI FILIERA SOSTENIBILE E SIMBOLO DELLA CUCINA TOSCANANA A LIVELLO INTERNAZIONALE



FOOD&BEVERAGE CUCINA SALONI ▾ EVENTI ▾ TRAVELLING CORPORATE ▾

NOVEMBRE 20, 2024 - CONSORZIO DI TUTELA DELLA CINTA SENESE DOP

UNA FESTA PER CELEBRARE LA CINTA SENESE DOP, MODELLO DI FILIERA SOSTENIBILE E SIMBOLO DELLA CUCINA TOSCANA A LIVELLO INTERNAZIONALE

Per la prima volta in Italia il Concorso internazionale di taglio di prosciutto da Cinta Senese DOP con i migliori tagliatori di prosciutto da Spagna, Italia e Sud America. Ancora, trekking tra i boschi alla scoperta delle aziende produttrici e una Masterclass per la formazione degli addetti ai lavori.

Dal 29 novembre al 1° dicembre, nelle campagne senesi tra i comuni di Sovicille e Murlo, si celebra uno degli animali più famosi al mondo per le sue caratteristiche organolettiche, ma non solo, la Cinta Senese DOP. In questi giorni, infatti, è in programma "La Festa della Cinta Senese DOP", evento fortemente voluto dal Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP, che rappresenta un vero e proprio traino per un turismo sostenibile legato alle eccellenze gastronomiche di questa terra.

Il territorio di Sovicille, nel cuore della campagna senese, rappresenta l'essenza della Cinta Senese DOP grazie ad un ambiente straordinario che conserva l'autentica varietà paesaggistica Toscana. Ricco di boschi e foreste, ha preservato intatto per secoli il suo paesaggio incontaminato, dove ai borghi, alle pievi e ai castelli si alternano querce, lecci e castagni, offrendo le condizioni ideali per l'allevamento, allo libero o semibrado, del progenitore di tutti i suini toscani. Al centro della Festa c'è un programma ricco di iniziative enogastronomiche e di conoscenza delle caratteristiche del prodotto.

Concentrate in questo breve periodo della Festa, tante le iniziative: dai percorsi di Trekking della Cinta Senese DOP, con due escursioni naturalistiche tra i boschi alla scoperta delle aziende produttrici, alla Masterclass per gli operatori professionali con esperti di produzione e gastronomia, fino al prestigioso Concorso Internazionale di taglio del prosciutto da Cinta Senese DOP con la partecipazione dei celebri cortadores spagnoli, da anni impegnati a valorizzare le caratteristiche organolettiche distintive dei prodotti iberici di eccellenza come il Prosciutto Iberico "Pata Negra" 100% Bellota attraverso la diffusione del taglio professionale del prosciutto.

Il Trekking: un viaggio a piedi alla scoperta dei luoghi dove nasce e cresce la Cinta Senese DOP. Sabato 30 novembre e domenica 1° dicembre, a partire dalle 10 e fino alle 13, due escursioni naturalistiche guidate da un'esperta guida ambientale, che accompagneranno i visitatori alla scoperta dei luoghi e delle aziende della filiera DOP, per trasmettere il patrimonio culturale e ambientale della Cinta Senese DOP. Dai boschi ai Castelli, passando per paesaggi unici al mondo e arrivando a far tappa all'interno di alcune aziende dove si potrà scoprire da vicino il celebre suino toscano.

Il Concorso internazionale di taglio del prosciutto da Cinta Senese DOP. Il Consorzio di tutela della Cinta Senese DOP, in collaborazione con le associazioni spagnole ANCI e Jamón Lovers organizzano il "1° Concorso Internazionale di taglio del prosciutto da Cinta Senese DOP" alla presenza dei celebri cortadores spagnoli, da anni impegnati a valorizzare le caratteristiche organolettiche distintive dei prodotti iberici di eccellenza come il prosciutto Iberico "Pata Negra" 100% Bellota attraverso la diffusione del taglio professionale del prosciutto. La Cinta Senese DOP afferma così a livello mondiale le qualità di una filiera che offre condizioni uniche di produzione, a partire dalle forme di allevamento, allo stato brado o semibrado caratteristiche della filiera. L'iniziativa prevede un concorso dove sei tagliatori professionisti, tre spagnoli e tre italiani, si sfideranno nella realizzazione dei piatti, mentre Mirko Giannella, tagliatore esperto di livello internazionale, racconterà gli elementi di un corretto e consapevole consumo e di un servizio ottimale.

La formazione al centro dei due giorni di festa con la Masterclass promossa dal Consorzio con Fondazione Qualivita. Nei giorni di festa ampio spazio sarà dedicato anche alla formazione sul prodotto Cinta Senese DOP. Al centro delle attività una Masterclass di specializzazione sulla Cinta Senese DOP rivolta a professionisti della ristorazione, botteghe alimentari, macellerie, agriturismi e media di settore. Questo evento è strutturato in tre momenti focalizzati sulla valorizzazione e sull'utilizzo ottimale del prodotto certificato, con un approccio che unisce tradizione, tecnica e innovazione. Saranno coinvolti nella Masterclass anche gli studenti dell'Istituto professionale enogastronomico alberghiero del territorio, il Ricasoli di Colle Val d'Elsa, grazie alla partecipazione delle classi terza, quarta e quinta degli indirizzi di cucina e sala-bar. La Masterclass si svolgerà sabato 30 novembre e avrà tre moduli: il primo, condotto dal presidente del Consorzio, Nicolò Savigni, sulla particolarità del sistema di allevamento e sulle caratteristiche di eccellenza della Cinta Senese DOP; il secondo sul taglio del prosciutto da Cinta Senese DOP con il tagliatore professionista Mirko Giannella; infine la declinazione in cucina a cura della cuoca e cultrice della cucina, Luisanna Messeri.

Il programma completo è disponibile su www.cintasenesedop.it.

DICHIARAZIONI

Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP - Presidente, Nicolò Savigni

"Tre giornate dedicate al Valore della Cinta Senese DOP, che per la prima volta, nel suo territorio d'origine, si apre al mondo avvicinandosi a realtà importanti a livello internazionale, come i Cortadores spagnoli, ma anche stringendo collaborazioni e creando sinergie con realtà locali del mondo cooperativo e dell'artigianato di alta qualità. Questa è la dimostrazione che la Cinta Senese DOP, oltre ad essere lustro delle Indicazioni Geografiche, è sinonimo di una cultura da riscoprire e valorizzare con momenti come questo, che ci auguriamo sia il primo di una lunga serie".

Comune di Sovicille - Sindaco, Giuseppe Gugliotti

 SCARICA TUTTO CONDIVIDI CONDIVIDI VIA MAIL

HASHTAG

#FOOD #TREKKING #EVENT
#FESTADELLACINTASENESEDOP
#CONSORZIODITUTELADELLACINTASENESEDOP
#ILCONCORSOINTERNAZIONALEEDITAGLIODELP

"La Festa della Cinta Senese DOP rappresenta una straordinaria occasione di promozione di un'eccellenza del nostro patrimonio gastronomico e insieme dell'intero territorio, come della sua capacità di fare comunità. La Festa, nata qualche anno fa da un'intuizione della Strada dei Sapori della Val di Merse e poi cresciuta grazie al lavoro sinergico di tanti attori, fra i quali, in primis, il Consorzio della Cinta Senese DOP, la Regione Toscana, i Comuni di Sovicille e Murlo, in questa edizione si arricchisce di tanti altri elementi: dal coinvolgimento dei ragazzi della Cooperativa Riuscita Sociale, alla prestigiosa presenza dei tagliatori di prosciutto spagnoli (parte dei ricavi della Festa sarà devoluto, tramite loro, alle necessità della regione di Valencia), fino alla partecipazione dell'associazione dei coltellinai di Scarperia e San Piero".

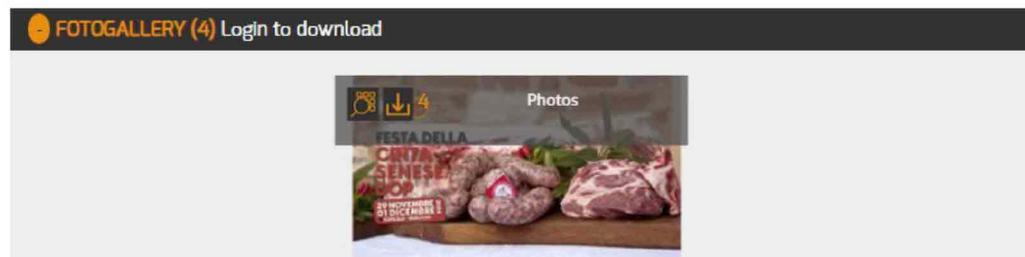
Comune di Murlo – Assessore alla cultura e turismo, Rosalia Mula

"Il comune di Murlo ha il piacere di collaborare con questo evento perché la Cinta Senese DOP è valore aggiunto per il territorio, ma anche per la salute grazie alle sue qualità organolettiche che si possono paragonare a quelle dell'olio extravergine di oliva: fonte ricca di grassi monoinsaturi, che sono considerati grassi sani".

Comune di Scarperia – Assessore all'ambiente e ai distretti rurali, Marco Casati

"Come amministrazione è un piacere e un onore essere invitati a questo evento così particolare ed unico nel suo genere. Ringrazio il Sindaco di Sovicille, Giuseppe Gugliotti, e il Presidente del Consorzio, Niccolò Savigni, per aver coinvolto i nostri coltellinai. Sono certo che il valore storico e culturale di Scarperia nel mondo della coltelleria sarà apprezzato da tutti e i prodotti della nostra tradizione nei Ferri Taglienti saranno all'altezza degli eventi in programma in questa due giorni dedicati alla Cinta Senese".

[Leggi meno](#)



Dal 29 novembre a 1 dicembre Sovicille festeggia Cinta senese Dop

Modello di filiera sostenibile e simbolo della cucina toscana Roma, 19 nov. (askanews) Dal 29 novembre al primo dicembre, nelle campagne senesi tra i comuni di Sovicille e Murlo, si festeggia uno degli animali più famosi al mondo per le sue caratteristiche organolettiche: la Cinta Senese DOP. In questi giorni, infatti, è in programma La Festa della Cinta Senese DOP, evento voluto dal Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP, che rappresenta un vero e proprio traino per un turismo sostenibile legato alle eccellenze gastronomiche di questa terra. Il territorio di Sovicille, nel cuore della campagna senese, rappresenta l'



’essenza della Cinta Senese DOP grazie ad un ambiente che conserva l’autentica varietà paesaggistica Toscana. Al centro della Festa c’è un programma ricco di iniziative enogastronomiche e di conoscenza delle caratteristiche del prodotto, oltre a percorsi di Trekking della Cinta Senese DOP, Masterclass promossa dal Consorzio con Fondazione **Qualivita** per gli operatori professionali con esperti di produzione e gastronomia. E infine un Concorso Internazionale di taglio del prosciutto da Cinta Senese DOP con la partecipazione dei celebri cortadores spagnoli, da anni impegnati a valorizzare le caratteristiche organolettiche distintive dei prodotti iberici. L’iniziativa prevede un vero e proprio concorso dove sei tagliatori professionisti, tre spagnoli e tre italiani, si sfideranno nella realizzazione dei piatti, mentre Mirko Giannella, tagliatore esperto di livello internazionale, racconterà gli elementi di un corretto e consapevole consumo e di un servizio ottimale.

Home > In evidenza

IN EVIDENZA TERRITORI

Una Festa per celebrare la Cinta Senese DOP, modello di filiera sostenibile e tra i simboli della cucina toscana

di Redazione - 19 Novembre 2024



SOVICILLE – Dal 29 novembre al 1° dicembre, nelle campagne senesi tra i comuni di Sovicille e Murlo, si celebra uno degli animali più famosi al mondo per le sue caratteristiche organolettiche, ma non solo, la Cinta Senese DOP.

In questi giorni, infatti, è in programma “La Festa della Cinta Senese DOP”, evento fortemente voluto dal Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP, che rappresenta un vero e proprio traino per un turismo sostenibile legato alle eccellenze gastronomiche di questa terra.

Il territorio di Sovicille, nel cuore della campagna senese, rappresenta l'essenza della Cinta Senese DOP grazie ad un ambiente straordinario che conserva l'autentica varietà paesaggistica Toscana. Ricco di boschi e foreste, ha preservato intatto per secoli il suo paesaggio incontaminato, dove ai borghi, alle



La Nona Sinfonia di Beethoven apre la Micat in Vertice N. 102



Forti raffiche di vento su Livorno: a rilento l'attività portuale



Incidente stradale nel tratto Senese dell'A1: un morto e un ferito grave



Tari aumentata del 3,8% in Toscana: a Pisa la più cara, 512 euro

pievi e ai castelli si alternano querce, lecci e castagni, offrendo le condizioni ideali per l'**allevamento, allo libero o semibrado**, del progenitore di tutti i suini toscani. Al centro della Festa c'è un programma ricco di iniziative enogastronomiche e di conoscenza delle caratteristiche del prodotto.

Concentrate in questo breve periodo della Festa, tante le **iniziative**: dai percorsi di Trekking della Cinta Senese DOP, con due escursioni naturalistiche tra i boschi alla scoperta delle aziende produttrici, alla Masterclass per gli operatori professionali con esperti di produzione e gastronomia, fino al prestigioso Concorso Internazionale di taglio del prosciutto da Cinta Senese DOP con la partecipazione dei celebri *cortadores* spagnoli, da anni impegnati a valorizzare le caratteristiche organolettiche distintive dei prodotti iberici di eccellenza come il Prosciutto Iberico "Pata Negra" 100% Bellota attraverso la diffusione del taglio professionale del prosciutto.

Il Trekking: un viaggio a piedi alla scoperta dei luoghi dove nasce e cresce la Cinta Senese DOP. Sabato 30 novembre e domenica 1° dicembre, a partire dalle 10 e fino alle 13, due escursioni naturalistiche guidate da un'esperta guida ambientale, che accompagneranno i visitatori alla scoperta dei luoghi e delle aziende della filiera DOP, per trasmettere il patrimonio culturale e ambientale della Cinta Senese DOP. Dai boschi ai Castelli, passando per paesaggi unici al mondo e arrivando a far tappa all'interno di alcune aziende dove si potrà scoprire da vicino il celebre suino toscano.

Iscriviti al nuovo canale WhatsApp di [agenziaimpres.it](https://www.agenziaimpres.it)

[CLICCA QUI](#)

Per continuare a rimanere sempre aggiornato sui fatti della Toscana

Iscriviti al nostro canale e invita anche i tuoi amici a farlo!

"Tre giornate dedicate al Valore della Cinta Senese DOP, che per la prima volta, nel suo territorio d'origine, si apre al mondo avvicinandosi a realtà importanti a livello internazionale, come i Cortadores spagnoli, ma anche stringendo collaborazioni e creando sinergie con realtà locali del mondo cooperativo e dell'artigianato di alta qualità. Questa è la dimostrazione che la Cinta Senese DOP, oltre ad essere lustro delle Indicazioni Geografiche, è sinonimo di una cultura da riscoprire e valorizzare con momenti come questo, che ci auguriamo sia il primo di una lunga serie" ha detto Nicolò Savigni, **Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP**

"La Festa della Cinta Senese DOP rappresenta una straordinaria occasione di promozione di un'eccellenza del nostro patrimonio gastronomico e insieme dell'intero territorio, come della sua capacità di fare comunità. La Festa, nata qualche anno fa da un'intuizione della Strada dei Sapori della Val di Merse e poi cresciuta grazie al lavoro sinergico di tanti attori, fra i quali, in primis, il Consorzio della Cinta Senese DOP, la Regione Toscana, i Comuni di Sovicille e Murlo, in questa edizione si arricchisce di tanti altri elementi: dal coinvolgimento dei ragazzi della Cooperativa Riuscita Sociale, alla prestigiosa presenza dei tagliatori di prosciutto spagnoli (parte dei ricavi della Festa sarà devoluto, tramite loro, alle necessità della regione di Valencia), fino alla partecipazione dell'associazione dei coltellinai di Scarperia e San Piero" spiega il Sindaco del Comune di Sovicille Giuseppe Gugliotti.

Il Concorso internazionale di taglio del prosciutto da Cinta Senese DOP. Il Consorzio di tutela della Cinta Senese DOP, in collaborazione con le associazioni spagnole ANCJ e Jamón Lovers organizzano il "**1° Concorso Internazionale di taglio del prosciutto da Cinta Senese DOP**" alla presenza dei celebri cortadores spagnoli, da anni impegnati a valorizzare le caratteristiche organolettiche distintive dei prodotti iberici di eccellenza come il prosciutto Iberico "Pata Negra" 100%

Bellota attraverso la diffusione del taglio professionale del prosciutto. La Cinta Senese DOP afferma così a livello mondiale le qualità di una filiera che offre condizioni uniche di produzione, a partire dalle forme di allevamento, allo stato brado o semibrado caratteristiche della filiera. L'iniziativa prevede un vero e proprio concorso dove sei tagliatori professionisti, tre spagnoli e tre italiani, si sfideranno nella realizzazione dei piatti, mentre Mirko Giannella, tagliatore esperto di livello internazionale, racconterà gli elementi di un corretto e consapevole consumo e di un servizio ottimale.

La formazione al centro dei due giorni di festa con la Masterclass promosse dal Consorzio con Fondazione Qualivita.

Nei giorni di festa ampio spazio sarà dedicato anche alla formazione sul prodotto Cinta Senese DOP. Al centro delle attività una **Masterclass di specializzazione sulla Cinta Senese DOP** rivolta a professionisti della ristorazione, botteghe alimentari, macellerie, agriturismi e media di settore. Questo evento è strutturato in **tre momenti** focalizzati sulla **valorizzazione** e sull'**utilizzo ottimale** del prodotto certificato, con un approccio che **unisce tradizione, tecnica e innovazione**. Saranno coinvolti nella Masterclass anche gli studenti dell'**Istituto professionale enogastronomico alberghiero** del territorio, il Ricasoli di Colle Val d'Elsa, grazie alla partecipazione delle classi terza, quarta e quinta degli indirizzi di cucina e sala-bar. La Masterclass si svolgerà sabato 30 novembre e avrà tre moduli: il primo, condotto dal presidente del Consorzio, Nicolò Savigni, sulla particolarità del sistema di allevamento e sulle caratteristiche di eccellenza della Cinta Senese DOP; il secondo sul taglio del prosciutto da Cinta Senese DOP con il tagliatore professionista Mirko Giannella; infine la declinazione in cucina a cura della cuoca e cultrice della cucina, Luisanna Messeri.

Il programma completo è disponibile su www.cintasenesedop.it.



Articolo precedente

La Nona Sinfonia di Beethoven apre la Micat in Vertice N. 102



Redazione

<https://www.twitter.com/agenziaimpres>

ARTICOLI CORRELATI ALTRO DALL'AUTORE



19 novembre 2024

CHI SIAMO | LA REDAZIONE | AREA CLIENTI



Roma 13°C

asknews

[Home](#) POLITICA ECONOMIA ESTERI CRONACA SPORT SOCIALE CULTURA SPETTACOLO VIDEONEWS
[+ALTRE SEZIONI](#) [+REGIONI](#)



Speciali:

[LIBIA/SIRIA](#) | [ASIA](#) | [NUOVA EUROPA](#) | [NOMI E NOMINE](#) | [CRISI CLIMATICA](#) | [G7 ITALIA 2024](#) | [CINEMA VENEZIA 2024](#) | [EUROPA BUILDING](#)



CRONACA VIDEONEWS

Disinformazione a scuola, un giovane su 3 non riconosce fake news

19 NOVEMBRE 2024

AGRIFOOD ECONOMIA

Dal 29 novembre a 1 dicembre Sovicille festeggia Cinta senese Dop

Modello di filiera sostenibile e simbolo della cucina toscana

NOV 19, 2024 Agroalimentare

info & imprese



Roma, 19 nov. (askanews) – Dal 29 novembre al primo dicembre, nelle campagne senesi tra i comuni di Sovicille e Murlo, si festeggia uno degli animali più famosi al mondo per le sue caratteristiche organolettiche: la Cinta Senese DOP. In questi giorni, infatti, è in programma “La Festa della Cinta Senese DOP”, evento voluto dal Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP, che rappresenta un vero e proprio traino per un turismo sostenibile legato alle eccellenze gastronomiche di questa terra.

Il territorio di Sovicille, nel cuore della campagna senese, rappresenta l'essenza della Cinta Senese DOP grazie ad un ambiente che conserva l'autentica varietà paesaggistica Toscana. Al centro della Festa c'è un programma ricco di iniziative enogastronomiche e di conoscenza delle caratteristiche del prodotto, oltre a percorsi di Trekking della Cinta Senese DOP, Masterclass promossa dal Consorzio con Fondazione **Qualivita** per gli operatori professionali con esperti di produzione e gastronomia.

E infine un Concorso Internazionale di taglio del prosciutto da Cinta Senese DOP con la partecipazione dei celebri cortadores spagnoli, da anni impegnati a valorizzare le caratteristiche organolettiche distintive dei prodotti iberici. L'iniziativa prevede un vero e proprio concorso dove sei tagliatori professionisti, tre spagnoli e tre italiani, si sfideranno nella realizzazione dei piatti, mentre Mirko Giannella, tagliatore esperto di livello internazionale, racconterà gli elementi di un corretto e consapevole consumo e di un servizio ottimale.



Dal 29 novembre a 1 dicembre Sovicille festeggia Cinta senese Dop

Modello di filiera sostenibile e simbolo della cucina toscana Roma, 19 nov. (askanews) Dal 29 novembre al primo dicembre, nelle campagne senesi tra i comuni di Sovicille e Murlo, si festeggia uno degli animali più famosi al mondo per le sue caratteristiche organolettiche: la Cinta Senese DOP. In questi giorni, infatti, è in programma La Festa della Cinta Senese DOP, evento voluto dal Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP, che rappresenta un vero e proprio traino per un turismo sostenibile legato alle eccellenze gastronomiche di questa terra. Il territorio di Sovicille, nel cuore della campagna senese, rappresenta l'



’essenza della Cinta Senese DOP grazie ad un ambiente che conserva l’autentica varietà paesaggistica Toscana. Al centro della Festa c’è un programma ricco di iniziative enogastronomiche e di conoscenza delle caratteristiche del prodotto, oltre a percorsi di Trekking della Cinta Senese DOP, Masterclass promossa dal Consorzio con Fondazione **Qualivita** per gli operatori professionali con esperti di produzione e gastronomia. E infine un Concorso Internazionale di taglio del prosciutto da Cinta Senese DOP con la partecipazione dei celebri cortadores spagnoli, da anni impegnati a valorizzare le caratteristiche organolettiche distintive dei prodotti iberici. L’iniziativa prevede un vero e proprio concorso dove sei tagliatori professionisti, tre spagnoli e tre italiani, si sfideranno nella realizzazione dei piatti, mentre Mirko Giannella, tagliatore esperto di livello internazionale, racconterà gli elementi di un corretto e consapevole consumo e di un servizio ottimale.

Dal 29 novembre a 1 dicembre Sovicille festeggia Cinta senese Dop

Modello di filiera sostenibile e simbolo della cucina toscana Roma, 19 nov. (askanews) Dal 29 novembre al primo dicembre, nelle campagne senesi tra i comuni di Sovicille e Murlo, si festeggia uno degli animali più famosi al mondo per le sue caratteristiche organolettiche: la Cinta Senese DOP. In questi giorni, infatti, è in programma La Festa della Cinta Senese DOP, evento voluto dal Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP, che rappresenta un vero e proprio traino per un turismo sostenibile legato alle eccellenze gastronomiche di questa terra. Il territorio di Sovicille, nel cuore della campagna senese, rappresenta l'



l'essenza della Cinta Senese DOP grazie ad un ambiente che conserva l'autentica varietà paesaggistica Toscana. Al centro della Festa c'è un programma ricco di iniziative enogastronomiche e di conoscenza delle caratteristiche del prodotto, oltre a percorsi di Trekking della Cinta Senese DOP, Masterclass promossa dal Consorzio con Fondazione **Qualivita** per gli operatori professionali con esperti di produzione e gastronomia. E infine un Concorso Internazionale di taglio del prosciutto da Cinta Senese DOP con la partecipazione dei celebri cortadores spagnoli, da anni impegnati a valorizzare le caratteristiche organolettiche distintive dei prodotti iberici. L'iniziativa prevede un vero e proprio concorso dove sei tagliatori professionisti, tre spagnoli e tre italiani, si sfideranno nella realizzazione dei piatti, mentre Mirko Giannella, tagliatore esperto di livello internazionale, racconterà gli elementi di un corretto e consapevole consumo e di un servizio ottimale.



CORRIERE FLEGREO

Mar 19 Novembre 2024

HOME PAGE ATTUALITÀ DALL'ITALIA E DAL MONDO EUROPA LAVORO MONDO POLITICA SANITÀ VIDEO NEWS
NOTIZIE LOCALI ▾



Quarto, esplosione in un appartamento
07/11/2024



Pozzuoli, chiusura Metro, secondo incontro in Regione per scongiurare i licenziamenti
30/10/2024



Bacoli: C'è l'ex come mandante nel tentato omicidio
16/10/2024



Pozzuoli, sabato di controlli straordinari delle forze dell'ordine
13/10/2024

A Settembre, ritira il tuo nuovo contenitore per la raccolta del VETRO



Mi Riciclo all'infinito ed oltre



FOX
BAR TABACCHI

Via S.S. Annunziata 18 - 20 - 22 Pozzuoli
348 584 21 27 - 081 526 92 06
✉ foxtabacchi@hotmail.it

Dal 29 novembre a 1 dicembre Sovicille festeggia Cinta senese Dop

Attualità > Dal 29 novembre a 1 dicembre Sovicille festeggia Cinta senese Dop

👁 25 📅 19/11/2024



Morata rivela: "Ho lottato con depressione e attacchi di panico"

19/10/2024

(Adnkronos) - Alvaro Morata ha sofferto di depressione e attacchi di panico. A raccontarlo è stato proprio il centravanti del Milan, nel corso...



evento di riferimento per...

CORRIERE FLEGREO

Canali WhatsApp:
un modo privato per seguire ciò che ti interessa

Iscriviti al nostro
Canale Whatsapp



Modello di filiera sostenibile e simbolo della cucina toscana
Roma, 19 nov. (askanews) – Dal 29 novembre al primo dicembre, nelle campagne senesi tra i comuni di Sovicille e Murlo, si festeggia uno degli animali più famosi al mondo per le sue caratteristiche organolettiche: la Cinta Senese DOP. In questi giorni, infatti, è in programma “La Festa della Cinta Senese DOP”, evento voluto dal Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP, che rappresenta un vero e proprio traino per un turismo sostenibile legato alle eccellenze gastronomiche di questa terra.

Il territorio di Sovicille, nel cuore della campagna senese, rappresenta l'essenza della Cinta Senese DOP grazie ad un ambiente che conserva l'autentica varietà paesaggistica Toscana. Al centro della Festa c'è un programma ricco di iniziative enogastronomiche e di conoscenza delle caratteristiche del prodotto, oltre a percorsi di Trekking della Cinta Senese DOP, Masterclass promossa dal Consorzio con Fondazione **Qualivita** per gli operatori professionali con esperti di produzione e gastronomia.

E infine un Concorso Internazionale di taglio del prosciutto da Cinta Senese DOP con la partecipazione dei celebri cortadores spagnoli, da anni impegnati a valorizzare le caratteristiche

organolettiche distintive dei prodotti iberici. L'iniziativa prevede un vero e proprio concorso dove sei tagliatori professionisti, tre spagnoli e tre italiani, si sfideranno nella realizzazione dei piatti, mentre Mirko Giannella, tagliatore esperto di livello internazionale, racconterà gli elementi di un corretto e consapevole consumo e di un servizio ottimale.

Segui Corriere Flegreo su [Google News](#)



CORRIERE FLEGREO

Questo sito contribuisce alla audience di "Magazine". Testata giornalistica iscritta al Registro Stampa del Tribunale di Napoli al nr. 32 del 26.04-2005. Alcuni testi citati o immagini inserite sono tratte da Internet e, pertanto, considerate di pubblico dominio; qualora la loro pubblicazione violasse eventuali diritti d'autore vogliate comunicarlo via e-mail all'indirizzo segnalazioni@corriereflegreo.it per provvedere alla conseguente rimozione o modificazione.

Dal 29 novembre a 1 dicembre Sovicille festeggia Cinta senese Dop

Modello di filiera sostenibile e simbolo della cucina toscana Roma, 19 nov. (askanews) Dal 29 novembre al primo dicembre, nelle campagne senesi tra i comuni di Sovicille e Murlo, si festeggia uno degli animali più famosi al mondo per le sue caratteristiche organolettiche: la Cinta Senese DOP. In questi giorni, infatti, è in programma La Festa della Cinta Senese DOP, evento voluto dal Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP, che rappresenta un vero e proprio traino per un turismo sostenibile legato alle eccellenze gastronomiche di questa terra. Il territorio di Sovicille, nel cuore della campagna senese, rappresenta l'



l'essenza della Cinta Senese DOP grazie ad un ambiente che conserva l'autentica varietà paesaggistica Toscana. Al centro della Festa c'è un programma ricco di iniziative enogastronomiche e di conoscenza delle caratteristiche del prodotto, oltre a percorsi di Trekking della Cinta Senese DOP, Masterclass promossa dal Consorzio con Fondazione **Qualivita** per gli operatori professionali con esperti di produzione e gastronomia. E infine un Concorso Internazionale di taglio del prosciutto da Cinta Senese DOP con la partecipazione dei celebri cortadores spagnoli, da anni impegnati a valorizzare le caratteristiche organolettiche distintive dei prodotti iberici. L'iniziativa prevede un vero e proprio concorso dove sei tagliatori professionisti, tre spagnoli e tre italiani, si sfideranno nella realizzazione dei piatti, mentre Mirko Giannella, tagliatore esperto di livello internazionale, racconterà gli elementi di un corretto e consapevole consumo e di un servizio ottimale.

Cinta Senese: debutta la festa in onore del salume toscano

A Sovicille (SI), la prima edizione, con un concorso internazionale Per la prima volta in Italia il Concorso internazionale di taglio di prosciutto da Cinta Senese Dop con i migliori tagliatori di prosciutto da Spagna, Italia e Sud America. Ancora trekking tra i boschi alla scoperta delle aziende produttrici e una masterclass per la formazione degli addetti ai lavori. Dal 29 novembre al 1° dicembre, nelle campagne senesi tra i comuni di Sovicille e Murlo, si celebra uno degli animali più famosi al mondo per le sue caratteristiche organolettiche, ma non solo, la Cinta Senese Dop. In questi giorni, infatti, è in programma "La Festa della Cinta Senese Dop", evento fortemente voluto dal Consorzio di Tutela della Cinta Senese Dop, che rappresenta un vero e proprio traino per un turismo sostenibile legato alle eccellenze gastronomiche di questa terra. Il territorio di Sovicille, nel cuore della campagna senese, rappresenta l'essenza della Cinta Senese Dop grazie ad un ambiente straordinario che conserva l'autentica varietà paesaggistica Toscana. Ricco di boschi e foreste, ha preservato intatto per secoli il suo paesaggio incontaminato, dove ai borghi, alle pievi e ai castelli si alternano querce, lecci e castagni, offrendo le condizioni ideali per l'allevamento, allo libero o semibrado, del progenitore di tutti i suini toscani. Al centro della Festa c'è un programma ricco di iniziative enogastronomiche e di conoscenza delle caratteristiche del prodotto. Concentrate in questo breve periodo della Festa, tante le iniziative: dai percorsi di trekking della Cinta Senese Dop, con due escursioni naturalistiche tra i boschi alla scoperta delle aziende produttrici, alla Masterclass per gli operatori professionali con esperti di produzione e gastronomia, fino al prestigioso Concorso Internazionale di taglio del prosciutto da Cinta Senese Dop con la partecipazione dei celebri cortadores spagnoli, da anni impegnati a valorizzare le caratteristiche organolettiche distintive dei prodotti iberici di eccellenza come il Prosciutto Iberico "Pata Negra" 100% Bellota attraverso la diffusione del taglio professionale del prosciutto.



GIOVEDÌ, 28 NOVEMBRE 2024

f i e x

Gazzetta
di Siena

NOTIZIE WEB TV RUBRICHE CONTATTI



Home > Notizie > Cinta Senese DOP: concorso di taglio e mercatino agroalimentare di qualità

Cinta Senese DOP: concorso di taglio e mercatino agroalimentare di qualità

Di Redazione - 28 Novembre 2024



ULTIMI ARTICOLI

Radicondoli-Casolese, parla il capo ultras

28 Novembre 2024

UNISI: le elezioni studentesche sono ufficialmente annullate

28 Novembre 2024

Consiglio comunale come a scuola: c'è chi esce prima

28 Novembre 2024

Palio di Asti, Borgo San Marzanotto sceglie Alessio Migheli per il Palio 2025

28 Novembre 2024

Beko, il sindaco in Consiglio Comunale: "Partecipato a tutti i tavoli ministeriali, continuerò a stimolare..."

28 Novembre 2024

Nel fine settimana a Sovicille il 1° Concorso Internazionale di Taglio del Prosciutto da Cinta Senese DOP

Un fine settimana ricco di eventi celebra la **Cinta Senese DOP** a **Sovicille**, culminando, domenica **1 dicembre**, in un appuntamento straordinario aperto al pubblico: il **Primo Concorso Internazionale di Taglio del Prosciutto da Cinta Senese DOP**, organizzato dal **Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP** in collaborazione con le associazioni spagnole **ANCJ** e **Jamón Lovers**.

A fare da cornice, nelle giornate di **sabato 30 novembre e domenica 1 dicembre**, in Piazza Marconi a Sovicille **un mercatino del cibo di qualità** in cui saranno presenti aziende del territorio per vendita diretta e uno spazio dedicato ai **coltellinai di Scarperia**, eccellenza dell'artigianato dei "ferri taglienti".

Protagonisti assoluti del Concorso di Taglio internazionale saranno i rinomati **cortadores** spagnoli, maestri nell'arte del taglio al coltello, da sempre impegnati nella valorizzazione delle eccellenze iberiche come

il Prosciutto Iberico "Pata Negra" 100% Bellota.

Per la prima volta in Italia, domenica presso il **Centro Culturale La Tinaia di Sovicille**, a partire dalle ore **10.00**, sarà possibile assistere a una dimostrazione dal vivo di questa straordinaria professione **con tagliatori professionisti da Spagna, Sud America e Italia** che uniscono forza, eleganza e precisione. I prosciutti da **Cinta Senese**, veri capolavori di sapore, saranno protagonisti di un'arte che trasforma il taglio in uno spettacolo. Al termine una giuria internazionale specializzata eleggerà **miglior cortador di prosciutto da Cinta Senese DOP**, il tagliatore che avrà dimostrato maggior **abilità, stile e creatività**.

[Provincia di Siena](#)

Redazione



ARTICOLI CORRELATI **ALTRO DALL'AUTORE**

Gsk, Scaramelli (IV): "Bene l'investimento di 260 milioni di euro sul territorio"

Radicondoli-Casolese, parla il capo ultras

Consiglio comunale come a scuola: c'è chi esce prima

**LASCIA UN COMMENTO**

Commento:



CUPRA TERRAMAR HYBRID
THERE IS NO SECOND
TUA DA 295€ AL MESE
 TAN 5,95% - TAEG 7,08% - ANTICIPO 7.300€ - 23 RATE - 20.000 KM
 VALORE FUTURO GARANTITO O RATA FINALE 29.098€

ULTIME NOTIZIE Natale a Poggibonsi: con un fine settimana dedicato al mondo del gin apron giovedì, 28 Novembre 2024



S F



fX@66@1

6 9

AGROALIMENTARE ED ENOGASTRONOMIA

“L
cuc

Dal 29 no
sostenibile

28 novembre 2024

f Facebook X Twitter WhatsApp Telegram LinkedIn Copy Link



152944

programma “La Festa della Cinta Senese DOP”, evento fortemente voluto dal Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP, che rappresenta un vero e proprio traino per un turismo sostenibile legato alle [eccellenze gastronomiche](#) di questa terra.

Il territorio di Sovicille, nel cuore della campagna senese, rappresenta l'essenza della Cinta Senese DOP grazie ad un ambiente straordinario che conserva l'autentica varietà paesaggistica Toscana. Ricco di boschi e foreste, ha preservato intatto per secoli il suo paesaggio incontaminato, dove ai borghi, alle pievi e ai castelli si alternano querce, lecci e castagni, offrendo le condizioni ideali per l'allevamento, allo stato libero o semibrado, del progenitore di tutti i suini toscani. Al centro della Festa c'è un programma ricco di iniziative enogastronomiche e di conoscenza delle caratteristiche del prodotto.

Concentrate in questo breve periodo della Festa, tante le iniziative: dai percorsi di trekking della Cinta Senese DOP, con due escursioni naturalistiche tra i boschi alla scoperta delle aziende produttrici, alla Masterclass per gli operatori professionali con esperti di produzione e gastronomia, fino al prestigioso Concorso Internazionale di taglio del prosciutto da Cinta Senese DOP con la partecipazione dei celebri cortadores spagnoli, da anni impegnati a valorizzare le caratteristiche organolettiche distintive dei prodotti iberici di eccellenza come il Prosciutto Iberico “Pata Negra” 100% Bellota attraverso la diffusione del taglio professionale del prosciutto.

Il Trekking: un viaggio a piedi alla scoperta dei luoghi dove nasce e cresce la Cinta Senese DOP. Sabato 30 novembre e domenica 1° dicembre, a partire dalle 10 e fino alle 13, due escursioni naturalistiche guidate da un'esperta guida ambientale, che accompagneranno i visitatori alla scoperta dei luoghi e delle aziende della filiera DOP, per trasmettere il patrimonio culturale e ambientale della Cinta Senese DOP. Dai boschi ai Castelli, passando per paesaggi unici al mondo e arrivando a far tappa all'interno di alcune aziende dove si potrà scoprire da vicino il celebre suino toscano.

Il Concorso internazionale di taglio del prosciutto da Cinta Senese DOP. Il Consorzio di tutela della Cinta Senese DOP, in collaborazione con le associazioni spagnole ANCJ e Jamón Lovers organizzano il “1° Concorso Internazionale di taglio del prosciutto da Cinta Senese DOP” alla presenza dei celebri cortadores spagnoli,

da anni impegnati a valorizzare le caratteristiche organolettiche distintive dei prodotti iberici di eccellenza come il prosciutto Iberico “Pata Negra” 100% Bellota attraverso la diffusione del taglio professionale del prosciutto. La Cinta Senese DOP afferma così a livello mondiale le qualità di una filiera che offre condizioni uniche di produzione, a partire dalle forme di allevamento, allo stato brado o semibrado caratteristiche della filiera. L’iniziativa prevede un vero e proprio concorso dove sei tagliatori professionisti, tre spagnoli e tre italiani, si sfideranno nella realizzazione dei piatti, mentre Mirko Giannella, tagliatore esperto di livello internazionale, racconterà gli elementi di un corretto e consapevole consumo e di un servizio ottimale.

La formazione al centro dei due giorni di festa con la Masterclass promossa dal Consorzio con Fondazione Qualivita. Nei giorni di festa ampio spazio sarà dedicato anche alla formazione sul prodotto Cinta Senese DOP. Al centro delle attività una Masterclass di specializzazione sulla Cinta Senese DOP rivolta a professionisti della ristorazione, botteghe alimentari, macellerie, agriturismi e media di settore. Questo evento è strutturato in tre momenti focalizzati sulla valorizzazione e sull’utilizzo ottimale del prodotto certificato, con un approccio che unisce tradizione, tecnica e innovazione. Saranno coinvolti nella Masterclass anche gli studenti dell’Istituto professionale enogastronomico alberghiero del territorio, il Ricasoli di Colle Val d’Elsa, grazie alla partecipazione delle classi terza, quarta e quinta degli indirizzi di cucina e sala-bar. La Masterclass si svolgerà sabato 30 novembre e avrà tre moduli: il primo, condotto dal presidente del Consorzio, Nicolò Savigni, sulla particolarità del sistema di allevamento e sulle caratteristiche di eccellenza della Cinta Senese DOP; il secondo sul taglio del prosciutto da Cinta Senese DOP con il tagliatore professionista Mirko Giannella; infine, la declinazione in cucina a cura della cuoca e cultrice della cucina, Luisanna Messeri.

“Tre giornate dedicate al Valore della Cinta Senese DOP, che per la prima volta, nel suo territorio d’origine, si apre al mondo avvicinandosi a realtà importanti a livello internazionale, come i Cortadores spagnoli, ma anche stringendo collaborazioni e creando sinergie con realtà locali del mondo cooperativo e dell’artigianato di alta qualità – dice il presidente del Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP, Nicolò Savigni -. Questa è la dimostrazione che la Cinta Senese DOP, oltre ad essere lustro delle Indicazioni Geografiche, è sinonimo di una cultura da riscoprire e valorizzare con momenti come questo, che ci auguriamo sia il primo di una lunga serie”.

“La Festa della Cinta Senese DOP – afferma il sindaco di Sovicille, Giuseppe Gugliotti – rappresenta una straordinaria occasione di promozione di un’eccellenza del nostro patrimonio gastronomico e insieme dell’intero territorio, come della sua capacità di fare comunità. La Festa, nata qualche anno fa da un’intuizione della Strada dei Sapori della Val di Merse e poi cresciuta grazie al lavoro sinergico di tanti attori, fra i quali, in primis, il Consorzio della Cinta Senese DOP, la Regione Toscana, i Comuni di Sovicille e Murlo, in questa edizione si arricchisce di tanti altri elementi:

dal coinvolgimento dei ragazzi della Cooperativa Riuscita Sociale, alla prestigiosa presenza dei tagliatori di prosciutto spagnoli (parte dei ricavi della Festa sarà devoluto, tramite loro, alle necessità della regione di Valencia), fino alla partecipazione dell'associazione dei coltellinai di Scarperia e San Piero”.

“Il comune di Murlo ha il piacere di collaborare con questo evento perché la Cinta Senese DOP è valore aggiunto per il territorio, ma anche per la salute grazie alle sue qualità organolettiche che si possono paragonare a quelle dell'olio extravergine di oliva: fonte ricca di grassi monoinsaturi, che sono considerati grassi sani”, dichiara l'assessore alla cultura e turismo del Comune di Murlo, Rosalia Mula.

“Come amministrazione è un piacere e un onore essere invitati a questo evento così particolare ed unico nel suo genere – ha aggiunto l'assessore all'ambiente e ai distretti rurali del Comune di Scarperia -, Marco Casati. Ringrazio il Sindaco di Sovicille, Giuseppe Gugliotti, e il Presidente del Consorzio, Niccolò Savigni, per aver coinvolto i nostri coltellinai. Sono certo che il valore storico e culturale di Scarperia nel mondo della coltelleria sarà apprezzato da tutti e i prodotti della nostra tradizione nei Ferri Taglienti saranno all'altezza degli eventi in programma in questa due giorni dedicati alla Cinta Senese”.

Il programma completo è disponibile su www.cintasenesedop.it.

USATO Scotti Ugo

SALDI USATO

SALDI SALDI SALDI SALDI SALDI SALDI SALDI SALDI SALDI SALDI

EXTRA SCONTO PASSAGGIO OMAGGIO

The advertisement features a red tag with the text 'SALDI USATO' in white. Below the tag, three cars are shown: a small white hatchback, a white SUV, and a white sedan. At the bottom, there are icons for 'EXTRA SCONTO' (a stack of coins) and 'PASSAGGIO OMAGGIO' (two hands shaking).



Cliccate sul titolo e avrete la visione completa dell'articolo e delle foto

mercoledì 4 dicembre 2024

Cinta Senese Dop, filiera d'eccellenza

Cinta Senese Dop, filiera d'eccellenza e motore del turismo sostenibile

La Cinta Senese Dop incarna l'eccellenza toscana, legando paesaggio, cultura e sostenibilità. Con un valore crescente, guida la Dop economy regionale, celebrata tra tradizione locale e apertura internazionale



di **Vincenzo D'Antonio**

La sedimentazione è dono della storia. Quando la sedimentazione è bimillenaria ed essa, con la complicità della natura, forgia un paesaggio che diviene unico al mondo, allora siamo certi di dove siamo. Siamo in Toscana. Prendendo ardimentosa scorciatoia di pensiero, azzardiamo affermare che vi è innesco di volano virtuoso che ci induce ad

Convivium2000

- IL PROVERBIO E UN SMS IN RIMA
- DIMMI QUANDO SEI NATO: OGGI 5 DICEMBRE
- Sequistrate dai NAS 39 ton. di dolci delle feste
- Affitti brevi: check-in solo di persona
- Panettone in latta: il regalo perfetto

Archivio blog

▼ 2024 (2975)

▼ dicembre (36)

[IL PROVERBIO E UN SMS IN RIMA](#)

[DIMMI QUANDO SEI NATO: OGGI 5 DICEMBRE](#)

[Sequistrate dai NAS 39 ton. di dolci delle feste](#)

[Affitti brevi: check-in solo di persona](#)

[Panettone in latta: il regalo perfetto](#)

[Cinta Senese Dop, filiera d'eccellenza](#)

[Cortina: Flavio Briatore lascia il Caminetto](#)

[Formaggi italiani a Cheese Awards 2024: 12 medaglie...](#)

[LE PILLOLE DEL 5 DICEMBRE](#)

[PROVERBIO e UN SMS IN RIMA DEL 4 DICEMBRE](#)

[Il macaron, dolce francese dai mille gusti e colori](#)

[la Mig 2024 ha chiuso a 10mila visitatori](#)

[DIMMI QUANDO SEI NATO: OGGI 4 DICEMBRE](#)

[Olio extravergine di oliva](#)

[Ecco come il cibo influenza le nostre emozioni](#)

[convivium2000.blogspot.com: RECORD 31.200 post!](#)

[Antiossidanti: a cosa servono e dove si trovano](#)

[LE PILLOLE DEL 4 DICEMBRE](#)

[PROVERBIO e l'SMS in rima DEL 3 DICEMBRE](#)

[Vino biologico e biodinamico: nel 2025 torna Sum...](#)

[Il Whisky torna di moda anche tra i più giovani](#)

[DIMMI QUANDO SEI NATO: OGGI 3 DICEMBRE](#)

[Alla scoperta di grappa, whisky, rum e brandy](#)

[CAORLE: I CASONI RICOSTRUITI IN PIAZZA,](#)

[Tanto sugo sulla pasta contro i radicali liberi](#)

[Influenza, cosa mangiare e cosa evitare](#)



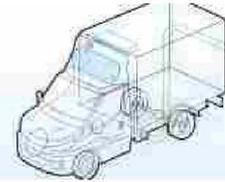
Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Mercoledì 04 Dicembre 2024 | aggiornato alle 10:47 | 109395 articoli pubblicati



COOOL® FreeToGo il sistema di refrigerazione criogenico
L'INNOVAZIONE PER UN DELIVERY SOSTENIBILE

Scopri la tecnologia COOOL® FreeToGo



TOSCANA

HOME » ATTUALITÀ E MERCATO
» AGRICOLTURA, CIBO e AMBIENTE

Cinta Senese Dop, filiera d'eccellenza e motore del turismo sostenibile

La Cinta Senese Dop incarna l'eccellenza toscana, legando paesaggio, cultura e sostenibilità. Con un valore crescente, guida la Dop economy regionale, celebrata tra tradizione locale e apertura internazionale



di Vincenzo D'Antonio

04 dicembre 2024 | 10:29



La sedimentazione è dono della storia. Quando la sedimentazione è bimillenaria ed essa, con la complicità della natura, forgia un paesaggio che diviene unico al mondo, allora siamo certi di dove siamo. Siamo in Toscana. Prendendo ardimentosa scorciatoia di pensiero, azzardiamo affermare che vi è innesco di volano virtuoso che ci induce ad affermare che **la Toscana è così tanto bella e affascinante perché i toscani sono proprio bravi per quanto creativi e laboriosi e, in lettura reciproca, i toscani sono così bravi perché vivono in contesto così bello e fascinoso.** La sedimentazione di cui si è fatto cenno ce la ritroviamo ben bene a proposito della **Cinta Senese Dop**. Ci sia consentita facezia dell'istante: non è stata ancora inventata la fotografia e quindi non abbiamo immagine attuale di questo maiale. Che si fa? Nessun problema. Si va nel Palazzo Pubblico di Siena e si ammira il ciclo di affreschi "Allegoria ed effetti del Buono e del Cattivo Governo" di Ambrogio Lorenzetti. E la Cinta Senese è lì. Essa è lì, in cammino placido, da otto secoli così come ce ne sono adesso, in numero di qualche migliaio di esemplari allo stato libero e sembrado, nei boschi della Toscana.



La Cinta Senese è presente nel ciclo di affreschi "Allegoria ed effetti del Buono e del Cattivo Governo" di Ambrogio Lorenzetti

Cinta Senese, una Dop d'elezione

Unica per la sua "cinta" e per la sua pregevolezza organolettica, la Cinta Senese è tra i suini più famosi al mondo. Pur essendo, da capitolato Dop, allevato su tutto il territorio regionale, tuttavia **la Cinta Senese trova suo "territorio d'elezione", sua amovole "culla", nel territorio di Sovicille, nel cuore della campagna senese**, con il suo ambiente straordinario, scrigno autentico della varietà paesaggistica toscana. Quest'area è la Val di Merse, ricca di boschi e foreste, pittoresca per il suo paesaggio incontaminato, dove ai borghi, alle pievi e ai castelli si alternano querce, lecci e castagni, offrendo le condizioni ideali per l'allevamento, allo stato libero o semibrado, del progenitore di tutti i suini toscani.



Sovicille è il territorio d'elezione della Cinta Senese



La "bravura toscana" di cui si diceva qui si palesa sia nel modello di filiera sostenibile, in ciò includendo anche l'evidente attenzione al benessere animale, sia nella valorizzazione di quanto, si parla di lavorazione del suino, è simbolo, insieme ad altre carni, della cucina toscana nel mondo. **L'allevamento della Cinta Senese Dop sta lodevolmente diventando virtuoso traino per un turismo sostenibile legato alle eccellenze gastronomiche di questo territorio.**

Cinta Senese in festa

Al centro della Festa c'è un programma ricco di iniziative enogastronomiche e di conoscenza delle caratteristiche del prodotto. Spettacolare ed utile al contempo come momento divulgativo in sé, la partecipazione, nell'ambito della Festa della Cinta Senese Dop che ha avuto luogo a Sovicille, dei celebri cortadores spagnoli, da anni impegnati a valorizzare le caratteristiche organolettiche distintive dei prodotti iberici di eccellenza come il Prosciutto Iberico "Pata Negra" 100% Bellota attraverso la diffusione del taglio professionale del prosciutto. **La Cinta Senese Dop afferma così a livello mondiale le qualità di una filiera che offre condizioni uniche di produzione, a partire dalle forme di allevamento, allo stato brado o semibrado caratteristiche della filiera.**



A Sovicille si è celebrata la Cinta Senese con una festa

Ascoltiamo a proposito della Festa, **Nicolò Savigni**, presidente del Consorzio di Tutela della Cinta Senese Dop: «Tre giornate dedicate al Valore della Cinta Senese Dop, che per la prima volta, nel suo territorio d'origine, si apre al mondo avvicinandosi a realtà importanti a livello internazionale, come i Cortadores spagnoli, ma anche stringendo collaborazioni e creando sinergie con realtà locali del mondo cooperativo e dell'artigianato di alta qualità. Questa è la dimostrazione che **la Cinta Senese Dop, oltre ad essere lustro delle Indicazioni Geografiche, è sinonimo di una cultura da riscoprire e valorizzare** con momenti come questo, che ci auguriamo sia il primo di una lunga serie».

Cinta Senese, la filiera

E che la filiera della **Cinta Senese Dop già adesso, anno 2024, costituisca un lusinghiero business è dimostrato dal valore alla produzione**: ben 3 milioni di euro con circa 3mila capi macellati. Di nuovo, l'evidenza della bravura toscana. Qualche numero sinottico e poi una conseguente riflessione. Il valore economico della Dop economy toscana è di 1.356milioni di euro, ovvero il 26% del valore complessivo dell'agroalimentare. Di questi 1.356milioni di euro, 192milioni di euro provengono dal comparto cibo e 1.164milioni dal comparto vino. **I prodotti Dop Igp sono**

complessivamente 90, di cui 32 del comparto cibo e 58 del comparto vino. Ciò comporta che la Toscana è la prima regione in Italia per numero di prodotti, la nona per valore nel comparto cibo e la terza per valore nel comparto vino. Il numero complessivo di operatori è 17.996, di cui 11.505 nel comparto cibo e 6.491 nel comparto vino. Prendiamo, ma non a caso, sei prodotti del comparto cibo: tra i formaggi il Pecorino Toscano Dop e il Pecorino delle Balze Volterrane Dop; tra i prodotti a base di carne il Prosciutto Toscano Dop e la Cinta Senese Dop, tra gli oli il Toscano Igp e il Seggiano Dop.



L'allevamento della Cinta Senese sta lodevolmente diventando virtuoso traino per un turismo sostenibile

Cosa hanno in comune queste tre "coppie" di prodotti? **La loro disparità in termini di capability e, a conseguire, in termini di presenza sul mercato.** E però, il loro agire (la bravura toscana, di nuovo) è, in saggio understatement un agire di coppia, a mo' di ingranaggio costituito da due ruote dentate, una grande ed una piccola. L'ingranaggio funziona in quanto ci sono entrambe le ruote ed entrambe sono necessarie, sia la grande che la piccola. Ce ne fosse una soltanto, non di ingranaggio parleremmo e di conseguenza nessun movimento si innescherebbe, non ci sarebbe "movimento", bensì melanconica staticità. Grazie all'ingranaggio, entrambe le ruote si azionano. La grande rimane grande e la piccola rimane piccola, e però entrambe assumono, nella loro distinzione di volume (capability) una visibilità incrementale ed un posizionamento che si rivela apprezzato e vincente sul mercato. È così. È la Dop economy toscana che sa cantare in coro.

© Riproduzione riservata

STAMPA

HOME » ATTUALITÀ E MERCATO » AGRICOLTURA, CIBO e AMBIENTE

» Cinta Senese Dop, filiera d'eccellenza e motore del turismo sostenibile - Italia a Tavola



CINTA SENESE DOP

TOSCANA

AGROALIMENTARE

TURISMO SOSTENIBILE

FILIERA

PAESAGGIO TOSCANO

DOP ECONOMY

SOVICILLE

VAL DI MERSE

ECCELLENZE GASTRONOMICHE

NICOLÒ SAVIGNI

AMBROGIO LORENZETTI

ULTIME NOTIZIE:



CENTRITALIANEWS.IT

INFORMAZIONE QUOTIDIANA - Direttore Leonardo Mattioli

- 🏠 CRONACHE DAI BORGHI ▾
- 💰 ECONOMIA E AMBIENTE ▾
- 🏛️ POLITICA E SANITÀ ▾
- 🎨 CULTURA ▾
- 📅 EVENTI E ENOGASTRONOMIA ▾
- 📖 LIBRO DEL MESE



Cronache dai borghi | Eventi e Enogastronomia

Sovicille :Cinta Senese DOP; nel fine settimana concorso di taglio del prosciutto di Cinta Senese e mercatino agroalimentare di qualità

📅 27 Novembre 2024 [CPD_READS_THIS]

Nel fine settimana a Sovicille il 1° Concorso Internazionale di Taglio del Prosciutto da Cinta Senese DOP e un mercatino di aziende del territorio con la DOP e tanti prodotti agroalimentari di qualità. Una fine settimana ricca di eventi celebra la Cinta Senese DOP a Sovicille, culminando, domenica 1 dicembre, in un appuntamento straordinario aperto al pubblico: il Primo Concorso Internazionale di Taglio del Prosciutto da Cinta Senese DOP, organizzato dal Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP in collaborazione con le associazioni spagnole ANCJ e Jamón Lovers. A fare da cornice, nelle giornate di sabato 30 novembre e domenica 1 dicembre, in Piazza Marconi a Sovicille un mercatino del cibo di qualità in cui saranno presenti aziende del territorio per vendita diretta e uno spazio dedicato

Consigli comunali



Siena: vertenza dipendenti Beko; in una interrogazione urgente i

gruppi consiliari di opposizione chiedono quali strategie il comune intenda mettere in campo per assicurare la tutela delle 299 famiglie interessate dalla chiusura dello stabilimento"

📅 25 Novembre 2024



Poggibonsi: taxa di soggiorno; consigliere comunale

Salvini (Forza Italia), "l' aumento della taxa di un euro 1,50 è solo per fare cassa. Ma è cruciale che il denaro raccolto venga investito esclusivamente in iniziative legate al turismo"

📅 23 Novembre 2024

Regione



Toscana: violenza di genere ; in un anno e mezzo 2.692 le

chiamate di donne al 112

📅 26 Novembre 2024

152944

ai coltellinai di Scarperia, eccellenza dell'artigianato dei "ferri taglienti". Protagonisti assoluti del Concorso di Taglio internazionale saranno i rinomati cortadores spagnoli, maestri nell'arte del taglio al coltello, da sempre impegnati nella valorizzazione delle eccellenze iberiche come il Prosciutto Iberico "Pata Negra" 100% Bellota. Per la prima volta in Italia, domenica presso il Centro Culturale La Tinaia di Sovicille, a partire dalle ore 10.00, sarà possibile assistere a una dimostrazione dal vivo di questa straordinaria professione con tagliatori professionisti da Spagna, Sud America e Italia che uniscono forza, eleganza e precisione. I prosciutti da Cinta Senese DOP, veri capolavori di sapore, saranno protagonisti di un'arte che trasforma il taglio in uno spettacolo. Al termine una giuria internazionale specializzata eleggerà miglior cortador di prosciutto da Cinta Senese DOP, il tagliatore che avrà dimostrato maggior abilità, stile e creatività.

← **Siena: macellazione di suini per consumo domestico privato, ecco le regole e i comportamenti da seguire**

Share This Post:

👍 **Potrebbe anche interessarti**



Asciano : elezioni comunali; candidato sindaco Fabrizio Nucci (centrosinistra), "comunità energetica, luci a led e pannelli fotovoltaici, ecco i nostri progetti"

📅 29 Marzo 2024



Cortona: seggi elettorali e sedi scolastiche. Sindaco Meoni: «Impossibile spostarli altrove»

📅 2 Settembre 2020



Progetto centrale geotermica in Val di Paglia: Magrini capogruppo minoranza a Radicofani replica a presidente provincia di Siena Franceschelli, "stupisce che il presidente della provincia e sindaco di Montalcino, uno dei comuni del Parco della Val d'Orcia, non conosca i confini del sito Unesco"

📅 12 Dicembre 2019



Montalcino: il 30 novembre arrivano le Misericordie di tutta la

Toscana per l'Assemblea annuale
📅 26 Novembre 2024

Ambiente



Toscana: 1 milione e 350 mila euro agli operai forestali impegnati

anche nella lotta attiva AIB e nella cura del Patrimonio Agricolo Forestale regionale

📅 26 Novembre 2024



San Quirico d'Orcia: iniziati i lavori di manutenzione dei lecci

camminamento lungo mura.

Sindaco Bartoli: "Prevenzione cura piante e massima sicurezza"

📅 25 Novembre 2024

Feste e sagre



Castiglion Fiorentino : assegnate le "casine di legno" del

mercato natalizio. La macchina organizzativa del cartellone del natale mette in turbo e passa al secondo step

📅 9 Novembre 2024



Lunedì 11 novembre il San Martino di Sarteano è Fiera con 70

banchi

📅 8 Novembre 2024

Giostre e palli



Castiglion Fiorentino: dal primo al 31 dicembre possibile

presentare la propria candidatura per la nomina del Magistrato del Palio dei Rioni 2025



Navigation bar with links: HOME, CHI SIAMO, REDAZIONE, EDITORIALI, CONTATTACI. Includes WhatsApp number 338 4990040 and social media icons for Facebook, Twitter, YouTube, Google+, and RSS.

ilCittadinoonline.it
Quotidiano indipendente dalla parte dei cittadini

55 ANNI logo. Text: "Noi un futuro senza tumori del sangue lo vediamo già." and "Con il tuo aiuto lo realizziamo. DONA IL TUO 5X1000 C.F. 80102390582".

Direttore responsabile Raffaella Zelia Ruscolto

Horizontal menu with categories: CRONACA E PROVINCIA, PALIO E CONTRADE, ECONOMIA E POLITICA, CULTURA E SPETTACOLI, TUTTO SPORT, AGENDA ED EVENTI, LAVORO E FORMAZIONE, SCIENZA E AMBIENTE, NON SOLO SIENA, NEWS DAL MONDO, QUI COLDIRETTI, TERZO SETTORE, SULLA TAVOLA, LE VOCI DEGLI ALTRI, FOTO GALLERY. Below it: LE VIGNETTE DI LUCA, IL METEO DI SIENA, TRAFFICO TOSCANA.

Home Enogastronomia

Cinta Senese DOP: concorso di taglio e mercatino agroalimentare di qualità

Data: 27 Novembre 2024 14:11 | in: Enogastronomia, Manifestazioni ed Eventi

Nel fine settimana a Sovicille il 1° Concorso Internazionale di Taglio del Prosciutto da Cinta Senese DOP e un mercatino di aziende del territorio



SOVICILLE. Un fine settimana ricco di eventi celebra la **Cinta Senese DOP** a **Sovicille**, culminando, domenica **1 dicembre**, in un appuntamento straordinario aperto al pubblico: il **Primo Concorso Internazionale di Taglio del Prosciutto da Cinta Senese DOP**, organizzato dal **Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP** in collaborazione con le associazioni spagnole **ANCJ** e **Jamón Lovers**.

A fare da cornice, nelle giornate di **sabato 30 novembre** e **domenica 1 dicembre**, in Piazza Marconi a Sovicille un **mercatino del cibo di qualità** in cui saranno presenti aziende del territorio per vendita diretta e uno spazio dedicato ai **cottellina di Scarperia**, eccellenza dell'artigianato dei "ferri taglienti".

Cerca



Sciopero nazionale del 29 novembre: le corse di at e Tiemme
[Leggi l'articolo intero...](#)



Difezi: "Continua il progetto Novissi in Togo"
[Leggi l'articolo intero...](#)



Le scarpe e il vespasiano
[Leggi l'articolo intero...](#)



Energie rinnovabili: Grig scrive all'assessore Monni
[Leggi l'articolo intero...](#)



Res (Riformismo e Solidarietà): si parla di Siena e della sua identità
[Leggi l'articolo intero...](#)

Pubblicità

Med news Italtpress un notiziario, tre lingue, un ponte tra culture. In italiano, inglese e arabo. Ogni giorno news, interviste, schede e approfondimenti. >> Italtpress

Follow



Pubblicità

ESG DATA Global Responsibility Network. L'artificial intelligence per essere sempre aggiornati su un mondo più responsabile, una finanza più sostenibile e un futuro più green. Esplora ora

NEWS DAL MONDO

ULTIMI COMMENTI

I PIÙ LETTI

La Lazio continua a volare, Bologna battuto 3-0
24 Novembre 2024

Il Napoli torna solitario al comando, Lukaku piega la Roma
24 Novembre 2024

L'Italia bissa il successo del 2023 e vince ancora la Davis
24 Novembre 2024

Torino-Monza 1-1, Djuric risponde a Masina
24 Novembre 2024

Protagonisti assoluti del Concorso di Taglio internazionale saranno i rinomati **cortadores** spagnoli, maestri nell'arte del taglio al coltello, da sempre impegnati nella valorizzazione delle eccellenze iberiche come il **Prosciutto Iberico "Pata Negra" 100% Bellota**.

Per la prima volta in Italia, domenica presso il **Centro Culturale La Tinaia di Sovicille**, a partire dalle ore **10.00**, sarà possibile assistere a una dimostrazione dal vivo di questa straordinaria professione **con tagliatori professionisti da Spagna, Sud America e Italia** che uniscono forza, eleganza e precisione. I prosciutti da **Cinta Senese DOP**, veri capolavori di sapore, saranno protagonisti di un'arte che trasforma il taglio in uno spettacolo. Al termine una giuria internazionale specializzata eleggerà **miglior cortador di prosciutto da Cinta Senese DOP**, il tagliatore che avrà dimostrato maggior **abilità, stile e creatività**.

Tweet

« Previous :

Senologia: infermiere e tecniche di risonanza magnetica senesi protagoniste a Bologna

Next : »

Il centrosinistra di Colle all'attacco: "Il sindaco scavalca le sedi istituzionali"



Chiusura Galleria Le Chiavi: protestano le aziende locali [Leggi l'articolo intero...](#)

Publicità

Videonews

" , nextArrow: "
>
" ,)):));



Imprese, cresce la voglia di innovazione



Di Costanzo "La comunicazione pubblica digitale cresce"



Imprese, cresce la voglia di innovazione



Fs, Cantamessa "A Natale un treno di rinforzo dal Nord alla Sicilia"



Manovra, Gentiloni "Numeri in linea con le regole europee"

Publicità

CHI SIAMO

DONAZIONI

AMICI

FOLLOW



Prenota il libro!

 Ripetizioni per non ripetere
 Prenota il libro!

Eula Scuola Ripetizioni | 329 140438 | Strada di Pescara, 58 - Siena | info@eula.it

Nissan Townstar | NISSAN

HOME | ATTUALITÀ | EVENTI | CRONACA | PALIO E CONTRADE | ROBUR | MENSSANA | SPORT | TERRITORIO | TOSCANA | MULTIMEDIA | ANNUNCI | OKSIENA

Home > Eventi Siena

UN WEEKEND CON LA CINTA SENESE DOP A SOVICILLE

Costruzioni Srl

 Via Zalaffi 4 - Siena - Tel. 0577 530074

Segui su Telegram

 OKSIENA

 LE NEWS SUL TUO SMARTPHONE

<https://t.me/oksiena>

Luci sul Trasimeno

 7 DICEMBRE - 6 GENNAIO

 CASTELLIONE DEL LAGO

 Accendi il tuo Natale

WWW.LUCISULTRASIMENO.IT

FESTA DELLA CINTA SENESE DOP

 29 NOVEMBRE - 01 DICEMBRE 2024

 SOVICILLE - MURLO (SI)

WWW.CINTASENESEDOP.IT

N. Zucchi & Guide

 RISTORANTE PIZZERIA BRACERIA

 Via Principale, 46-50

 Tavere 57140 - Siena

 0577 366199 - 347 2919992

ilcolledelquinto.it

info@ilcolledelquinto.it

 VERANDA ESTIVA

Bar Pasticceria

PAOLINA

 Largo Gramsci, 12

 Tel. 0577 936040

POGGIBONSI

 Bar Paolina Pasticceria

SIENA

 Macchine per cucire

 Vendita e riparazione per tutte le marche

 Via Piscinane 66 - Siena

 Tel. 366 4914556

IFTS Formazione Tecnica Superiore

www.partnersrl.info

CYBERNET

 Sistemista di rete specializzato in sicurezza IT

 0575 380459 | tutor@gruppo-partner.com

CORSO GRATUITO

Arezzo

Un fine settimana ricco di eventi celebra la **Cinta Senese DOP a Sovicille**, culminando, domenica 1 dicembre, in un appuntamento straordinario aperto al pubblico: il Primo Concorso Internazionale di Taglio del Prosciutto da Cinta Senese DOP, organizzato dal Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP in collaborazione con le associazioni spagnole ANCJ e Jamón Lovers.

A fare da cornice, nelle giornate di **sabato 30 novembre e domenica 1 dicembre**, in Piazza Marconi a Sovicille un **mercato del cibo di qualità** in cui saranno presenti aziende del territorio per vendita diretta e uno spazio dedicato ai coltellinai di Scarperia, eccellenza dell'artigianato dei "ferri taglienti".

Protagonisti assoluti del Concorso di Taglio internazionale saranno i rinomati cortadores spagnoli, maestri nell'arte del taglio al coltello, da sempre impegnati nella valorizzazione delle eccellenze iberiche come il Prosciutto Iberico "Pata Negra" 100% Bellota.

Per la prima volta in Italia, domenica presso il **Centro Culturale La Tinaia di Sovicille**, a partire dalle ore 10.00, sarà possibile assistere a una dimostrazione dal vivo di questa straordinaria professione con tagliatori professionisti da Spagna, Sud America e Italia che uniscono forza, eleganza e precisione. I prosciutti da Cinta Senese DOP, veri capolavori di sapore, saranno

SCAN ME

Il nuovo canale WhatsApp di OK SIENA

Tutte le news direttamente sul tuo

LAVORIAMO PER IL BENESSERE DELLA COMUNITÀ E DEL TERRITORIO

 Acquirente del Fisco

fiora.it

10 NOVEMBRE 2024

FINALE DI CAMPIONATO ITALIANO BALESTRA MANESCA ANTICA

 Ritrovo ore 08.30

 inizio gara ore 09.30

 ore 15.00 pranzo

 ore 15.30 premiazioni e salut finali

 PER INFO

 ROBERTO 3369817340

 MAURIZIO 3361474424

 LE ISCRIZIONI DOVRANNO PERVENIRE ENTRO IL 07 NOVEMBRE

 MURIZZO VIA B. PERUZZI 15 CASTELNUOVO BERARDINGAROLA

 E-MAIL ASCASSETTAMPITESTI@GMAIL.COM

 E-MAIL BALESTREMANESCA@GMAIL.COM

protagonisti di un'arte che trasforma il taglio in uno spettacolo. Al termine una giuria internazionale specializzata eleggerà miglior cortador di prosciutto da Cinta Senese DOP, il tagliatore che avrà dimostrato maggior abilità, stile e creatività.

smartphone

Articoli correlati »



• UN WEEKEND CON LA CINTA SENESE DOP A SOVICILLE



• NUOVA ZTL A SAN GIMIGNANO, UN INCONTRO CON LA CITTADINANZA



• OCULAR ONCOLOGY DAY: OCULISTI ONCOLOGI DA TUTTO IL MONDO A CONFRONTO A SIENA



• A SIENA UN POMERIGGIO FRA ARTE E CIOCCOLATO



• AL TEATRO DEI RINNOVATI "L'ANATRA ALL'ARANCIA"



• IL GIUBILEO E L'ACCOGLIENZA: INCONTRO TRA LOJUDGE ED I SINDACI A SINALUNGA



• "LA FORZA DELLE DONNE" A CHIUSI



• LA MOSTRA "KOSÌ IL BENE COMUNE" INAUGURATA ANCHE IN COREA



• LO STATO DEL TERZO SETTORE SENESE: CONVEGNO A SIENA



• IL SARROCCHI APRE LE PORTE AI NUOVI STUDENTI CON UN CICLO DI 5 OPEN DAY

SCUOLE VIAGGIANTI

abc
Noleggio Auto & Van
Servizio NCC.
abc-rent.com

BEMOCOLI
AZIENDA AGRICOLA
www.bemoccoli.it

CSM
AUTORIPARAZIONI srl
Officina-Carrozzeria
Gomme-Autolavaggio
carlo.anichini@alice.it

SEBASTIANO PARASILITI SRL
IMPRESA EDILE

LORY
beatricecolpi

NeGRita
IL ROCK
e libertà

terrecablate
connessi al territorio