Porcari Toscani
Cinta Senese
Denominazione d'Origine Protetta
Consorzio di Tutela

CONSORZIO DI TUTELA DELLA CINTA SENESE: ELETTO IL NUOVO CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE – SAVIGNI NICOLO' CONFERMATO PRESIDENTE

Grande consapevolezza del difficile momento del mondo suinicolo, ma grande determinazione e fermezza nell'affrontare il futuro e cogliere le opportunità, questo quanto emerge dall'Assemblea soci del Consorzio di Tutela della Cinta Senese che lunedì 12 maggio ha votato i nuovi componenti del Consiglio di Amministrazione, i quali al proprio interno hanno riconfermato Savigni alla Presidenza che insieme ai due Vice Presidenti Vanni margherita, anch'essa riconfermata e Filippo Renieri andranno a comporre il Comitato esecutivo.

Nella cornice della sala Convegni del Palazzo della Camera di commercio in Siena si sono riuniti i soci per eleggere i propri amministratori. Risultano elette tra le aziende di allevamento e macellazione: SAVIGNI SOCIETA' SEMPLICE AGRICOLA, LA FATTORIA DI MARGHERITA DI VANNI MARGHERITA, AZ.AGR. SIMIGNANO DI BEZZINI CRISTINA, AZ AGR PODERE GRECINELLA di MONTOMOLI TOMMASO, SOCIETA' AGRICOLA TENUTA SPANNOCCHIA SRL, mentre tra le aziende di sezionamento e porzionamento: D.I.G.A.R. SRL, SALUMERIA DI MONTE SAN SAVINO SRL e SALUMIFICIO PATRONE SAS. I rappresentanti di queste aziende Consorziate hanno determinato la composizione del Consiglio di Amministrazione del Consorzio della Cinta Senese, che nella medesima giornata si è riunito nella sua prima riunione eleggendo Nicolò Savigni: Presidente, Margherita Vanni e Filippo Renieri Vice Presidenti.

Aziende di allevamento e macellazione:

PRESIDENTE
Nicolò Savigni, diplomato in chimica industriale e legale rappresentante della "Savigni S.S." situata a Sambuca Pistoiese, "*una macelleria agricola,* -come si legge nel suo sito*: benessere animale una realtà da toccare e vivere - Biologico, da sempre. Perché per noi la cura è una questione di famiglia. E da sempre alleviamo i nostri animali in modo naturale, seguendo i ritmi dell'aia e il benessere dell'animale."* Ed ancora ***"La passione è forte****: è la linfa che ogni giorno fa allungare i rami verso il cielo.* ***- La famiglia è forte****: è la radice salda che fa tenere i piedi ben piantati in terra e che permette allo sguardo di cercare e sfidare nuovi orizzonti* ***Il lavoro è forte****: i Savigni si sono fatti una promessa tanti anni fa e continuano a mantenerla tutti i giorni..*" Allevatore, sezionatore e trasformatore a dimostrazione della sua profonda passione e legame con la Cinta Senese. Consorziato dal 2004 subito dopo la nascita del Consorzio, pertanto interprete di tutto il percorso iniziato nel 2001 quando un gruppo di allevatori ha deciso di prendere le redini di questa razza a rischio estinzione e portarla tra le

Piazza G. Matteotti, 30 c/o Camera di Commercio Arezzo Siena – Piano 3° - 53100 Siena
Tel. **0577 1606961** Fax. **0577 1601244**
e-mail: **info@cintasenesedop.it** PEC: **consorzio@pec.cintasenesedop.it** WEB: **www.cintasenesedop.it**
P.IVA: 01027580529 - Iscrizione CCIAA: 114716 - MPS: IT45J0103014206000000483986
**In conformità a quanto previsto dall'art. 2199 c.c.*

DOP europee, con l'ottenimento della Denominazione d'Origine Protetta nel 2012. E' stato eletto per la prima volta nel 2016 anno in cui è entrato a far parte del Consiglio di Amministrazione e da allora è sempre stato attivo Consigliere e protagonista della vita Consortile. Dal 2023 ricopre la carica di Presidente

VICE PRESIDENTE

Margherita Vanni, laureata in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali nel 2015 anno in cui ottiene anche l'abilitazione alla professione di Dottore Agronomo e dottore Forestale. E' titolare dell'azienda Fattoria di Margherita un'azienda agricola zootecnica della provincia di Pisa. In fattoria si allevano principalmente galline ovaiole di razza livornese e suini di razza Cinta Senese. "*L'amore per la Cinta – dichiara- nasce grazie al tirocinio universitario svolto in un'azienda della provincia di Pisa. L'inizio dell'esperienza di allevamento – prosegue - non è stata sempre facile. Come allevatore sono tante le problematiche che si incontrano: problematiche genetiche, sanitarie, igieniche, alimentari, ambientali. Credo fortemente che sia fondamentale creare una rete tra allevatori: un sostegno tecnico e magari veterinario qualificato e specifico per questa razza è la base per salvare la Cinta Senese. Per tutelare la Cinta Senese è essenziale tutelare gli allevatori!!"* L'azienda è iscritta al Consorzio dal 2018 e durante l'Assemblea del 18 maggio 2022 Margherita entra a far parte del Consiglio di Amministrazione che la elegge Vice Presidente nel 2023. Carica riconfermata IL 12.05.2025.

CONSIGLIERE

Cristina Bezzini titolare dell'Azienda Agricola Simignano di Bezzini Cristina situata a Simignano, nel comune di Sovicille dove si estende per 420ha. Entrata a far parte del Cda nel maggio 2022, e ben interprete dello spirito proprio dell'allevamento di Cinta Senese DOP. L'azienda precedentemente rappresentata prima dal nonno Giuseppe e poi dal padre Andrea, già componente il Consiglio di Amministrazione dal 2001 al 2006, è tra i fondatori del Consorzio con iscrizione n.1 del 02.05.2001. *La sua attività è infatti il risultato del lavoro di quattro generazioni, proprio nella Montagnola Senese, territorio di conservazione dei pochi esemplari di suini di razza di Cinta Senese rimasti e che hanno permesso la rivalutazione di questa razza autoctona. Infatti Angelo Bezzini nel 1890 arrivando come mezzadro al podere "Casal Gianni" ebbe come mansione principale proprio quella di badare all'allevamento dei suini di Cinta Senese, attività che svolgeva con tale passione al punto che il gioco preferito del figlio Giuseppe, nonno di Cristina, era quello di prendere dei sassi di varie dimensioni per creare le sue famiglie di maiali: con quelli più grandi faceva la scrofa e il verro, con i più piccoli i maialini."* Nel 1972 Giuseppe riuscì a realizzare il suo sogno decidendo di acquistare l'intera Fattoria e decise di proseguire con tenacia il suo allevamento di razza e fu proprio grazie alla sua determinazione che gli venne riconosciuto negli anni a seguire il ruolo di "Salvatore della Cinta Senese, infatti e' la seconda azienda (prima la Foresteria gestita attualmente dai Carabinieri Forestali) alla quale l'associazione allevatori rilasciò il certificato di allevamento di suini di razza Cinta Senese.

CONSIGLIERE

Daniela Casarin – amministratrice delegata dell'azienda Società Agricola tenuta di Spannocchia srl, situata nella Riserva Naturale "Alto Merse", n. 48 del Libro soci e pertanto tra le aziende che nel Maggio 2001 fecero vedere la luce al Consorzio di Tutela. La tenuta di Spannocchia che dal 1200 era una delle proprietà della famiglia Spannocchi, venne acquisita nel 1925 dallo scrittore fiorentino Delfino Cinelli, la cui famiglia tutt'ora vive e conduce l'azienda. Si estende per 444 ettari a 20 km da Siena. E' un'azienda Agricola Biologica e sede dell'Associazione Castello di Spannocchia che si occupa della parte culturale e didattica. Il tema dominante è la conservazione e la tutela del paesaggio e della vita rurale con le sue tradizioni e memorie. Spannocchia si pone come modello di fattoria polifunzionale promuovendo un'attività agricola sostenibile, in armonia con i ritmi della natura, che sappia coniugare la tradizione con l'innovazione e la ricerca. E l'allevamento della Cinta Senese ben permette di diffondere la cultura rurale, ambientale e agroalimentare in sintonia con l'ambiente. Nel sito aziendale si legge "*L'allevamento è uno di punti chiave della nostra attività agricola. Fin dagli inizi negli anni '90 ci siamo impegnati, tramite un progetto denominato Arca di Noè".* Dal 2005 la trasformazione dei salumi viene fatta direttamente in azienda, secondo la tradizione locale e le regole del biologico.

CONSIGLIERE

Tommaso Montomoli, attuale titolare di terza generazione dell'azienda agricola Podere Grecinella, situata nel comune di Casole d'Elsa. Fin dal 1970 negli oltre trenta ettari vengono coltivati cereali e allevati gli animali di Cinta Senese. L'azienda ha acquisito la qualifica di consorziata nell'aprile 2003, periodo di vero fermento nel Consorzio, infatti dopo il salvataggio e la messa in sicurezza della razza, stava iniziando il percorso per ottenere il riconoscimento della Denominazione d'Origine Protetta. Tommaso è subentrato alla gestione della madre, ma comunque dichiara: *"Per noi l'azienda significa impegno e lavoro, infatti da sempre tutti abbiamo lavorato per farla diventare quella che è adesso: allevamento di suini di Cinta Senese DOP e struttura ricettizia sorta in quelle che una volta erano le strutture adibite al ricovero degli animali e la conservazione dei cereali. Obiettivo fondamentale riuscire a trasmettere tutti gli aspetti che ci caratterizzano,: accudire gli animali, vivere a contatto diretto con la natura circostante rispettando i colori e paesaggi della toscana."*

<u>Aziende di sezionamento e porzionamento</u>

VICE PRESIDENTE

Filippo Renieri, laureato in scienze economiche e bancarie è stato eletto per la prima volta consigliere dall'assemblea dei soci del Consorzio nel 2013, anno di inizio del percorso per l'ottenimento dell'incarico Erga Omnes, con il quale il Ministero nel 2015 ha riconosciuto al Consorzio la gestione della salvaguardia e della promozione della DOP. Titolare della

"D.I.G.A.R. SRL": "*il nuovo capitolo della tradizione della famiglia Renieri: arte, segreti e tecniche di lavorazione*". Leggiamo nel sito aziendale*: FARE QUALITÀ oggi: noi abbiamo scelto di essere "Artigianali", abbiamo scelto di sostituire il concetto di "soltanto buono" con quello di "assolutamente speciale", abbiamo scelto di mettere il prodotto al primo posto. Produciamo Prosciutto da "Cinta Senese DOP" e Salumi tipici Toscani fin dal 1964, secondo una tradizione di famiglia. Lo facciamo restando "artigiani", con passione, secondo gli insegnamenti tramandati di padre in figlio. La nostra famiglia da sempre, ha cercato di raccontare nei Salumi tipici toscani, le tradizioni toscane e la cultura di questa terra dove nasce una delle più antiche razze suine toscane, la Cinta Senese. Noi abbiamo scelto di salvaguardare e valorizzare questa razza dedicando attenzione al territorio, all'allevamento e alla produzione."*

CONSIGLIERE

Walter Giorgi, in rappresentanza della "Salumeria di Monte San Savino" *nata come piccola bottega di paese, oggi specializzata nella lavorazione delle carni stagionate e cotte in forno a legna. **Ricerca**, **sviluppo e controllo qualità**: i valori sono le fondamenta su cui poggia un'azienda. L'espressione e la condivisione di valori aiutano a consolidarne l'identità, a raccontarne l'attività quotidiana, a veicolarne le finalità, a orientarne ogni singola decisione operativa e imprenditoriale" Ecco il decalogo che la Salumeria di Monte San Savino ha stilato sui valori che animano la produzione di ogni singolo prodotto.* Giorgi è Laureato in Agraria, abilitato alla professione, nonché sommelier, è stato Direttore del Consorzio del Prosciutto Toscano Dop e profondo conoscitore della realtà dei prodotti ad Indicazione Geografica della nostra Regione. E' consigliere della Consorzio della Cinta Senese DOP dal 2016, anno della sua prima elezione a dal quale ha ricevuto sempre conferma dalle aziende consorziate.

CONSIGLIERE

Luca Patrone classe 1990, dopo gli studi superiori si iscrive all'Università di Agraria a Pisa, indirizzo Enologia e viticoltura. Non conclude il percorso universitario per dedicarsi totalmente all'azienda di famiglia che nasce nel 1992 dal padre Lorenzo e la madre Maria.
Forti le sue radici nell' allevamento e l'agricoltura e le sue origini irpine si ritrovano nel metodo di lavorazione delle carni. Si dedica alla Cinta Senese identificando in questa razza la migliore per proprietà organolettiche. Il Salumificio Patrone si legge nel suo sito: ***CHI SIAMO:** Le ricette della tradizione, la qualità delle materie prime, la maestria delle mani dei nostri norcini, la passione per il nostro lavoro è tutto ciò che racchiudiamo nei nostri prodotti. **ESPERIENZA**: La nostra azienda nasce nel 1992 a Venturina Terme, in Val di Cornia, Toscana quando Lorenzo e Maria Patrone decidono di cominciare a produrre porchetta e salumi toscani da vendere nei mercati settimanali.* Il Salumificio Patrone è entrato a far parte del Consorzio nel gennaio 2022 come sezionatore, ma svolge anche attività di trasformazione. "Sono f*elice di fare parte del nuovo CDA, e ringrazio tutti per la fiducia."* – queste le parole di Luca Patrone.

COLLEGIO SINDACALE

Invariati i membri del Collegio Sindacale: **Marco Turillazzi**, **Giuseppe Tammaro** e lo *"storico"* Presidente **Giovanni Pacini.** *Organo di controllo, il cui silenzioso lavoro è a garanzia del corretto e regolare funzionamento delle attività consortili*.

DICHIARAZIONI PRESIDENTE

"*Considero un grandissimo privilegio essere stato confermato dal Consiglio di Amministrazione Presidente di questo pregiatissimo Consorzio di Tutela – ha commentato Savigni - il mondo suinicolo sta attraversando sicuramente uno dei momenti più duri e difficoltosi di questo secolo, ne sono e ne siamo consapevoli tutti, come sempre accade però, nei momenti di grande difficoltà si presentano anche grandi opportunità da cogliere al volo per cercare di invertire la tendenza*"

Con l'auspicio di sempre maggiore e totale partecipazione di tutti gli associati, per proseguire la condivisione di un percorso di rilancio della Cinta Senese, si è conclusa l'importante giornata.