



Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP

Siena 23/ 03/2020

CINTA SENESE, L'EUROPA ESTENDE LA DOP

Importante modifica. La denominazione di origine non più limitata alla sola carne, ma a tutte le parti ricavate dalla carcassa, compreso il lardo

Un altro importante riconoscimento è giunto per la Cinta Senese. Il via libera da parte della Commissione Europea a una modifica al disciplinare della Dop, di cui questa razza si fregia fin dal 2012, consente infatti di estendere tale denominazione dalla sola carne, come era previsto fino ad oggi, a tutte le porzioni commestibili della carcassa dell'animale. Quindi il vantaggio principale è che ora anche il lardo, cioè la parte di grasso del suino, rientra nella Dop. Una modifica decisamente migliorativa rendendo economicamente ancora più vantaggioso allevare Cinta Senese vista la percentuale di lardo presente negli esemplari e le sue particolari caratteristiche.

“Il percorso per l'ottenimento della pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea di questa modifica – rileva con soddisfazione Daniele Baruffaldi, presidente del Consorzio di Tutela della Cinta Senese - è stato lungo e delicato, ma grazie alla determinazione del Consorzio e alla sinergia delle istituzioni è stato possibile arrivare a questo traguardo che apre nuove prospettive per la diffusione di questa eccellenza dell'agroalimentare italiano”.

Da ora in avanti dunque su tutti i tagli, compreso il lardo, destinati al consumatore finale potrà essere apposto il Sigillo Consortile con il codice numerico di tracciabilità. Da sottolineare che rispetto a quello tradizionale di altre razze il lardo di Cinta Senese è più ricco di acido oleico, che tiene lontano il colesterolo, e di acidi grassi polinsaturi. Grazie a cellule più grandi e ricche di acqua è meno consistente e più fluido, perciò molto più gradevole al palato; la sua migliore fluidità, dovuta a una maggiore insaturazione, permette nei salumi che si ottengono, una più rapida diffusione degli aromi usati per la speziatura assicurando al prodotto ottime caratteristiche aromatiche. Ciò è dovuto alle particolari condizioni di allevamento e

Strada di Cerchiaia, 41/4 – 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 CCAA: 114716 - MPS: IT45Y010301420600000483986

**In conformità a quanto previsto dall'art. 2199 c.c.*



Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP

alimentazione che hanno positivi effetti anche sulla sapidità e la succulenza della carne caratterizzata da migliori qualità dietetiche rispetto a quella delle altre razze suine per la maggiore concentrazione di acidi grassi insaturi, in particolare della serie Omega 3 (i quali sono associati a una diminuzione dei grassi nel sangue) e Omega 6 (azione antitrombosi).