



Cinta Senese D.O.P.

[Comunicato Stampa 19.11.2024]

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.*

**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 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 D.O.P.

**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](http://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 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, Nicolò 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”.*



Cinta Senese D.O.P.

## 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%.

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

Con il patrocinio di:



Organizzatori:



Con il contributo di:



### **UFFICIO STAMPA**

Fondazione Qualivita

Area Comunicazione

Tel. 05771503049

Mail [comunicazione@qualivita.it](mailto:comunicazione@qualivita.it)

*Attività realizzata con il contributo Masaf DM Attribuzione 0250884 del 15/05/202323*