

## Scheda di Prodotto



# Sugo all'Amatriciana

## con rigatino di suino razza Cinta Senese



## IDENTITÀ

La Cinta Senese è una **razza suina originaria della Montagnola Senese**, un territorio boscoso, delimitato dai fiumi Merse e Elsa, a nord di Siena. In seguito la razza si è diffusa a nord verso Mugello e Valdarno e a sud verso la Maremma. Oggi la zona di produzione si estende in tutto il territorio della Toscana, con altitudine massima di 1200 m.

**Origine e zona di produzione**  
Regione Toscana

**Caratteristiche della Cinta Senese**

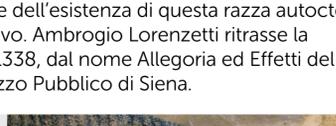
La Cinta Senese è caratterizzata da un mantello scuro con una fascia bianca su garrese, spalle e arti anteriori. È robusta negli arti e nella struttura in generale (la dimensione delle ossa è quasi il doppio del cugino Large White), in possesso di caratteristiche di ruralità, frugalità, adattamento e resistenza alle malattie, in grado di utilizzare quasi esclusivamente le risorse naturali tipiche dell'ambiente toscano.

**Cinta Senese** 110kg

**Large White** 140kg

**Tutela e Valorizzazione dei prodotti**

La Cinta Senese ha ottenuto nel 2012 il marchio di DOP. Il Consorzio di Tutela della Cinta Senese è riservato esclusivamente alle carni suine di animali nati, allevati e macellati in Toscana secondo tradizione e prevede un **disciplinare** sulle caratteristiche dell'allevamento.



Nel 2015 il **Comune di Amatrice** ha formalizzato la **ricetta della Salsa all'Amatriciana**, sia della versione bianca, sia della versione rossa, in un **Disciplinare di produzione De.CO** (Denominazione Comunale) e il percorso per arrivare al riconoscimento del marchio europeo STG (Specialità Tradizionale Garantita).

**Origine e Storia**

La **Cinta Senese** probabilmente era allevata già al tempo dei romani. Attestazioni sicure dell'esistenza di questa razza autoctona risalgono al tardo medioevo. Ambrogio Lorenzetti ritrasse la specie in un affresco del 1338, dal nome Allegoria ed Effetti del Buono Governo, nel Palazzo Pubblico di Siena.

**Ambrogio Lorenzetti, Effetti del Buon Governo in campagna, 1338-1339, Sala della Pace, Palazzo Pubblico di Siena**

L'affresco forma, insieme agli Effetti in città, un unico grande dipinto che rappresenta un esempio eloquente degli obiettivi dei governanti della città. Il dettaglio mostra un contadino che rientra in città a piedi intradando un maiale selvatico (esemplare di Cinta Senese), testimoniando la presenza della razza già nel XII secolo.

L'**Amatriciana** prende il nome da Amatrice, una cittadina in provincia di Rieti. Esistono due ipotesi sull'origine di questo condimento: alcuni ritengono che la ricetta sia stata creata più di 200 anni fa dai pastori dei Monti della Laga, come variante di un'altra ricetta povera, quella della "pasta alla Gricia". Secondo altri, la ricetta sarebbe invece stata elaborata dai romani con gli ingredienti che i pastori di Amatrice, con gli spostamenti stagionali della transumanza verso le campagne romane, avrebbero importato nella capitale. Sicuramente, la creazione dell'Amatriciana risale alla fine del XVIII secolo con l'aggiunta della salsa di pomodoro nella Gricia. La prima testimonianza scritta si trova nel manuale di cucina L'Apicio Moderno, scritto nel 1790 dal cuoco romano Francesco Leonardi e prevede "i maccharoni, il guanciale di Amatrice, pommidori, cipolla e pecorino". Leonardi nel 1816 servi la pasta all'Amatriciana alla corte del Papa Pio VII. Da allora e sino all'inizio del '900 a Roma, la popolarità di questo piatto era tale che gli osti presero l'appellativo di "matriciani".

**Sagra degli Spaghetti all'Amatriciana**

La città di Amatrice ogni anno celebra la specialità che l'ha resa famosa in tutto il mondo. Nel 2016, il piatto è stato oggetto di una iniziativa di solidarietà sui social a favore delle popolazioni colpite dal sisma. Più di 600 ristoratori in Italia e all'estero hanno aderito all'iniziativa con una donazione per ogni piatto servito. Il 29 agosto 2008 agli "Ingredienti degli spaghetti all'amatriciana e città di Amatrice", è stato dedicato un francobollo, emesso dalla Repubblica Italiana.

**Allevamento/ alimentazione**

L'azienda nasce nel primo dopo guerra da una famiglia di mezzadri. Inizialmente specializzati nell'allevamento di bovini di razza Chianina, negli anni '90, grazie al piano provinciale per il recupero delle razze autoctone, incominciano ad allevare anche suini di razza Cinta Senese.

**Produttore: Azienda Agricola Fierli**  
Località Farniole, Foiano della Chiana (AR)

**ALLEVAMENTO/** In Azienda l'allevamento avviene allo stato brado fin dalla nascita. Per disciplinare il limite massimo di capi allevabili è 1500 kg p.v. ad ettaro (circa 10-12 capi per ettaro).

**stato brado** 10-12 capi/ha

**ALIMENTAZIONE/** In Azienda gli animali destinati alla produzione di carne, sono svezzati ad un età di circa 3 mesi. Lo svezzamento dura circa 2 mesi, durante i quali i suinetti iniziano nutrirsi con foraggi secchi. Dal quinto mese incomincia la fase d'ingrasso a base di foraggi secchi ed erba medica fino al sedicesimo mese. **L'azienda produce, secondo il disciplinare biologico, tutti foraggi freschi e secchi, i cereali e le farine necessarie per l'alimentazione degli animali.** Per disciplinare è ammessa un'integrazione giornaliera alimentare non superiore al **2% del peso vivo**.

+ (2% del peso vivo)

**MACELLAZIONE/** Per disciplinare l'animale può essere macellato a partire dai 12 mesi di età.

**12 MESI**

**Ingredienti e Trasformazione**

Il Sugo all'Amatriciana della Bottega di Stigliano è **prodotto artigianalmente**, utilizzando il **rigatino di suino di razza Cinta Senese** (al filiera corta). È una rivisitazione con prodotti tipici del territorio toscano della ricetta originale.

**Ingredienti**

Rigatino di Suino di razza Cinta Senese **11%**  
Pomodori **71%**  
Cipolla **11%**  
Olio **7%**



**Trasformazione**

La cipolla è dapprima lavata e sminuzzata poi messa a soffriggere con l'olio EVO. Quando la cipolla è dorata viene aggiunta il rigatino di suino di razza Cinta Senese. Dopo circa 5-6 minuti si aggiunge il pomodoro a dadini e si completa la cottura. Il sugo (condimento) viene cotto in brasiera per circa 40 minuti e confezionato in vasetti in vetro che sono poi sterilizzati in un macchinario apposito. Infine i barattoli sono etichettati manualmente e commercializzati presso la Bottega di Stigliano.

**Trasformazione c/o:** cuoco a domicilio  
stabilimento di via Cassia Nord 145 Monteroni d'Arbia (SI)

**Vendita c/o:** Bottega di Stigliano  
Località Stigliano Sovicille (SI)

## SOSTENIBILITÀ

**Quanta CO<sub>2</sub> è stata emessa nel ciclo produttivo di un vasetto da 180g di Sugo all'Amatriciana artigianale?**

**371 g CO<sub>2</sub>eq**

**EMISSIONI EVITATE -16%**

Rispetto ad un sugo ottenuto con suino da allevamento intensivo (Large White)

**Fase 1/ Allevamento e produzione ingredienti**

Nell'allevamento dei suini i maggiori impatti sono dovuti alle emissioni biogeniche degli animali (74% dell'intera fase di allevamento) e alla produzione dei mangimi. Una piccola percentuale di emissioni è dovuta all'energia elettrica per gli impianti di macellazione. Altre emissioni sono dovute alla produzione delle materie prime necessarie per la preparazione dell'Amatriciana come olio e pomodori di filiera corta, mentre le emissioni associate alla cipolla si possono considerare trascurabili.



**BUONE PRATICHE**

**Un allevamento tradizionale**

I mangimi sono autoprodotti dall'azienda e non sono utilizzati fertilizzanti sintetici e fitofarmaci nella coltivazione. La tecnica di allevamento brado non prevede l'utilizzo di mangimi industriali, comunemente usati negli allevamenti convenzionali intensivi di Large White, e pertanto **evita l'utilizzo di fertilizzanti sintetici e fitofarmaci**. Inoltre, non richiede sistemi per la gestione dei liquami in impianti per la stabulazione fissa che determinano impatti più alti.

**Fase 2/ Trasformazione e Confezionamento**

Nella fase di trasformazione, le emissioni dovute al GPL utilizzato per la cottura in brasiera dell'amatriciana e all'elettricità per la sterilizzazione sono quasi trascurabili. **Il vetro del vasetto è la voce più impattante.** Altre emissioni sono dovute ai trasporti degli ingredienti al laboratorio e dei vasetti dal laboratorio alla Bottega di Stigliano dove vengono commercializzati.



**218 g CO<sub>2</sub>eq**

gpl per cottura = 0  
elettricità per sterilizzazione = 0

**EMISSIONI EVITATE -16%**

Analisi del ciclo di vita a cura di: ecodynamicsgroup

INDICATORI Ambientali e CO<sub>2</sub>

infographic design/ Francesca Ameglio