



 **AGRICOLA**
praticino



CINTA SENESE



PRODUZIONE IN CINTA SENESE

L' Azienda Agricola Praticino è specializzata nella produzione di carni in Cinta Senese.

L' azienda alleva nei propri possedimenti questa razza, originaria delle colline senesi e del Chianti, nutrendola in maniera genuina al fine di ottenere carni dal sapore e dai profumi unici.

Tutti i prodotti stagionati e tutti gli insaccati dell'Agricola Praticino sono realizzati anche in cinta senese, oltre alla classica lavorazione del maiale bianco. Ne risultano prosciutti e insaccati pregiati, dal sapore autentico e davvero particolare.

Abbiamo anche una piccola produzione di vasetti in cinta senese: patè, ragu e mousse unici adatti come condimento o da spalmare sul pane.

ORIGINE DELLA CINTA SENESE

La Cinta Senese è una razza originaria delle colline di Monteggio (Montagnola Senese) e di quelle del Chianti, diffusa attualmente in tutta la Toscana.

Le origini sono antichissime: la Cinta esisteva molto prima delle razze bianche nord europee (Yorkshire, Landrace, ecc...). In provincia di Siena esistono molte documentazioni scritte e rappresentazioni iconografiche dove è rappresentata.

Il tratto più caratteristico di questo suino è la presenza di una cinghiatura bianca, che dà il nome alla razza, su un mantello che è di colore nero-ardesia. Cinta senese è anche l'attuale denominazione d'origine protetta (D.O.P.). Si lega molto frequentemente all'immagine di S. Antonio Abate in quanto il santo è il protettore di tutti gli animali domestici ed in particolare del suino.

Importanti riferimenti iconografici sono i dipinti e gli affreschi della scuola senese del XII secolo legata a tematiche religiose e di vita quotidiana.

Grazie all'impegno di alcuni affezionati allevatori con l'aiuto della Provincia di Siena e gli studi della Facoltà di Agraria di Firenze si è potuto recuperare questa importantissima razza.

CARATTERISTICHE DELLA CINTA SENESE

La Cinta Senese è una razza con un temperamento vivace ed energico dotata di spiccata attitudine al pascolo, ottime caratteristiche materne e media prolificità. Testa non molto lunga con mascelle ben sviluppate, orecchie piccole portate in avanti e moderatamente pendule, gli arti sono robusti, altezza del garrese 82-90 cm.(adulti), il tronco è cilindrico e non eccessivamente lungo con leggera preponderanza per il treno posteriore, la linea dorsale è leggermente arcuata, coda ben attaccata e non "ricciola", il mantello è di color nero con setole grosse.

La caratteristica predominante è la fascia bianca che cinge il torace e si estende agli arti inferiori. Le spalle sono poco inclinate e cosce molto convesse. Il peso medio delle femmine adulte è di 180-200 kg.

COME SI ALLEVA LA CINTA SENESE

Ciò che differenzia la carne dei maiali di Cinta da quella dei maiali "comuni" è il grasso. I profumi ed i cattivi odori si concentrano nel grasso degli animali. Ne consegue che gli animali allevati male danno un grasso dannoso per la salute, animali allevati bene danno invece un grasso eccellente ed utile all'alimentazione umana. In passato gli animali erano allevati in modo tradizionale con mangimi naturali, così il grasso era ottimo ed era mangiato da tutti. Passati con il tempo ad un maggior consumismo si è cominciato ad allevare gli animali in forma intensiva con mangimi chimici. Tutto questo a danno della qualità delle carni. La "Cinta senese" è un maiale che, per sua natura e per disciplinare di razza, non può essere allevato in una stalla ma all'aperto in campi e boschi. E' un animale che vive quindi allo stato brado e mangia ghiande, castagne, radici, tuberi, erba, tartufi rosa canina e tutto quello che l'ambiente gli offre. Solo nei periodi di "magra" gli viene somministrato mangime naturale a base di orzo, mais, favino e così via, che i soci del Consorzio della Cinta Senese si sono impegnati formalmente ed inderogabilmente ad usare. La Cinta Senese è quindi Naturalmente grassa. Il suo grasso è molto saporito e riproduce i sapori e profumi dei boschi e dei campi nei quali ha pascolato.

Il disciplinare del Consorzio del Cinto Toscano D.O.P. impone che gli animali siano nati, allevati e macellati in Toscana. Altri elementi caratteristici voluti dal disciplinare: non possono essere macellati ad una età inferiore a dodici mesi; devono essere allevati allo stato brado en plain air; il pascolo nei boschi; il nutrimento deve essere integrato nella misura opportuna con sfarinati di origine vegetale (farina di orzo, mais, favino, ecc) O.G.M free. Da tutto questo, ne deriva una carne superiore dai sapori stupendi ed antichi.



INSACCATI



SALSICCIA

La Salsiccia dell'Agricola Praticino è un prodotto artigianale fresco ottenuto dalla carne macinata di suino con l'aggiunta di aromi in fase di macinatura.

Le carni magre vengono scelte con la stessa cura che si ha per gli altri salumi (finocchiona, salame ecc.), e anche qui viene aggiunta una buona dose di pregiato vino rosso. Dopo aver scelto le carni grasse e magre (la vera Salsiccia Toscana non deve essere assolutamente troppo magra!) si procede alla speziatura e alla macinatura.

Infine vengono insaccate in budello naturale e subito dopo è possibile consumarle.

La Salsiccia dell'Agricola Praticino è particolarmente indicata per fare crostoni di vario genere, ma è anche ottima alla brace.



SALAME

Il Salame dell'Agricola Praticino è un prodotto artigianale realizzato con carni magre di primissima qualità ottenute da spalle, scamerite, prosciutto e da altri tagli pregiati del suino macinati ed impastati con vini di alto livello insieme ai cubetti di grasso di 1 cm. tagliati a coltello.

L'impasto viene completato con l'aggiunta di sale, pepe e aglio. Il composto ottenuto viene poi insaccato in budello naturale e infine viene legato a mano.

Il Salame dell'Agricola Praticino è ottimo per antipasto abbinato a del buon vino rosso corposo.



SALAMINO

Il Salamino dell'Agricola Praticino è un prodotto artigianale realizzato con carni magre di primissima qualità ottenute da spalle, scamerite, prosciutto e da altri tagli pregiati del suino macinati finemente ed impastati con vini di alto livello. L'impasto viene completato con l'aggiunta di sale, pepe e aglio. Il composto ottenuto viene poi insaccato in budello naturale e infine viene legato a mano.

Il Salamino dell'Agricola Praticino è ottimo per antipasto abbinato a del buon vino rosso corposo.



INSACCATI



FINOCCHIONA

La Finocchina dell'Agricola Praticino è un prodotto artigianale che si ottiene con lo stesso procedimento del salame toscano, la differenza è l'assenza del 'lardello'.

Il grasso della Finocchiona è infatti ottenuto dalle guance e dalle pancette del suino che vengono macinate, in modo più grossolano, insieme alla carne magra scelta.

Il composto viene poi aromatizzato con il finocchietto selvatico, che impreziosisce l'aroma della carne e dà il nome a questo tipico salume della Toscana.

La Finocchiona dell'Agricola Praticino è ottima come antipasto, ma anche da mangiare semplicemente con il pane toscano.



CAPOCOLLO

Il Capocollo dell'Agricola Praticino è un prodotto artigianale molto semplice e allo stesso tempo davvero gustoso, che si presenta all'aspetto con parti di magro alternate a strati di grasso morbido ed aromatico.

E' ottenuto dalla parte terminale del lombo del maiale (il collo), che, come la pancetta, viene fatto stagionare per circa quattro mesi dopo essere stato sotto sale per circa una settimana, con l'aggiunta di spezie, pepe, e aglio. Viene infine insaccato in budello naturale, legato a mano e stagionato per almeno due mesi.

Il Capocollo dell'Agricola Praticino viene consumato generalmente come affettato accompagnato da un buon vino rosso.



COTTI



SOPRASSATA

La Sopressata dell'Agricola Praticino, è un prodotto artigianale e tipicamente toscano che si ottiene raffreddando parti del maiale precedentemente cotte e poi convenientemente speziate. La Sopressata è più comunemente conosciuta con il popolare "capofreddo". La Sopressata dell'Agricola Praticino è ottima come antipasto accompagnato da un buon vino rosso.



MORTADELLA DI PRATICINO

La Mortadella dell'Agricola Praticino è un prodotto artigianale che si differenzia nettamente dalla mortadella di Prato e da quella di Bologna. La mortadella di Praticino è realizzata infatti grazie alla cottura di tagli di spalla e pancettone accuratamente scelti. La Mortadella dell'Agricola Praticino è ottima come antipasto accompagnata da un buon vino rosso, ma anche semplicemente abbinata a del pane toscano.



PROSCIUTTO COTTO

Il Prosciutto Cotto dell'Agricola Praticino è un prodotto artigianale ottenuto utilizzando prosciutti attentamente scelti, cotti singolarmente con cura artigianale e mediante un processo altamente professionale sotto il profilo qualitativo. Il Prosciutto Cotto dell'Agricola Praticino è ottimo come antipasto associato a formaggi.



STAGIONATI



PANCETTA

La Pancetta dell'Agricola Praticino è un prodotto artigianale semplice nella preparazione, ma allo stesso tempo molto gustoso. La pancetta, che deriva dallo stato adiposo del maiale, all'aspetto si presenta con con rigature di grasso e di magro che si alternano. Da qui il secondo nome con cui è conosciuta in Toscana: Rigatino. Tagliata con la sua cotenna viene fatta stagionare per circa quattro mesi dopo essere stata sotto sale (con la sola aggiunta di pepe e spezie) per circa una settimana. La Pancetta dell'Agricola Praticino è ottima come antipasto tagliata a fette sottili e' particolarmente indicata per guarnire. Tagliata a cubetti viene usata in sostituzione del guanciale per la preparazione di pasta all'amatriciana e della carbonara.



GUANCIALE

Il Guanciale dell'Agricola Praticino, è un prodotto artigianale realizzato con la medesima lavorazione della pancetta. Come suggerisce il nome stesso, deriva dalla guancia del maiale, che viene salata e stagionata. Il Guanciale è usato come condimento fin dai tempi più antichi, oggi è stato però riscoperto come uno dei salumi aromatici più delicati e apprezzati. Il Guanciale dell'Agricola Praticino è ottimo come antipasto o usato per la preparazione di pasta all'amatriciana e della carbonara.



PROSCIUTTO

Il Prosciutto dell'Agricola Praticino è un prodotto artigianale che viene realizzato, per scelta aziendale, esclusivamente in Cinta Senese. E' un prodotto di altissimo livello che segue protocolli di severissima artigianalità accompagnati da un elevato standard di professionalità e sicurezza alimentare. Stagiona non meno di 24 mesi. Il Prosciutto dell'Agricola Praticino è ottimo come antipasto accompagnato ai formaggi.



VASETTI



RAGÙ

I Ragù dell'Agricola Praticino sono tutti esclusivamente realizzati con la cinta senese.
I Ragù dell'Agricola Praticino si possono avere con l'aggiunta di funghi (ragù boscaiolo) o di pancetta (ragù goloso).
CONFEZIONE: vasetti da 180 gr.



PATÉ

Il Paté dell'Agricola Praticino è un ottimo paté di Cinta Senese.
Il Paté dell'Agricola Praticino è molto gustoso per i crostoni di pane o per accompagnare verdure e salumi.
CONFEZIONE: vasetti da 180 gr.



MOUSSE DI CINTA

La Mousse di Cinta dell'Agricola Praticino è una specialità esclusiva. E' ottenuta dal lardo di Cinta moussato con un mix esclusivo di spezie.
La Mousse di Cinta dell'Agricola Praticino è ottima con i crostoni abbinata a miele e mostarde.
CONFEZIONE: vasetti da 180 gr.