

[home](#) | [prodotti](#) | [produttori](#) | [agriturismo](#) | [visitare le terre di Siena](#) | [cultura e sapori](#)

[vino](#) | [olio](#) | [formaggi](#) | [pane e pasta](#) | [dolci](#) | **[carne e salumi](#)** | [cereali e legumi](#) | [frutta e verdura](#) | [erbe e spezie](#) | [funghi e tartufi](#) | [miele e conserve](#)

carne e salumi La Cinta Senese, razza allevata a Siena già nel XIV secolo, come testimonia l'affresco Del Buon Governo di Ambrogio Lorenzetti. Le sue caratteristiche sono quella di vivere allo stato semi-brado e di fornire carni ottime. E la Chianina, la mucca dalla carne rosata, da cui si ricava la "fiorentina".



salame di cinta senese

Info

È un grosso salume insaccato in budello naturale, con pezzatura tra i 500 gr e i 2 kg. Ha consistenza compatta, profumo intenso, colore rosso scuro.

TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE

Provincia di Siena.

PRODUZIONE IN ATTO

OSSERVAZIONI SULLA TRADIZIONALITÀ, LA OMOGENEITÀ DELLA DIFFUSIONE E LA PROTRAZIONE NEL TEMPO DELLE REGOLE

Il prodotto deve la sua qualità sia alle tecniche di trasformazione rimaste pressoché invariate nel tempo, sia all'impiego esclusivo di suini di pura razza Cinta senese. Assai tipico è anche il trattamento con il grasso dei salami più grandi durante la stagionatura.

DESCRIZIONE DEI PROCESSI DI LAVORAZIONE

Si utilizza la carne di suini di pura razza Cinta senese, macellati fra i 12 e i 15 mesi di età. Le parti magre, tritate finemente, e il grasso tagliato a cubetti vengono impastati con sale, pepe in grani, vino rosso, aglio e zucchero, e poi il composto viene insaccato in budello di maiale o di manzo. I tempi di stagionatura variano dai 20 giorni ai 12 mesi a seconda della pezzatura. I salami più grandi dopo il quarto mese di stagionatura vengono trattati esternamente con grasso semilavorato che permette di prolungare la stagionatura, con conseguente intensificazione del sapore.

MATERIALI, ATTREZZATURE E LOCALI UTILIZZATI PER LA PRODUZIONE:

- Locale di lavorazione
- Locale di stagionatura
- Tritacarne
- Insacatrice
- Cella frigorifera

[LISTA PRODUTTORI](#)

[STAMPA](#)

cerca prodotti

categoria

+

prodotto

+

marchi di qualità

+

area

+

comune

+

nome

[VAI](#)

news

dal 1/11/2006 al 31/12/2007

**DEGUSTAZIONI AD ARTE /
LABORATORI SENSORIALI**

IL MARZOLINO



[Tutte le news](#)