

Un grande allevamento di suini en plein air a Monteriggioni, nel cuore della campagna senese. Dove il maiale brado sta diventando il traino per i conti aziendali

La Cinta & il Grigio

di GIOVANNI DE LUCA



Biglietto da visita

Allevamento della Montagnola senese

SEDE

Località Scorgiano 4 - 55035 Monteriggioni (Si)

CONTATTI

tel . 0577.301242

SITO WEB - POSTA ELETTRONICA

www.allevamentodellamontagnolasenese.it - salumi@scorgiano.it

L'AZIENDA

- Suini allo stato brado in totale: 1000 capi
- Superficie di allevamento: 140 ettari
- Razze: Cinta senese e Grigio della Montagnola senese
- Destinazione delle carni: salumeria e consumo fresco



Claudia Martinez e Silvano Gambassi hanno sempre creduto nella Cinta e nel Grigio della Montagnola senese, che oggi sono diventati il centro economico della loro azienda agricola situata fra Monteriggioni e Casole d'Elsa. Un migliaio di soggetti selezionati e la voglia di creare un circuito a misura di gourmet per far apprezzare le carni, gli insaccati e i salumi ottenuti con i propri suini. In maniera semplice e senza forzare i tempi della natura



La spesa del gourmet

Per Claudia Martinez e Silvano Gambassi allevare Cinta senese e Grigio è il miglior modo per far rivivere le tradizioni della Toscana rurale

Di sedicente Cinta senese è ormai pieno il mondo. E, così come accade con le reliquie dei Santi, se dovessimo pesare tutti i prosciutti, gli insaccati e le pancette che millantano fra i propri ingredienti il celebre porcello di origine toscana avremmo la conferma della leggerezza con cui in Italia si tende all'iperbole in etichetta. Ma gli appassionati della (vera) Cinta senese non mancano e basta fare un salto fra Monteriggioni e Casole d'Elsa (Si) ai piedi della Montagnola senese per rendersi conto che da queste parti allevare maiali all'aperto è una attività seria. E la passione con cui **Claudia Martinez** ti travolge nel parlare dei suoi porcellini è seconda solo all'enfasi con cui **Silvano Gambassi**, suo socio, racconta della Cinta, del Grigio e delle delikatessen che si producono con le loro carni pregiate. Ma quello che colpisce di più è scoprire che anche in una azienda storica come la tenuta di Scorgiano, i conti non tornano più grazie ai cereali e alle oleaginose, ma vedono proprio nell'allevamento allo stato brado dei suini la chiave di volta per far girare i conti.

“Con i prezzi di mercato attuali – spiega Claudia – dobbiamo inventarci un nuovo modo di sfruttare i terreni, perché frumento, mais, orzo, avena e favino non



FOTO SOPRA, DA SINISTRA
I maiali si adattano bene al pascolo e d'estate si proteggono dai raggi del sole nascondendosi nella macchia

La Cinta senese viene macellata ad un peso oscillante attorno ai 170 kg

Il Grigio è ottenuto dall'incrocio fra Cinta e Large White



pagano più. E allora abbiamo pensato di recuperare un protagonista della zootecnia toscana del passato, come la Cinta senese o il tradizionale Grigio, da allevare allo stato semi-brado negli oltre 50 recinti che abbiamo allestito in azienda”.

Suini alla macchia

In totale sono quasi 140 gli ettari di macchia su cui sono ospitati i mille suini, ai quali, dopo la trebbiatura, viene concesso di pascolare sulle stoppie, con il duplice scopo di concimare e di “lavorare” in maniera naturale i terreni. L'azienda è in regime biologico, ma non chiedete a Claudia Martinez se ne valga la pena perché è talmente innamorata della sua terra da non poter pensare a nulla di diverso. Siamo in una delle culle storiche della Cinta Senese, razza rustica e generosa, amata visceralmente dai cultori della buona tavola per le caratteristiche dei salumi e per il sapore unico del suo grasso. Una perla di tradizione alla quale in azienda si affianca oggi il “Grigio della montagna senese”, ottenuto dall'incrocio fra Cinta e Large White, un maialotto che nella prima metà del '900 veniva venduto con successo negli allevamenti da ingrasso del nord Italia.

Vedere le scrofe con i suinetti che cor-

rono per i campi o che si rotolano nelle pozzanghere di fango è una immagine di altri tempi, ma aspetti bucolici a parte, la gestione di un allevamento come questo impone una cura del territorio e dei recinti in cui sono alloggiati gli animali piuttosto impegnativa. “Diciamo – scherza Claudia Martinez – che è un bell'esercizio fisico anche per noi allevatori, quando si tratta di mettere le marche auricolari o di effettuare le vaccinazioni, ma è grazie ai suini che questa azienda ha ritrovato una seconda giovinezza e qualche sacrificio ci vuole”.

I porcelli dal canto loro ringraziano per tanta devozione e si spostano in continuazione fra la macchia e il terreno aperto, vivono all'aperto senza problemi 12 mesi all'anno, snobbando i ricoveri predisposti da Claudia Martinez e Silvano Gambassi per riappropriarsi della loro natura di pascolatori.

D'altro canto, sino a quando la mezzadria era in auge, da queste parti i maiali venivano portati al pascolo alla mattina e rientravano alla sera. Oggi l'unica differenza è la suddivisione della macchia mediterranea in recinti, ma per il resto si resta legati ad antiche tradizioni.

No alla fretta

La fretta è bandita e per arrivare ai 170 kg, peso al quale la Cinta senese viene macellata (il Grigio invece arriva e supera anche i 200 kg), occorrono più di 12 mesi. “In que-

sti anni abbiamo cercato in tutta la Toscana i migliori artigiani per far lavorare loro le carni e oggi, una volta smontata la mezzadria – spiega Silvano – ogni taglio prende strade diverse per ritornare in azienda sotto forma di prosciutto, capocollo, salame, finocchiona, salsiccia fresca o gola”. Ma vorremmo spezzare una lancia a favore del “rigatino”, quella che i non toscani chiamano pancetta stagionata, un capolavoro de-

stinato ad un pubblico di amatori. Prodotti di gamma alta che vengono ulteriormente stagionati in una cantina in muratura risalente al 1200, dove sostano sino ai 24 mesi di età. Solo allora il prosciutto è pronto per essere affettato e la differenza si sente già al momento del taglio, e basta guardare al colore e alla consistenza del grasso per rendersi conto del piccolo capolavoro del gusto che si ha davanti.

Una produzione curata nei minimi particolari che prende la strada del punto vendita aziendale, ma anche di una ristretta cerchia di ristoranti e di negozi della zona. I prezzi sono sostenuti, ma grazie alla vendita diretta il turista di passaggio riesce ad acquistare il prosciutto di Grigio affettato attorno ai 25 euro/kg, che scendono a 21,5 se lo si prende intero. Per la Cinta i prezzi superano i 36 euro/kg, nulla rispetto ai prezzi da capogiro (oltre 120 euro/kg) praticati in alcuni templi della gastronomia meneghina o romana, dove il consumatore è disposto ad investire sui loro prodotti.

Costi a confronto

Belle cifre, non c'è che dire, ma Silvano Gambassi ricorda che i costi di produzione sono molto diversi da quelli che si registrano negli allevamenti intensivi e che gli indici di conversione non sono paragonabili fra i due sistemi.

Senza dimenticare che allestire i recinti all'aperto, portare ogni giorno il mangime



FOTO SOPRA
L'altra grande passione di Claudia Martinez sono gli asini, allevati in un recinto poco distante da casa

agli animali, sistemare di continuo le strade poderali, cambiare ogni due-tre anni il fuoristrada, è una spesa non indifferente. Che si dimentica al momento della degustazione. Claudia e Silvano vorrebbero anche coinvolgere le mense locali per proporre la carne dei loro suini e far conoscere il territorio ai ragazzi delle scuole della Provincia, hanno in mente di creare veri e propri laboratori del gusto, di dar vita a itinerari gastronomici sulle colline senesi e anche di riprendere in mano la gestione del loro ristorante, attualmente dato in affitto, che si trova a pochi metri dal punto vendita. Il tutto in nome della Cinta senese, quella vera. ■



FOTO A FIANCO
In azienda è presente anche un agriturismo ospitato in un casale risalente al XIII secolo

FOTO SOTTO
La vita dell'allevatore “allo stato brado” è piena di scomodità, ma Silvano Gambassi non la cambierebbe per nessun motivo

