

Rivista di Zootecnia

RASSEGNA MENSILE DI SCIENZA E PRATICA ZOOTECNICA

Direttore: **PROF. RENZO GIULIANI** Direttore dell'Istituto Zootecnico dell'Università di Firenze

Redatt. capo: **PROF. GIUSEPPE PIANA** Direttore dell'Istituto di Zootecnia Gen. dell'Università Cattolica



Anno XXVII

SETTEMBRE 1954 N° 9



L'allevamento della razza suina Cinta senese nella tenuta di Arceno

di proprietà del N. U. Gino Niccolai Gamba Castelli nel Comune di Castelnuovo Berardenga (Siena)

La razza « Cinta senese » è una delle più importanti razze suine indigene italiane, originaria della Montagnola e Colline senesi, da dove si è estesa ad altre zone della Toscana in cui si riscontrano le condizioni ambientali adatte per la sua diffusione.

Le origini di questa razza non sono ben conosciute nel tempo e nemmeno da quali stipti essa derivi, è da escludersi però che si tratti di una razza ottenuta dall'incrocio del maiale bianco inglese, tipo Yorkshire, con quello nero Maremmano, infatti la razza Cinta esisteva già, come tale, ben sei secoli or sono e la prova ci è data dalla raffigurazione che ne fece Ambrogio Lorenzetti in un affresco della Sala della Pace nel Palazzo Comunale di Siena, che fu dipinto appunto nel 1325, mentre le razze inglesi furono costituite e selezionate soltanto nel secolo scorso. Semmai si può pensare ad un prodotto d'incrocio fra la razza Maremmana e la Romagnola, oppure ad un fenomeno di mutazione, per la comparsa della cintura bianca su soggetti Maremmani, che sarebbero stati scelti e moltiplicati per le loro doti di maggior precocità.

Qualunque sia la sua origine, sta di fatto che oggi la razza Cinta senese, ha assunto una grande importanza in tutta l'Italia per i tre motivi principali seguenti:

1) Perchè le doti di rusticità di questa razza e la sua capacità pascolativa, la fanno prosperare nelle zone collinari e sub-montane più povere dell'Italia centro-meridionale, dove abbondano soltanto i pascoli magri ed i boschi di querci e di lecci, delle cui ghiande essa è ghiotta, e dove l'agricoltura non dispone di mangimi o sottoprodotti di basso costo.

2) Perchè il prodotto di primo incrocio della scrofa cinta col verro Large-White, comunemente noto sui mercati dell'Alta Italia col nome di « Grigio senese », costituisce uno dei migliori prodotti industriali, molto richiesto dai caseifici della Val Padana, per le sue caratteristiche di rusticità e resistenza alle malattie, nonchè per la sua straordinaria capacità di assimilare e trasformare rapidamente in carne, grandi quantità di mangimi anche scadenti e di latticello, sottoprodotto dell'industria casearia.

3) Perchè il Grigio senese produce all'atto della macellazione carne molto saporosa e particolarmente adatta sia per il consumo familiare sia per l'industria salumiera degli insaccati.

Caratteristiche dell'azienda.

La Tenuta di Arceno, dove si pratica l'allevamento in purezza della razza Cinta senese, è situata nel Comune di Castelnuovo Berardenga a Nord del Capoluogo, nella zona collinare del Chianti, ha una estensione di 1125 ettari, dei quali 450 a cultura intensiva di seminativi vitati ed olivati, il rimanente a bosco misto, in cui predominano, tra le altre essenze, la quercia ed il leccio. Questi boschi, assestati in turni regolari di 12 anni, vengono trattati come cedui composti in cui le piante di alto fusto hanno una notevole densità (70-80 piante per ettaro) in modo da assicurare la duplice funzione di piante madri (matricine) per la riproduzione naturale del bosco ed al tempo stesso produrre la ghianda per l'alimentazione dei suini.

L'Azienda produce grano, vino, olio e mantiene un carico di n. 240-250 capi vaccini, n. 280-300 pecore e n. 100-110 scrofe cinte da riproduzione con un numero variabile di 300-400 lattoni e 200-300 magroni. Essa è suddivisa in n. 40 unità poderali delle quali n. 38 a mezzadria e n. 2 a conduzione diretta.

Ogni podere è dotato di ampia e comoda casa colonica con tutti gli annessi (capanne per foraggi, concimaia, aia, ecc.) costruiti in muratura di mattoni e pietrame, nella quale trovano alloggio oltre alla famiglia colonica anche

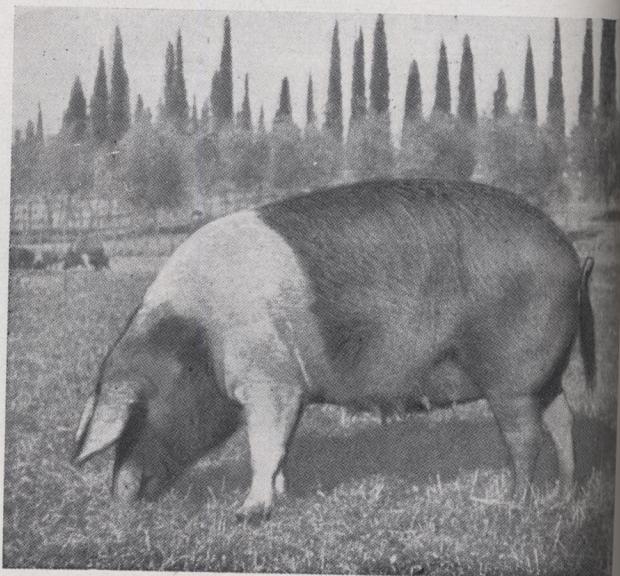
il bestiame che viene ricoverato in stalle situate al piano terreno, mentre i piani superiori sono riservati alle persone. La superficie coltivata di ciascun podere si aggira sui 10-12 ett. ai quali se ne aggiungono altri 15-20 come dotazione di bosco per il pascolo dei suini.

I terreni coltivati sono per lo più circondati dal bosco in quanto i poderi furono creati, in questa zona originariamente boscata e povera, là dove il terreno era migliore, e le case coloniche sono situate in generale press'a poco nel baricentro del podere, ciò che è un vantaggio notevole per la coltivazione del fondo. La vasta rete stradale che era necessaria per collegare tra di loro e col centro aziendale i vari poderi è stata notevolmente migliorata ed ampliata nell'ultimo decennio, e serve oggi egregiamente anche per lo smacchio del legname dai boschi che acquista un maggior valore commerciale quando è accessibile con gli automezzi ed i trattori di cui dispone l'azienda stessa.

Il centro aziendale in Arceno è dotato di ampi magazzini, di cantine bene attrezzate e di un razionale frantoio per le olive. Sono state create stazioni di monta suina e bovina pubbliche con ambulatorio per la cura della sterilità nelle vacche.

L'azienda è provvista inoltre di un impianto d'irrigazione a scorrimento che attinge l'acqua necessaria da un lago artificiale, è stato ultimamente integrato da un altro impianto a pioggia con tubazione mobile e pompa a forte prevalenza adatto per bagnare anche i terreni in collina, quando venga azionato da una trattoria di 2 CV della azienda.

I terreni facenti parte della Tenuta di Arceno appartengono, come si è già detto, alle colline del Chianti e sono caratterizzati dalle formazioni geologiche dell'Eocene, quali il Calcere Alberese, le Arenarie ed i Galestri (scisti argillosi), sono quindi in genere poco profondi e di scarsa fertilità, soffrono inoltre della siccità estiva che spesso si prolunga per vari mesi e sono perciò poco adatti per la coltivazione delle foraggere mentre incoraggiano la piantagione della vite e dell'olivo, con la sistemazione a terrazzamenti delimitati da muretti a secco caratteristica del Chianti, perchè il prodotto che si ottiene è



Scrofa di razza Cinta iscritta al libro genealogico della Tenuta di Arceno di propr. Niccolai Gamba Castelli.

molto superiore come qualità se pure inferiore come quantità rispetto alle altre zone della Toscana.

Il clima è caratterizzato da inverni freddi ma non freddissimi e da estati piuttosto calde, come accade nelle zone dell'Italia Centrale più distanti dal mare. La precipitazione media annua è di 900 mm di pioggia, ma la distribuzione nei vari mesi dell'anno è molto cattiva dal punto di vista agronomico, infatti durante i mesi estivi spesso non si raggiungono i 50 mm. di pioggia da giugno a settembre.

L'Azienda di Arceno, sia per le sue caratteristiche ambientali di clima e di altitudine (circa 300 m. s.l.m.) sia per la sua organizzazione ed estensione, con un rapporto fra terreni coltivati e boschivi da 1 a 1,7, è particolarmente adatta per l'allevamento della razza Cinta, potendo soddisfare alle sue esigenze ed esaltarne i pregi.

Sistema di allevamento.

Il sistema di allevamento adottato è del tipo semi-brado che riunisce gli indiscutibili vantaggi della economia degli alimenti e del razionale mantenimento dei suini. Infatti durante la giornata, sia d'inverno che d'estate, i suini vengono tenuti al pascolo nei boschi, sulle stoppie, sui sodi e sui prati, dove essi si procacciano la maggior parte della dieta giornaliera. Al pascolo viene condotto tutto il branco con esclusione dei lattoni non ancora divezzati e delle scrofe fresche di parto o negli ultimi giorni di gravidanza.

Alla sera gli animali vengono ricoverati nei porcili, dove ricevono una razione supplementare di mangime che varia secondo le disponibilità stagionali, come vedremo meglio parlando dell'alimentazione, integrata da un beverone con poca farina ottenuta macinando nell'apposito molino Niagara dell'Azienda, i prodotti e sottoprodotti di minor costo.

I ricoveri sono semplici, ma razionali, interamente costruiti in muratura e sono costituiti generalmente da batterie di 3, 4 oppure 6 stabbi, riuniti in un unico fabbricato, presso la casa colonica e sono provvisti di ampia mandria scoperta avente dimensioni uguali alla somma degli stabbi a cui è annessa. Ogni stabbio misura 2 m. in larghezza e 3 m. in lunghezza potendo ospitare due scrofe gestanti oppure una scrofa che abbia partorito con la figliata relativa, oppure un gruppo di 5-7 magroni. La pavimentazione sia degli stabbi che della mandria è sempre in cotto, mai in cemento battuto che sarebbe troppo freddo, con notevole pendenza verso gli scarichi e con sottostante vespaio di pietrame. Inoltre i truogoli



Ambrogio Lorenzetti: Particolare dell'affresco « Il buon governo » esistente nella Sala della Pace del Palazzo Comunale di Siena, nel quale particolare si vede chiaramente un suino « cinto » che ha tutte le caratteristiche della razza Cinta attuale.

sono sempre collocati nella mandria per evitare l'umidità negli stabbi, che devono essere tenuti sempre bene asciutti con una leggera lettiera di paglia fresca. I porcili sono muniti di finestre vetrate ed apribili per permettere una razionale ventilazione ed assicurare la penetrazione dei raggi solari che hanno effetti tanto benefici sulla salute dei suini.

Il sistema di allevamento descritto si adatta assai bene al tipo di conduzione dell'Azienda, dove vige la mezzadria classica, infatti ogni unità poderale mantiene normalmente, con i prodotti del podere, al quale è sempre annesso un appezzamento di bosco per il pascolo, da un minimo di due ad un massimo di sei scrofe cinte con le relative covate di lattoni ed un numero variabile di magroni.

Questi nuclei di allevamento poderale oltre ad essere in generale autosufficienti, in grado cioè di reintegrare, con le scrofette, le madri giunte al termine della loro carriera, mantenendo così inalterato il capitale bestiame, hanno il vantaggio di decentrare la popolazione suina su

una vasta estensione, riducendo di molto i pericoli di contagio in caso di malattie infettive. Permettono inoltre di valorizzare al massimo i pascoli scadenti che possono sopportare soltanto un carico di bestiame molto limitato.

La sorveglianza dei suini è sempre affidata ai ragazzi ed alle donne e si viene così ad utilizzare la manodopera secondaria della famiglia colonica, con evidente vantaggio economico e sociale, poichè si tratta di un lavoro per niente faticoso e molto salubre, che pure, a conti fatti, apporta un utile molto importante nel bilancio mezzadrile del podere.

Oltre a questi vantaggi, il sistema di allevamento descritto ha quello principale, dal punto di vista zootecnico, di assicurare ai suini una lunga permanenza al sole ed all'aria, ciò che agisce in modo benefico su tutti gli organi degli animali mentre il pascolo a grande raggio d'azione, su terreni di poche risorse, obbliga i suini ad un moto intenso e continuo per procacciarsi una sufficiente quantità di cibo, ciò che ha una azione stimolatrice sulla loro costituzione e sul loro sviluppo. Non solo ma la concorrenza che si verifica fra i vari individui del branco nella ricerca del cibo, durante il pascolo, mette alla prova l'intelligenza di ciascuno di essi ed acutizza il loro senso olfattivo e visivo, stimolando al tempo stesso il loro appetito, ed incrementando la loro naturale voracità. Inoltre il vitto molto vario e la possibilità di procacciarsi, al pascolo, alimenti ricchi di vitamine e minerali, favoriscono lo sviluppo e salute degli animali, determinando nell'organismo, con l'accumulo di queste sostanze, una particolare resistenza alle malattie.

Questo assume una grande importanza per i prodotti di incrocio della scrofa Cinta con verro Large-White, che rappresentano una felice combinazione fra il maiale da grasso, rustico e resistente, come la Cinta e quello da carne, a forte sviluppo, ma più delicato, come il Large-White. Infatti questi meticcii di primo incrocio hanno una grande precocità di sviluppo con l'attitudine a produrre più carne che grasso ed al tempo stesso mantengono, della Cinta, la rusticità e la particolare voracità, dimodochè quando vengono sottoposti all'ingrasso possono raggiungere in breve tempo notevoli incrementi ponderali con minimo consumo specifico di alimenti ed hanno una grande resistenza alle malattie.

Alimentazione.

Come abbiamo già accennato, parlando del sistema di allevamento, la razza Cinta è una grande pascolatrice e dal pascolo può trarre il massimo profitto utilizzando una grande quantità di cibi, che, non potendo essere raccolti dall'uomo, andrebbero altrimenti perduti. Da questo risulta chiara la ragione economica per la quale questa razza si è ormai affermata in quelle zone più povere dell'Italia Centro-Meridionale, dove ogni altro allevamento brado o semibrado non sarebbe attuabile su vasta scala, specialmente dove la superficie boschiva è largamente rappresentata.

Il pascolo si svolge, durante la primavera e l'estate, sui prati naturali, sulle stoppie, ai margini delle strade, dei fossi e dei boschi, dove i suini trovano le erbe più svariate, tra le quali le più appetite sono: la gramigna, il loietto, il trifoglio selvatico, la lupinella e la sulla, la cicoria, la menta, la nepitella, i rosolacci e molte altre. Sui prati artificiali di medica e trifoglio il pascolo è limitato al breve periodo che precede la loro disfatura o quando non possono essere utilizzati per lo sfalcio, poichè generalmente essi vengono riservati per l'alimentazione del bestiame vaccino, che, in questa zona povera, non potrebbe essere privato dalle scarse risorse foraggere.

Durante l'autunno e l'inverno i suini pascolano più che altro nei boschi dove si nutrono principalmente delle ghiande di quercia e di leccio che cadono spontaneamente dagli alberi in ragione di circa 200 kg. ad ettaro in media. La produzione delle ghiande è però molto variabile e quando si ha, come si suol dire, una buona ghiandatura, ciò che si verifica in genere ogni 2-3 anni, se ne possono raccogliere anche 300 kg. e più ad ettaro senza tener conto di quelle che vanno perdute e di quelle che vengono beccate in gran coppia dai colombacci.

Tutto sommato si può ritenere con molta approssimazione che un branco di 10-12 suini, che rappresenta la dotazione normale di un podere, esclusi naturalmente i lattoni, abbia a disposizione per tre mesi, nelle buone annate, circa 45 q.li di ghiande sui 15-20 ettari di bosco adibiti al pascolo; cosicchè la razione giornaliera sarebbe di

4-5 kg. per ogni capo, avente un peso vivo medio di 90 kg.

Oltre alla ghianda che costituisce, come abbiamo visto, l'alimento principale, i suini si nutrono al pascolo di radici, tuberi, funghi, di vermi e lombrichi, di insetti e delle loro larve, di rospi e di altri piccoli animali, che, se pure non rappresentano un apporto nutritivo notevole quantitativamente, costituiscono una integrazione importante di sostanze proteiche e rendono il vitto molto vario e gustoso.

Gli alimenti che vengono somministrati alla stalla, rappresentano come si è già detto una integrazione, in genere assai ridotta, ma anch'essi sono molto variati; ne diamo un elenco suddividendoli in varie categorie:

1) Foraggi verdi quali il trifoglio pratense e violetto, la medica, la lupinella, gli erbai di orzo ed avena, le foglie ed i colletti di barbabietola e di rapa, le foglie di gelso, la potatura verde della vite.

2) Radici e tuberi tra i quali la barbabietola da foraggio, la rapa, le patate di scarto che vengono somministrate intere o affettate, crude o cotte.

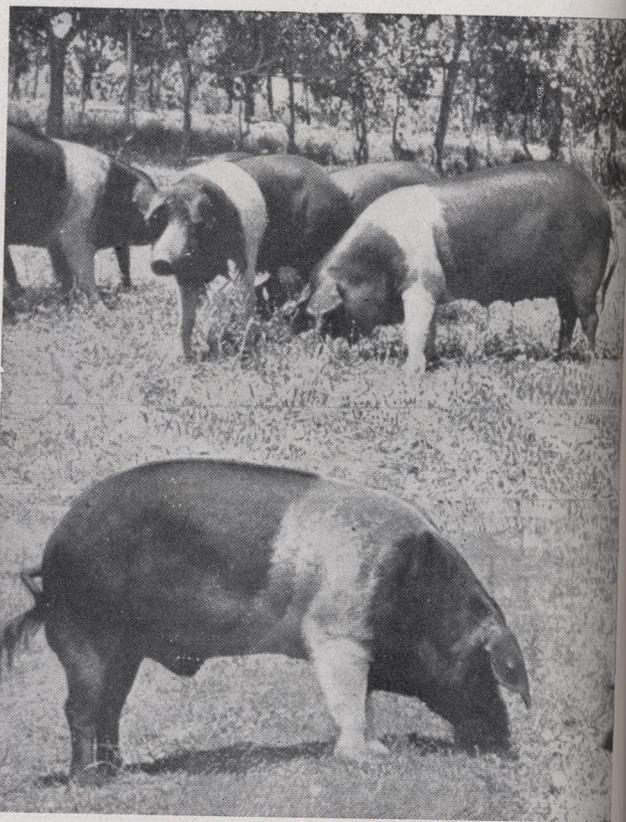
3) Ghiande di quercia ed in misura minore di leccio, che vengono raccolte dalle donne e dai ragazzi mentre sorvegliano il pascolo, e che possono essere conservate verdi per alcuni mesi immergendole nell'acqua, oppure possono essere essiccate nel forno da pane e poi sfarinate per essere somministrate nei pastoni.

4) Frutta di scarto quali pere, mele, fichi, pesche, comeri, poponi, inadatti per l'alimentazione umana, castagne secche; molto usate sono le zucche che vengono conservate anche tutto l'inverno, e la buccetta di barbabietola da zucchero, residuo dello zuccherificio.

5) Semi di cereali, tra i quali principalmente il mais, e di leguminose come le fave e la favetta, che vengono somministrati in granella, queste ultime più che altro ai verri, o sfarinate.

6) Residui di lavorazioni aziendali quali le vinacce diraspate e la sansa di olive snocciolata, le prime possono essere somministrate anche fresche in piccole quantità, ma generalmente, dopo esser state macinate, entrano a far parte delle miscele per magroni e scrofe non gravide.

L'alimentazione alla stalla è spesso costituita unicamente da un beverone contenente alcuni dei prodotti di cui sopra, mescolati con un poco di farina preparata appositamente nel centro aziendale, sotto la diretta sorve-



Verro « Fafò 1337 », caponucleo, con alcune scrofe del nucleo.

gianza del Direttore d'Azienda, allo scopo di ottenere una miscela il più economica possibile, ma al tempo stesso ben bilanciata. A titolo informativo si riportano qui di seguito i tre tipi di farine normalmente impiegate, indicando per ciascuna di esse il consumo specifico giornaliero, desunto da una media annuale:

a) *Farina per magroni*, composizione: 30 % crusca di grano, 20 % farina di castagne, 20 % farina di medica, 20 % sansa snocciolata, 8 % farina di fave, 2 % sali minerali. Consumo specifico: 90-100 gr. al giorno per ogni capo, che si può valutare del peso vivo medio di 70 kg.

b) *Farina per scrofe*, composizione: 10 % farina di orzo, 10 % farina di avena, 30 % crusca di grano, 20 % semola glutinata Globofir, 20 % farina di medica, 8 % vinaccia macinata, 2 % sali minerali. Consumo specifico: 350-400 gr. al giorno per ogni capo, che si può valutare del peso vivo medio di 180 kg.

c) *Farina per lattoni*, fino a 60-70 giorni. Composizione: 30 % farina di mais, orzo, segale, 20 % tritello o cruschetto di grano, 20 % pannello di soia, cotone o lino, 15 % farina di carne o pesce, 13 % lattosina, 2 % sali minerali e vitamine. Consumo specifico: 550-650 gr. al giorno per ogni capo, che si può valutare del peso vivo medio di 15 kg.

Selezione.

La selezione che veniva praticata nell'Azienda di Arceno molti anni fa tendeva a migliorare la razza Cinta con criteri più che altro morfologici, e si ottenne così il risultato di aumentare la mole degli animali fissando alcuni caratteri principali.

Col passare degli anni e con l'aumentare dell'importanza dell'allevamento suino, sotto la guida intelligente ed attiva del Direttore d'Azienda Cav. Ercole Settembre, si intensificò questo lavoro di miglioramento, tanto da richiamare l'attenzione dell'Ispettorato Provinciale per l'Agricoltura di Siena, che ritenne opportuno impiantare un nucleo di selezione controllato. Si continuò quindi con nuovi criteri, basandosi, anziché sulla selezione fenotipica semplice come era stato fatto fino ad allora, su quella più completa morfo-funzionale, che ha portato a risultati molto soddisfacenti.

Si fissò prima di tutto in purezza il carattere della pigmentazione, che è quello che dà il nome alla razza, saggiando tutte le scrofe cinte col verro nero, in modo da eliminare, in base alla legge di Mendel, il carattere Nero « recessivo » affermando invece il carattere Cinto dominante ed estendendo poi la consanguineità, per il sicuro accertamento dei soggetti puri.

Fissato questo primo carattere, si è cercato di aumentare la mole, la rotondità del prosciutto, la prolificità e la precocità di sviluppo. Oggi si cerca di diminuire la larghezza della spalla in modo da ridurre lo sviluppo di quelle parti che sono sede di maggiore accumulo di grasso e si tende invece ad aumentare quelle che hanno un maggior sviluppo di magro.

Per dare un'idea dei risultati ottenuti in un ventennio di paziente lavoro si riportano qui di seguito alcuni dati caratteristici rilevati nel 1936 su 42 scrofe e nel 1953 su 50 scrofe aventi età comprese fra 2 e 6 anni.

	Anno	1936	1953
Altezza al garrese	m.	0,69	0,85
Lunghezza del tronco	m.	1,01	1,25
Circonferenza toracica	m.	1,07	1,31
Peso (a 6 anni)	Kg.	190	248
Prolificità (nati per parto)	n°	6,94	8,33

Questi valori sono ottenuti facendo la media aritmetica delle misurazioni eseguite, e, pur non potendoli considerare come rappresentativi di un vero e proprio « Standard » della razza Cinta, essi sono abbastanza eloquenti e dimostrano i progressi fatti dall'allevamento di Arceno in questi ultimi anni.

Caratteri morfologici.

La struttura del corpo dei suini di razza Cinta è di tipo longilineo, spiccatamente dolicomorfo, con arti piuttosto lunghi e molto robusti, atti ad assicurare una delle principali caratteristiche della razza che è quella di essere instancabile camminatrice, capace cioè di pascolare su larghe estensioni dove il cibo (ghiande) è scarsamente disseminato. Lo scheletro è robusto, con masse muscolari e diametri trasversali ben sviluppati. La groppa è piuttosto spiovente inclinata all'indietro, e la coscia è molto piena e muscolosa.

La testa è allungata con profilo sub-concavo, spesso quasi rettilineo. Le orecchie, non troppo grandi, sono portate in avanti ed orizzontalmente, con le estremità ten-



Suini cinti al pascolo.

denti a riunirsi sul piano sagittale dell'animale, senza però incrociarsi. L'occhio è piccolo, vivace, con l'iride bruna. Le mascelle sono molto forti, ma poco appariscenti.

Il mantello è fondamentalmente nero-ardesia, interrotto soltanto dalla caratteristica fasciatura (da cui la razza prende il nome di Cinta) di colore bianco-roseo, che dalla regione del garrese scende a ricoprire le spalle per ricongiungersi sullo sterno, venendo così a cingere completamente il torace; questa pigmentazione si estende anche agli arti anteriori che riveste per intero, e può presentare, specie in corrispondenza del garrese, un certo numero di piccole macchie rotondeggianti di colore nero-ardesia, che spesso si riscontrano proprio nei migliori soggetti. Le setole sono fini, rade e corte, di colore biancopaglierino in corrispondenza della cinta, e nero-lucente su tutto il resto del corpo.

Caratteri fisiologici.

Le scrofe di razza Cinta portano da 12 a 14 capezzoli e possono allattare proficuamente 11-13 maialetti. La fecondità media tipica è di 8-10 maialetti per il primo parto, di 10-12 per i parti successivi, con punte anche di 14-16. La produzione di latte è abbondante ed il peso medio dei maialetti è di Kg. 1,200 alla nascita, e di Kg. 7 a trenta giorni. Lo slattamento avviene dopo 60-70 giorni, quando il peso ha raggiunto 20-22 Kg.

Le scrofe sono delle buone madri ed hanno una carriera media di 8-10 parti. Le scrofette vengono coperte per la prima volta a 12-15 mesi, secondo il loro maggiore o minore sviluppo, mentre i verrini vengono destinati alla riproduzione quando hanno compiuti i 9-10 mesi.

Entrambi vengono poi macellati alla fine della loro carriera che si raggiunge in genere ai 5-7 anni di vita.

La Tenuta di Arceno con il suo importante allevamento è riuscita ad affermarsi sia nella produzione dei meticcii grigi senesi, tanto apprezzati sui mercati dell'Alta Italia, sia nella produzione delle scrofette Cinte da razza. Queste sono preferite dagli allevatori dell'Italia Centro-Meridionale perchè le linee di sangue di Arceno conferiscono loro oltre ad una elevata fecondità, robustezza, rusticità anche una particolare vivacità, nonché una mole veramente notevole che può tenere bene il confronto non solo con le altre razze indigene della Penisola, ma anche con le migliori razze estere allevate in Italia.

A dimostrazione di ciò si riportano qui di seguito i risultati ottenuti alle tre Rassegne Nazionali Allevamenti Suini tenute a Reggio Emilia, dove figuravano tutti i più importanti allevamenti Italiani di ogni razza:

Alla I^a Rassegna che ebbe luogo nell'ottobre 1950 l'allevamento di Arceno riportò il Primo premio.

Alla II^a Rassegna che ebbe luogo nell'ottobre del 1951, riportò il Primo premio speciale.

Alla III^a Rassegna che ebbe luogo nell'ottobre del 1953, riportò il Primo premio ed un premio speciale, messo in palio dalla Camera di Commercio di Reggio Emilia, e consistente nella riproduzione in argento di un maiale.

Infine l'Allevamento della Tenuta di Arceno fu scelto a rappresentare la Razza Cinta Senese alla mostra Nazionale dell'Agricoltura di Roma del 1953.

Dott. Ing. FABRIZIO NICCOLAI GAMBA