

Fauna siciliana | Facebook

Autore: Staff Siciliafan

Data: 15 Maggio 2013



Razza Modicana Presente da secoli in Sicilia, è una razza bovina dal caratteristico mantello rosso, con sfumature dal vinoso al nero (soprattutto nei maschi). Il dibattito sul suo arrivo sull'isola è ancora irrisolto: secondo alcuni è giunta dal Mediterraneo, secondo altri dall'Europa continentale, a seguito di Normanni e Angioini. In ogni caso, è allevata da sempre: in pratica da quando la Si...cilia è popolata. Il suo declino è legato all'introduzione dei mezzi meccanici, alla scarsa resa sia in latte (3000 litri l'anno) sia al macello (inferiore al 55%) e al fatto che molte aziende smettono di trasformare direttamente il latte in formaggio. Così, se negli anni Sessanta c'erano ancora 25 mila capi di Modicana, oggi si sono ridotti a 2000, che diventano 650 se si prendono in considerazione soltanto gli animali allevati nella culla di origine: la Contea di Modica, da cui la razza prende il

nome. Eppure la Modicana è stata considerata tra le migliori razze bovine a triplice attitudine (in passato apprezzata in particolare per le sue capacità di rendimento in lavoro) ed è estremamente rustica: riesce a sopravvivere alle torride estati mediterranee, alimentandosi prevalentemente al pascolo (con un'integrazione in stalla nei periodi in cui questo scarseggia). Brada tutto l'anno, è ricoverata soltanto per la mungitura: come tutte le vacche selvagge, inoltre, dà latte soltanto se, al suo fianco, c'è il vitellino. Un latte straordinario: materia prima ideale per uno dei formaggi siciliani più pregiati, il Ragusano. L'allevamento completamente brado garantisce anche l'altissima qualità – e salubrità – delle carni. Ma questa seconda risorsa è ancora poco valorizzata: il prezzo di mercato della carne di Modicana è addirittura inferiore ai 2 euro al chilogrammo (peso vivo). Il Presidio sta lavorando per valorizzare la qualità della carne: migliorandone i sistemi di produzione, di finissaggio in stalla negli ultimi 40 giorni e di lavorazione (tramite il coinvolgimento di una macelleria locale) e ancora educando il consumatore a distinguerne la qualità. A tavola Le carni degli animali allevati al pascolo sono più difficili: se non si individua il grado esatto di frollatura possono risultare più dure e tenaci delle altre. Inoltre, alla vista, non sempre incontrano il favore del consumatore medio, che non gradisce il colore rosso più intenso delle carni e il colore giallognolo delle parti grasse (dovuto alla presenza di carotene nei pascoli). Sono quindi fondamentali, da una parte, un buon finissaggio in stalla e una lavorazione professionale dei pezzi; dall'altra, l'educazione del consumatore perché non si perda carni straordinariamente saporite e sane solo per inesperienza. Area di produzione Province di Ragusa, Enna e Palermo. [Visualizza altro](#)

[\[Continua la lettura dell'articolo\]](#)

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/fauna-siciliana-facebook-3/>

Generato il 18/06/2026