Foto dalla mia ultima gita del 6/1/2010 presso l'azienda agricola di Liborio Mangiapane, in un paesaggio bucolico e ancora incontaminato le mucche Modicane brucano felici e producono un latte particolare per formaggi a crudo dai profumi e dalle caratteristiche organolettiche uniche. Assolutamente singolare il rito della mungitura espletata con l'ausilio del proprio vitellino per ogni mucca.



2009-01-06 Gita dai Mangiapane

La razza Modicana è originaria dell'antica Contea di Modica ma si è in breve tempo diffusa in diverse parti della Sicilia arrivando anche in Sardegna, dove, agli inizi del 1900 grazie alla sua rustica frugalità e attitudine al lavoro, è stata incrociata con delle razze autoctone. Dal 1985 è stato istituito il Registro Anagrafico in quanto razza in via di estinzione, infatti oggi in Sicilia ne esistono circa 2.000 capi mentre salgono a circa 4.000 i capi di Sardo-Modicana censiti in Sardegna. In seguito ai numerosi incroci di selezione effettuati in Sicilia la Modicana si può definire a triplice attitudine: lavoro, carne e latte, dal mantello prevalentemente rosso scuro, spesso ingentilita da un grazioso ciuffo sulla testa, ha uno scheletro robusto e raggiunge un peso che oscilla, in base al sesso e all'età, da 500 a 700 Kg. L'incrocio Sardo invece, essendo stato selezionato principalmente in base alle caratteristiche della robustezza nel lavoro, presenta un peso massimo di circa 500 Kg e quindi ha una taglia sensibilmente più piccola. Nel 1994 l'Istituto Sperimentale Zootecnico per la Sicilia ha iniziato a studiare il germoplasma della razza Modicana e grazie al prelievo di 12.000 dosi ha creato, presso il Centro Italiano Zootecnico, una banca del seme a disposizione degli allevatori che ne dovessero avere bisogno. Una selezione di Modicana ad alto valore genetico è in studio, da parte dell'Università di Palermo e dell'Istituto Sperimentale Zootecnico della Sicilia, presso l'Azienda Giardinello per quanto riguarda le caratteristiche peculiari di produzione e riproduzione. Oggi è Presidio Slow Food per la salvaguardia della razza e valorizzazione dei suoi prodotti.

Articolo completo della gita