

# CARNE DI RAZZA SARDO-MODICANA

---

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale  
della Sardegna



*Foto: Laore Sardegna – Rita Murgia*

**Nome geografico abbinato:** Sardo-modicana

**Territorio interessato alla produzione:** i comuni a cavallo fra le province di Oristano e Nuoro, nel comprensorio rientrante in massima parte nella Comunità Montana del Montiferru. I comuni presi in considerazione sono: Cuglieri, Bonarcado, Seneghe, Narbolia, Sennariolo, Tresnuraghes, Paulilatino, Bauladu, Scano di Montiferru, Santu Lussurgiu, Sindia, Macomer, Borore, Norbello, Abbasanta.



*Foto: Laore Sardegna – Rita Murgia*

È la carne ottenuta dalla razza bovina sardo-modicana, caratterizzata da un tipo di allevamento semibrado, con mesi di pascolamento esterno per anno molto elevati (12 mesi). La Sardo-Modicana viene alimentata principalmente su prati-pascoli oligofiti naturali.

### **Storia e tradizione**

Sin dalla fine del '700 il Montiferru - e in particolare il comune di Santu Lussurgiu - veniva citato fra le maggiori località in cui si praticava l'allevamento dei bovini {da F. CHERCHI PABA "Evoluzione Storica della Attività Industriale Agricola Caccia e Pesca in Sardegna -Vol. III" pg.290). Sembra che la modicana sia stata introdotta a Santu Lussurgiu nel 1860 (F. Serra "l'allevamento del bovino Sardo, Modicano in Sardegna" - 1935). La tradizionalità del prodotto è legata alla razza. La Modicana, infatti presenta diverse caratteristiche: acclimatamento da oltre cento anni, conservazione in purezza attraverso tori modicani e triplice attitudine: lavoro, carne, latte. Prevalentemente è una razza da lavoro e quindi la produzione di carne è solamente accessoria. Presenta poi la caratteristica di essere stata importata al solo scopo di autosostenere le popolazioni locali. Un altro fattore importante che garantisce la tipicità del prodotto deriva dal fatto che l'alimentazione è effettuata prevalentemente allo stato brado o semibrado, su prati pascolo oligofiti naturali.

## Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

Sono prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

I PAT sono inseriti in un elenco predisposto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali su indicazione delle regioni. Regolamentati dal decreto del 18 luglio 2000, si collocano al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.

[Approfondimenti sul sito SardegnaAgricoltura \[link\]](#)



# Laore

Agenzia regionale  
pro s'isvilupu in agricoltura  
Agenzia regionale  
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Agenzia Laore Sardegna

Via Caprera n. 8 - Cagliari (CA)

e-mail: [sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it](mailto:sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it)

web: [www.sardegnaagricoltura.it/assistentatecnica](http://www.sardegnaagricoltura.it/assistentatecnica)

social: [Facebook](#) | [YouTube](#)

Fonte: testi tratti [dall'elenco ufficiale \[Link\]](#)

Ultimo aggiornamento: aprile 2021



[Creative Commons - Attribuzione - Condividi allo stesso modo - 4.0 Internazionale](#)