


La Bianca Modenese è una razza bovina caratteristica della provincia di Modena, molto rinomata sia per la qualità del latte che per la qualità delle carni. Rispetto alle altre razze può vantare una maggiore rusticità, longevità e fecondità e un temperamento docile e volenteroso. Le sue carni sono saporite e ben mazzate di grasso, le fibre muscolari sono relativamente sottili, la carne è in complesso delicata, tenera, di colore rosso vivo tendente al chiaro. A metà del '900 si contavano 230.000 capi di Bianca Modenese ma purtroppo fu rapidamente sostituita da razze d'importazione, più produttive di latte (normalmente una Bianca Modenese in Montagna produce 9-12 l di latte al giorno, una Frisona Bio circa 28 mentre una Frisona non bio oltre i 40) e oggi gli esemplari si sono ridotti a poche centinaia.

La Provincia di Modena, con la collaborazione del Movimento Slow Food e dell'Associazione Provinciale Allevatori, ha promosso un progetto per la tutela della biodiversità animale attraverso il recupero e la valorizzazione della Bianca Modenese che è diventata nel 2006 "Presidio Slow Food". Inoltre PROBER Soc.Coop. (Associazione Produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia Romagna) ha promosso il progetto di filiera "Mangiocarne.bio" per la valorizzazione delle produzioni biologiche di carne bovina che ha permesso al Caseificio Santa Rita di dotarsi di un laboratorio attrezzato per la commercializzazione dei suoi capi.

**Per ordinare i pacchi da 6 o 10 kg circa di carne bio contattare :**

**Caseificio Santa Rita Bio Società Agricola a R. L.**

Via Pompeano, 2290/1, 41028 Pompeano di Serramazzoni (MO)  
Tel.+39 0536 950193 Fax +39 0536 950218 Skype : santaritainfo  
[www.caseificiosantarita.com](http://www.caseificiosantarita.com)

 Caseificio Santa Rita Bio



## CASEIFICIO SANTA RITA BIO

Caseificio Santa Rita Bio Società Agricola a R. L.  
Via Pompeano, 2290/1, 41028 Pompeano, Serramazzoni (MO)



# Carne Bovina BIOLOGICA di VACCA BIANCA MODENESE



**La nostra carne proviene da capi allevati in Aziende Agricole Biologiche di Serramazzoni (MO). In tutta la filiera non vengono usati concimi chimici, diserbanti, pesticidi, OGM. Le nostre mucche hanno spazi di pascolo adeguati, si nutrono di fieno e cereali biologici, vengono curate solo con fitoterapia e omeopatia. La carne biologica non è solo sana, sicura e genuina ma rispetta anche l'ambiente e gli animali.**

## Caratteristiche degli tagli e consigli di cottura

### FIorentINA

La bistecca alla fiorentina si ottiene dal taglio dalla lombata (la parte in corrispondenza alle vertebre lombari, la metà della schiena dalla parte della coda) . La cottura ottimale è alla griglia, senza condimento, operazione fondamentale per prevenirne l'indurimento, va girata una sola volta, cucinandola circa 3/5 minuti per parte, non di più. Va fatta infine cuocere "in piedi" dalla parte dell'osso, per 5/7 minuti, non di più, finché non scompaiono da questo le tracce di sangue



### FILETTO

Tenerissimo, il filetto è uno dei tagli più pregiati e magri e per questo tra i più costosi. Si ricava dalla costata, tolto l'osso e il controfiletto. Ideale per tagliate, Bourguignonne, medaglioni. Carne magra, tenerissima e priva di nervi. Ideale servito con salse ed intingoli. Ottimo anche crudo o appena scottato come tagliata

### COSTATA SENZA OSSO o ENTRECOTE

La costata senza osso è la parte della lombata verso la testa, disossata . Ideale per arrosti, bistecche o entrecote. Consigli : tirare fuori la costata dal frigorifero un'ora prima della cottura e cuocere la bistecca su una padella di ferro ( è il miglior materiale per questo tipo di cottura) calda . Cuocere dai 3 ai 6 minuti per lato a seconda delle dimensioni del pezzo, senza muovere o bucare la carne.



### MACINATO

Il macinato scelto di vacca bianca è ottimo per la preparazione del ragu' ma anche per svizzere e polpette .

### DOPPIONE

Il doppione si ricava dalla pancia ed è particolarmente adatto per brodi e minestre



### ROAST BEEF O CONTROFILETTO

Taglio di prima qualità, magro con una leggera striscia di grasso intorno. È la schiena del bovino privata dell'osso e del filetto. È il taglio che comprende tutta o quasi la zona dorsale dell'animale. E' adatto per arrosti, roast-beef all'inglese o fette alla griglia.

### BISTECCH

Si ricavano dalla fracosta e dal controfiletto disossati . Si possono cuocere in tre modi :

- Scottatura : la carne va immersa nel condimento bollente o, in caso di piastra o griglia, quando queste sono roventi. In questo modo, si forma in superficie una crosta protettiva. Si capovolge quindi la fettina (evitate di pungerla o bucarla con un forchetta), si fa rosolare in modo uniforme, si riduce il calore e si porta e termine la cottura.

- impanatura : la fettina di carne si infarina, poi si passa nell'uovo sbattuto e subito dopo nel pangrattato. L'operazione va eseguita qualche istante prima di cuocere la carne per evitare che la panatura diventi umida

- infarinatura: le fettine di vitello vengono infarinate da entrambi i lati e, prima, asciugate bene con carta da cucina. Si rosolano, si bagnano con del liquido (vino, brodo, latte, ecc) e si portano a cottura.



### COSTATA CON OSSO

Le costate posteriori sono quelle che consumiamo abitualmente, con osso e circondate da una sottile striscia di carne. Taglio di prima categoria è la schiena del bovino: lombata. L'utilizzo principale è alla griglia, ideale, cotta "al sangue".

### ARROSTO

Si ricava dalla lombata . Per cucinare un buon arrosto, scaldare il forno a 240° , spruzzare la carne con un po' d'olio d'oliva, aggiungeteci un bel pizzico di sale e pepe e strofinarla per distribuire uniformemente il condimento. Una volta formata la crosta abbassare la temperatura e bagnare con del vino . A metà cottura, bagnare l'arrosto con il suo stesso sugo . A cottura ultimata , lasciar riposare 15 minuti fuori di forno



### SPEZZATINO

Tenero e magro, lo spezzatino è ottimo stufato, come gulash e accompagnato a patate e piselli.

### OSSOBU

Gli ossibuchi sono fette di carne circolari forate al centro da un osso, contenente il saporito e gustoso midollo. Sono la parte superiore della gamba. La loro preparazione richiede attenzione sia per gli ingredienti che per la cottura lenta, ma il risultato è davvero ottimo. Sono ottimi in umido e contorno di riso.

