

La pecora nera di Arbus

La pecora nera di Arbus è una biodiversità tipica del territorio Arburese da cui prende il nome.

A differenza della tipica "pecora sarda", la pecora nera di Arbus ha le corna e, negli esemplari più puri, le orecchie piccolissime.

Il latte della pecora nera di Arbus ha una più alta resa casearia ma viene prodotto in minor quantità.

Pregiata è anche la lana di questa biodiversità tipica, usata in passato per realizzare i tipici abiti in orbace della Sardegna.

Riconosciuta come biodiversità tipica, la pecora nera di Arbus sopravvive oggi grazie all'impegno di alcuni allevatori locali e, nel 2010, è stata portata all'attenzione del grande pubblico dalla

trasmissione Linea Verde, andata in onda su Rai1.

Considerata la scarsa popolazione e la peculiarità di questo endemismo, la comunità europea, riconoscendo la funzione di tutela del territorio operata dagli allevatori, ha approvato dei finanziamenti per la salvaguardia di questa ed altre biodiversità.



Assessorato all'agricoltura



Laore

Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



Progetto Grafico di
Roberto Musa - Web e Comunicazione
tel.: 3495135913 | e-mail: info@robertomusa.it

II^ Sagra della
Pecora nera di Arbus
Arbus - Ingurtosu - Pitzinnurri 6, 7, 8 luglio 2012



VAGAL **Valorizzazione dei Genotipi** **Animali Autoctoni**

In occasione della sagra della pecora nera di Arbus, l'agenzia Laore Sardegna presenterà il progetto VAGAL.

VAGAL mira alla commercializzazione dei prodotti di qualità e d'eccellenza provenienti dalle aree rurali di Sardegna, Toscana e Corsica attraverso azioni innovative.

VAGAL intende valorizzare i prodotti alimentari freschi e trasformati sia con il recupero delle tradizioni locali sia con l'introduzione di nuovi processi produttivi.

Programma:

Arbus
6 luglio 2012

10.00: Presentazione del progetto Vagal, Valorizzazione delle produzioni e dei territori rurali, e convegno "Il ruolo delle biodiversità: la pecora nera di Arbus" presso l'ex Monte Granatico in piazza Immacolata.;

18.00: Presentazione e degustazione dei prodotti caseari della pecora nera di Arbus a cura dell'agenzia Laore - Angelo Concas;

Ingurtosu (Pitzinnurri)
7 luglio

8.30: Di ovile in ovile alla scoperta dei percorsi della pecora nera di Arbus: Tour nelle aziende zootecniche che ospitano la biodiversità locale (**Partecipazione libera**);

9.30 - 19.00: Gara di tiro al piattello curata dall'armeria Cecchetto di Arbus in località Quartana;

Ingurtosu (Pitzinnurri)
8 luglio

9.30 - 19.00: Gara di tiro a palla alla sagoma del cinghiale corrente curata dall'armeria Cecchetto di Arbus in località Quartana;

17.30: Apertura degli stand espositivi di artigianato e produzioni locali;

18.30: Laboratorio sulle tecniche di caseificazione tradizionale e degustazione di piatti a base di Pecora nera di Arbus curata dagli allevatori ovicaprini;

19.00: Animazione.



Seguici su Internet