

FORMAGGIO DI PECORA NERA DI ARBUS

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Sardegna (PAT)



Foto: Laore Sardegna – Antonio Cossu

Territorio interessato alla produzione: territorio del Comune di Arbus.

Si tratta di formaggi a breve, semi e lunga stagionatura, ottenuti dal latte delle pecore nere di Arbus. La pecora nera di Arbus costituisce una delle più importanti biodiversità animale della Sardegna. Il suo nome deriva dal paese di Arbus, situato nella parte sud occidentale della Sardegna e caratterizzato da un territorio vocato per l'attività agropastorale ed in particolare per l'allevamento caprino e ovino, grazie alla presenza di estese superfici a pascolo, collinari e ricoperte di

macchia mediterranea. La pecora nera di Arbus, particolarmente adattabile e resistente ai pascoli di collina, è sempre stata utilizzata per la sua lana nera con la quale si tesse l'orbace, tessuto utilizzato per la confezione di abiti e costumi tradizionali e per "su saccu", coperta utilizzata dai pastori per le sue proprietà impermeabili dalla pioggia e dal freddo. Gli agnelli neri, ad una età fra i 6/7 mesi, garantivano un vello morbido utilizzato per confezionare "sa besti", un cappotto impermeabile che proteggeva i pastori dalle intemperie. La presenza di caratteri ancestrali suggerisce che la pecora nera sia in parte sfuggita, in particolare nel territorio di Arbus, al processo di selezione che ha invece interessato la razza Sarda. È probabile che cioè sia avvenuto, oltre che per le capacità di adattamento all'ambiente, anche per il mantenimento di alcune attività artigianali proprie della zona, quale quella della produzione dei coltelli e della lavorazione della lana.

Le diverse tipologie di formaggio, prevedono la breve stagionatura, con consumo entro i 60 giorni e la lunga stagionatura, a partire dai 120 giorni e fino ad oltre un anno di maturazione.

Il formaggio a breve stagionatura si consuma entro i 60 giorni dalla produzione, presenta una forma leggermente bombata con scalzo convesso, di colore giallo paglierino, con la presenza sul piatto di un leggero disegno conferito dai piani di appoggio. Il peso variabile da 0,5 Kg a 1 Kg, 1,5 Kg, 3 Kg, crea una vera e propria gamma in grado di soddisfare le diverse esigenze dei consumatori. Al taglio la pasta si presenta di colore bianco con occhiatura regolare e ben distribuita. La buona umidità del prodotto e la tecnologia di trasformazione adottata fanno sì che il prodotto risulti totalmente mantecabile al palato sprigionando sentori legati alla qualità del latte conferendo una complessità di aromi difficilmente riscontrabili in prodotti con meno di 60 giorni di maturazione. L'uso di tecnologia produttiva completamente a freddo mantiene inalterati i sentori del latte ascrivibili alle caratteristiche dei pascoli e della macchia mediterranea prospiciente il mare.

Per i formaggi a media e lunga stagionatura la commercializzazione inizia dai 120 giorni di maturazione fino ad arrivare ad oltre un anno. La crosta è di colore giallo paglierino e presenta sul piatto un leggero disegno conferito dai piani di appoggio. Al

taglio la pasta appare di colore giallo pallido con occhiatura regolare e ben distribuita. Con il progredire della maturazione sprigiona intensi caratteri di sapidità e piccantezza. È compatto alla masticazione e, grazie alla sua complessità, induce salivazione che rende il bolo ben mantecabile ed in grado di sprigionare la complessità di sentori legati alla tipologia del latte utilizzato a crudo. Mantiene inalterati e amplificati l'insieme dei sentori dei pascoli e della macchia mediterranea.

Lavorazione e conservazione

Il formaggio, prima dell'avvento dei caseifici e mini-caseifici, veniva prodotto all'interno di piccoli fabbricati costituiti da un unico locale (Sa domu de su casu - La casa del formaggio) di altezza ridotta e con tetto in tegole in cui si svolgevano tutte le fasi di produzione, trasformazione e stagionatura del formaggio. Al centro di questo locale era sistemato lo spazio destinato al fuoco (sa forredda) in cui si procedeva al riscaldamento del latte posto all'interno di un contenitore in rame (su caddaxiu) che veniva utilizzato per la coagulazione dello stesso latte. Nel medesimo locale veniva fatta la salatura e la stagionatura del formaggio il quale, veniva affumicato con le essenze di macchia mediterranea. A partire dagli anni 60, con la nascita dei caseifici e successivamente dei primi mini-caseifici, nel rispetto della tradizione, si continua a produrre queste tipologie di formaggi, con l'apporto di piccole varianti alla tecnologia, legate alla introduzione di nuove attrezzature e all'esigenza del rispetto delle norme igienico sanitarie.

Storia e tradizione

Le testimonianze raccolte hanno evidenziato che l'allevamento della pecora nera di Arbus è praticato da tempo immemore, grazie alla rusticità e all'adattabilità di questa razza, e ai pascoli cespugliati di collina che caratterizzano il paesaggio agricolo di questo comune. Arbus è infatti situato nella parte sud occidentale della Sardegna e ha ben 47 chilometri di territorio bagnato dal mare. Dall'archivio del Comune provengono i documenti storici che hanno consentito di avviare lo studio e la richiesta di istituzione del registro anagrafico della pecora nera di Arbus. Da sempre esiste uno stretto legame tra questa comunità e la pecora nera; un legame che di fatto ha condizionato le attività sociali, economiche ed in particolare agricole e

artigianali. Sono presenti aziende che praticano l'allevamento con greggi costituite esclusivamente da pecore nere, le quali, in continuità con la tradizione, producono formaggi a latte crudo e ricotta mediante la trasformazione di questo latte che presenta caratteristiche organolettiche uniche. I formaggi di pecora nera di Arbus hanno avuto e stanno avendo importanti riconoscimenti nell'ambito di concorsi a carattere regionale e nazionale. Una delle caratteristiche di tale prodotto è la lavorazione artigianale, condotta all'interno di costruzioni antiche in pietra e mattoni crudi destinate alle procedure di caseificazione.

Sono numerose le testimonianze di persone anziane che fanno risalire la pratica dell'allevamento di pecore nere di Arbus e della relativa produzione di formaggio ad oltre 100 anni fa.

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.

[Link: consulta la sezione del sito sui PAT](#)



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: redazione@agenzialaore.it

web: www.agenzialaore.it

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

Fonte: testi tratti dall'elenco ufficiale

Ultimo aggiornamento: aprile 2021



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