

RICOTTA DI PECORA NERA DI ARBUS

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Sardegna



Foto: Laore Sardegna – Massimiliano Curreli

Territorio interessato alla produzione

Il territorio del comune di Arbus.

È un prodotto fresco ottenuto dalla lavorazione artigianale del latte di pecora nera di Arbus. La pecora nera di Arbus è una importante biodiversità animale della Sardegna. Prende il nome dal paese di Arbus, situato nella zona sud occidentale della Sardegna e particolarmente vocato all'allevamento caprino e ovino. Allevata da epoca remota per la maggiore resistenza ed adattabilità ai pascoli di collina, produce

in media 50 litri di latte in 100 giorni (primipare) e 98 litri in 180 giorni (pluripare). Attualmente risultano iscritti, nel registro anagrafico ministeriale per la razza nera di Arbus, circa cinquemila capi allevati in una settantina di aziende. La ricotta si presenta di colore bianco, cremosa e al gusto dolce e viene consumata subito dopo la produzione, con particolari aromi tipici dei pascoli cespugliati di macchia mediterranea.

Lavorazione e conservazione

La produzione della ricotta avveniva in passato in piccoli fabbricati costituiti da un unico locale, con altezza ridotta e tetto in tegole in cui si svolgevano tutte le fasi produttive, "sa domu de su casu", la casa del formaggio. A partire dagli anni '60, nacquero i primi caseifici e mini-caseifici dove, nel rispetto della tradizione, ma con l'introduzione di nuove attrezzature tecnologiche e nel rispetto della normativa igienico-sanitaria, si possono effettuare le procedure per la ottenere la ricotta: riscaldamento del siero a 90 gradi, affioramento e raccolta in fuscelle della ricotta e confezionamento.

Storia e tradizione

Le testimonianze raccolte permettono di far risalire l'allevamento di pecore nere di Arbus e la relativa produzione di ricotta a più di un secolo fa. L'allevamento della pecora nera di Arbus è infatti praticato da sempre, considerata l'adattabilità di questa razza ai pascoli cespugliati di collina, che caratterizzano il paesaggio agricolo di questo comune. Il legame del prodotto con il territorio è sempre stato strettissimo ed ha condizionato le attività sociali, economiche, agricole e artigianali. Nel territorio di Arbus vi sono infatti aziende che praticano l'allevamento con greggi costituite esclusivamente da pecore nere, con il cui latte, in continuità con la tradizione, si producono formaggi a latte crudo e ricotta. Il latte delle pecore nere di Arbus presenta caratteristiche organolettiche uniche, dovute ai pascoli situati a ridosso del mare.

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.

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

web: www.sardegnaagricoltura.it/assistentzatecnica

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

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

Ultimo aggiornamento: aprile 2021



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