

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

(L. 238/2016, art.12 - D. Lgs. 173/98, art. 8 - DM Mipaaf 350/99 - DGR 56/41 del 20.12.2017)

1.	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	FORMAGGI DI PECORA NERA DI ARBUS
2.	CATEGORIA	Formaggi
3.	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	
4.	SINONIMI	
5.	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	Il territorio del comune di Arbus
6.	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	

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 sfuggita, in parte, in particolare nel territorio di Arbus, al processo di selezione, che ha invece interessato la razza Sarda, probabilmente 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.

Breve stagionatura

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.

Formaggio a media e lunga stagionatura

La commercializzazione inizia dai 120 giorni di maturazione fino ad arrivare ad oltre un anno di stagionatura. La crosta è di colore giallo paglierino presentando 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, 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 e mantiene inalterati e amplificati l'insieme dei sentori dei pascoli e della macchia mediterranea.

7.	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
----	--

Il formaggio, preparato 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.

Procedure condotte nei caseifici e mini-caseifici

- 1) Mungitura delle pecore nere di Arbus (una o due volte al giorno)

- 2) Conservazione del latte in Tank refrigeranti (temperatura 4-5 °C)
- 3) Coagulazione del latte nella polivalente (giornalmente o ogni due giorni) con l'impiego di caglio di capretto o di agnello. la temperatura raggiunta dal latte non supera i 35 °C
- 4) Rottura della cagliata con l'impiego della lira automatica o manuale
- 5) Formatura
- 6) Rivoltamento delle forme
- 7) Salatura in salamoia
- 8) Stagionatura in celle frigo

Procedure condotte nella casa del formaggio- S'omu de su casu

- 1) Mungitura delle pecore nere di Arbus (una o due volte al giorno)
- 2) Coagulazione giornaliera del latte in un contenitore in rame (Caddaxiu) con l'impiego di caglio di capretto o di agnello. la temperatura raggiunta dal latte non supera i 35 °C
- 3) Rottura della cagliata con l'impiego della lira
- 4) Compattazione cagliata e formatura
- 5) Taglio primo formaggio e sistemazione in contenitori in legno
- 6) Picchettatura (aggiunta con le mani di piccoli pezzi di cagliata finalizzata a regolarizzare la forma del formaggio)
- 7) Lisciatura e Barba (operazione eseguita con le mani finalizzata a rendere liscia la superficie della forma di formaggio)
- 8) Stufatura (riscaldamento con siero caldo e pressatura)
- 9) Rivoltamento delle forme
- 10) Salatura in salamoia o in asciutto
- 11) Stagionatura

8.	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO
-----------	---

In passato i formaggi non erano sottoposti ad alcuna attività di preparazione ed imballaggio. Negli ultimi decenni e nei mini-caseifici si procede all'etichettatura e al confezionamento sottovuoto considerate le richieste dei consumatori orientate prevalentemente verso l'acquisto di formati di 1/4 - 1/2 di forma.

9.	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
-----------	--

I locali destinati alla produzione del formaggio in passato erano costituiti da piccole strutture (S'omu de su casu) in cui si eseguivano tutte le fasi di lavorazione e stagionatura del formaggio. All'interno di questi locali costituiti da un'unica stanza vi era lo spazio a terra per il fuoco (Sa forreda) nonché delle mensole appese alle pareti in cui si svolgeva la stagionatura che, considerata l'abbondante presenza di fumo, portava ad avere un prodotto affumicato. Da molti decenni ormai il formaggio si produce anche in appositi minicaseifici rispondenti alle norme comunitarie riguardanti l'igiene e la sicurezza alimentare.

10.	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI
------------	--

Le testimonianze raccolte evidenziano che l'allevamento della pecora nera di Arbus è stato da sempre praticato grazie alla rusticità e l'adattabilità di questa razza (recentemente riconosciuta con l'istituzione del registro anagrafico) ai pascoli cespugliati di collina che caratterizzano il paesaggio agricolo di questo comune, situato nella parte sud occidentale della Sardegna e con oltre 47 chilometri di territorio bagnato dal mare. Dal comune di Arbus provengono i documenti storici che hanno consentito di avviare lo studio e la richiesta di istituzione del registro anagrafico della pecora nera di Arbus. Il legame tra questa comunità e la pecora nera è da sempre stretto, avendone 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 del latte con caratteristiche organolettiche uniche, dovute ai pascoli situati a ridosso del mare. 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.

Diverse testimonianze di persone anziane raccontano dell'allevamento di pecore nere di Arbus e della relativa produzione di formaggio risalente ad oltre 100 anni fa.

11.	COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI	→ SI
------------	--	-------------

12.	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA	→ NO
------------	---	-------------