

Generalità	Formaggi di pecora nera di Arbus		
Presentazione	<p>Formaggi di pecora nera di Arbus Formaggio grasso, a pasta cruda, semistagionato o stagionato, prodotto con latte ovino intero e crudo, proveniente unicamente da pecore di razza Nera di Arbus (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, negli esemplari più puri ha le orecchie piccolissime, il suo latte ha una più alta resa casearia, ma viene prodotto in minor quantità. Pregiata è anche la sua lana, usata in passato per realizzare i tipici abiti in <i>orbace</i> della Sardegna. Questo formaggio, prima dell'avvento dei caseifici e mini-caseifici, veniva prodotto all'interno di piccoli fabbricati costituiti da un unico locale (<i>Sa domu de su casu</i> - 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 (<i>sa forredda</i>) in cui si procedeva al riscaldamento del latte posto all'interno di un contenitore in rame (<i>su caddaxiu</i>) che veniva utilizzato per la coagulazione dello stesso latte. Nel medesimo locale veniva fatta la salatura e la stagionatura del formaggio che veniva affumicato con le essenze di macchia mediterranea. A partire dagli anni '60, con la nascita dei caseifici e successivamente dei primi mini-caseifici, si continua a produrre questa tipologia di formaggi nel rispetto della tradizione, con l'apporto di piccole varianti alla tecnologia, legate all'introduzione di nuove attrezzature e all'esigenza del rispetto delle norme igienico sanitarie. La forma è cilindrica leggermente bombata, con facce leggermente convesse e scalzo convesso, crosta di colore giallo paglierino, con la presenza sulle facce di un leggero "disegno" conferito dai piani di appoggio, peso tipicamente da 0,5÷1,0 Kg e da 1,5÷3,0 Kg che crea una vera e propria gamma in grado di soddisfare le diverse esigenze dei consumatori. Nel prodotto con stagionatura breve (entro i 60 giorni) 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. Nel formaggio più stagionato (da 120 giorni a 1 anno e oltre), 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, 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, mantenendo inalterati e amplificati l'insieme dei sentori dei pascoli e della macchia mediterranea. Sono ottimi formaggi "da tavola in tutte le varie stagionature. Nella tipologia a breve stagionatura costituiscono un perfetto spuntino o antipasto, perché più piacevoli al palato, accompagnate da pane locale morbido e sottile. Le forme più stagionate, con la loro struttura olfatto-gustativa più complessa, sono alla base di preparazioni che comprendano anche verdure (fresche o cotte), frutta matura, miele o confetture. Trattandosi di un formaggio grasso è necessario contrastarlo con un vino che non appesantisca eccessivamente il palato. L'abbinamento al vino, di tipo "tradizionale", per la tipologia a breve stagionatura è con un <i>Vermentino di Sardegna</i> (bianco), o un vino rosso sardo, non troppo corposo, ottenuto in prevalenza <i>da uve Cannonau</i>. Nel formaggio più stagionato l'abbinamento sarà con un vino rosso "importante", di corpo, maturo, caldo, morbido. Ottime scelte possono essere un <i>Carignano del Sulcis DOC</i>, un <i>Cannonau DOC</i>, un <i>Monica DOC</i>.</p>		
Riconoscimenti	PAT Regione Sardegna		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Sardegna	
	Province-Zona	Provincia di Sud Sardegna : l'intero territorio del comune di Arbus	
	Tipologie	Breve stagionatura	Media o Lunga stagionatura
Allevamento	Tipo	Allevamento semi-estensivo (pascolo libero durante il giorno mentre la notte vengono riparati nelle stalle; così facendo l'allevatore migliora la gestione del gregge potendo effettuare la mungitura la sera dopo il rientro dal pascolo e la mattina prima del pascolo) Pecore di razza <i>Nera di Arbus</i>	
	Alimentazione	Pascolo naturale	
Storia	<p>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, 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.</p> <p>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 "<i>su saccu</i>", una 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 "<i>sa best'</i>", un cappotto impermeabile che proteggeva i pastori dalle intemperie.</p> <p>La presenza di caratteri ancestrali suggerisce che la pecora nera sia sfuggita, in parte e 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.</p> <p>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</p>		

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.

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'igenza del rispetto delle norme igienico sanitarie.

Descrizione		Formaggi di pecora nera di Arbus	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Pecora	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Semiduro	Semiduro, Duro
	Tecnologia	n.a.	
	Stagionatura	Semistagionato	Semistagionato, Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico bombato	
	Facce Dimensioni (cm)	Leggermente convesse ø n.d.	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Convesso n.d.	
Peso	Kg	0,5÷1,0, oppure 1,5÷3,0	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita	
	Aspetto	Superficie abbastanza liscia con segni del piano di appoggio	
	Colore	Giallo paglierino (con il progredire della stagionatura, assume toni più scuri)	
	Spessore	Sottile	Abbastanza spessa
	Consistenza	Morbida e Abbastanza elastica	Abbastanza dura, Dura
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco	Giallo pallido
	Struttura	Morbida, Abbastanza elastica, Abbastanza compatta (per la caratteristica occhiatura)	Abbastanza dura, Poco elastica, Abbastanza compatta (per la caratteristica

			occhiatura)
	Occhiatura	Diffusa	
	Forma	Tondeggiante	
	Dimensione	Abbastanza regolare	
	Distribuzione	Ben distribuita	
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Bassa, Medio-bassa	Media
	Riconoscimenti	Lattico fresco, Erbaceo leggero Legati alla qualità del latte, con una complessità di aromi difficilmente riscontrabili in prodotti con meno di 60 giorni di maturazione	Lattico cotto, Erbaceo, Animale (ircino, leggero)
		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	
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico	Con il progredire della maturazione sprigiona intensi caratteri di sapidità
Sensazioni Trigeminale			Piccante (nelle forme più stagionate)
Struttura (in bocca)		Abbastanza morbida, Elastica La buona umidità del prodotto e la tecnologia di trasformazione adottata fanno sì che il prodotto risulti totalmente mantecabile al palato	Abbastanza duro, o Duro Compatto alla masticazione; grazie alla sua complessità, induce salivazione che rende il bolo ben mantecabile
Grasso (% s.s.)		n.d.% - Formaggio grasso	

Utilizzo		Formaggi di pecora nera di Arbus	
Utilizzo	In tavola	Ottimi formaggi "da tavola" in tutte le varie stagionature. Nella tipologia a breve stagionatura costituiscono un perfetto spuntino o antipasto, perché più piacevoli al palato, accompagnate da pane locale morbido e sottile.	Le forme più stagionate , con la loro struttura olfatto-gustativa più complessa, sono alla base di preparazioni che comprendano anche verdure (fresche o cotte), frutta matura, miele o confetture
	In cucina		
Abbinamenti	Vino	<i>Vermentino di Sardegna</i> o un vino rosso sardo non troppo corposo, ottenuto in prevalenza da uve Cannonau. Essendo di fronte a un formaggio grasso, infatti, è necessario contrastarlo con un vino che non appesantisca eccessivamente il palato.	Abbinamento con un vino rosso "importante", di corpo, maturo, caldo, morbido. Ottime scelte sono <i>Carignano del Sulcis DOC</i> , <i>Cannonau DOC</i> , <i>Monica DOC</i>
	Miele / Confetture	Per restare in tema si può scegliere fra i numerosi mieli, PAT regionali: di cardo, di asfodelo, di eucalipto, di corbezzolo, di rosmarino, di castagno	
	Pane		

Produzione		Formaggi di pecora nera di Arbus			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		100		
	Provenienza	Allevamento semi-estensivo			

	Munte	Una o Due	
	Trattamenti Fisici	Intero	
	Trattamenti Termici	Crudo	
	Aggiunte	n.a.	
	Preparazione	<p>Nei caseifici e mini-caseifici: il latte di una o due munte, fino all'utilizzo, può essere conservato in tank refrigerato a 4-5 °C e coagulato in vasca polivalente (giornalmente o ogni due giorni).</p> <p>Nella "Casa del formaggio"- S'omu de su casu: la coagulazione avviene giornalmente, in un contenitore in rame (<i>Caddaxiu</i>)</p>	
Coagulazione	Temperatura	≤ 35 °C	
	Tempo	n.d.	
	Tipo di caglio	Capretto o Agnello, in pasta	
Rottura coagulo	Dimensione	Raggiunta la coagulazione desiderata, la cagliata viene rotta con la <i>lira</i> : <ul style="list-style-type: none"> - "meccanica" (nei caseifici), - "manuale" (nella <i>Casa del formaggio</i>) 	
Cottura		n.a.	
Formatura e Trattamenti forma	<p>Procedure condotte nei caseifici e mini-caseifici</p> <ul style="list-style-type: none"> - Formatura - Rivoltamento delle forme - Salatura in salamoia <p>Procedure condotte nella "Casa del formaggio" (S'omu de su casu)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Taglio primo formaggio e sistemazione in contenitori in legno - Picchettata (aggiunta con le mani di piccoli pezzi di cagliata per regolarizzare la forma del formaggio) - Lisciatura e Barba (operazione eseguita con le mani per rendere liscia la superficie della forma) - Stufatura (riscaldamento con siero caldo e pressatura) - Rivoltamento delle forme - Salatura "in salamoia" o "a secco" - Eventuale affumicatura con essenze di macchia mediterranea 		
Stagionatura	Tempo minimo	≤ 60 giorni	≥ 120 giorni e fino a 1 anno e oltre
	°C - UR%	<p>Nei caseifici e mini-caseifici: in celle frigo</p> <p>Nelle S'omu de su casu: nell'unica stanza in cui si eseguivano tutte le fasi di lavorazione, su assi di legno appoggiate a mensole appese alle pareti. In questa stanza, considerata l'abbondante presenza di fumo generata dal focolare, era inevitabile ottenere un prodotto con odore di "affumicato"</p>	
	Cura forma		
Commercializzazione	<p>In passato i formaggi non erano sottoposti ad alcuna attività di preparazione ed imballaggio. Considerate le richieste dei consumatori, orientate prevalentemente verso l'acquisto di formati di 1/4 o 1/2 di forma, negli ultimi decenni e nei mini-caseifici si procede all'etichettatura e al confezionamento sottovuoto.</p>		