

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	RICOTTA DI PECORA NERA DI ARBUS
2.	CATEGORIA	Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero-caseari di vario tipo escluso il burro)
3.	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	
4.	SINONIMI	
5.	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	Il territorio del comune di Arbus
6.	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	<p>La ricotta di pecora nera 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.</p>
7.	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	<p>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, nascono i primi caseifici e mini-caseifici dove, nel rispetto della tradizione, ma con l'introduzione di nuove attrezzature tecnologiche e nel rispetto della normativa igienicosanitaria, si effettuano le seguenti procedure: riscaldamento del siero a 90 gradi, affioramento e raccolta in fuscelle della ricotta e confezionamento.</p>
8.	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO	<p>Per la produzione della ricotta vengono utilizzati i recipienti e le caldaie in uso nei caseifici e mini-caseifici, gli attrezzi per la raccolta del prodotto in affioramento, le fuscelle destinate al confezionamento nei formati da 300 grammi e 1500 grammi.</p>
9.	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	<p>I locali destinati alla produzione della ricotta, sono generalmente costituiti da: il lattodotto per il trasporto del latte, la sala di mungitura, il locale di lavorazione con la caldaia polivalente ove avvengono le fasi produttive e i banconi destinati alla scolatura delle ricotte nelle fuscelle di formatura.</p>
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	<p>Le testimonianze raccolte raccontano dell'allevamento di pecore nere di Arbus e della relativa produzione di ricotta risalente ad oltre 100 anni. L'allevamento della pecora nera di Arbus è stato infatti da sempre praticato, 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, 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. 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.</p>
11.	COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI	→ SI
12.	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA	→ NO