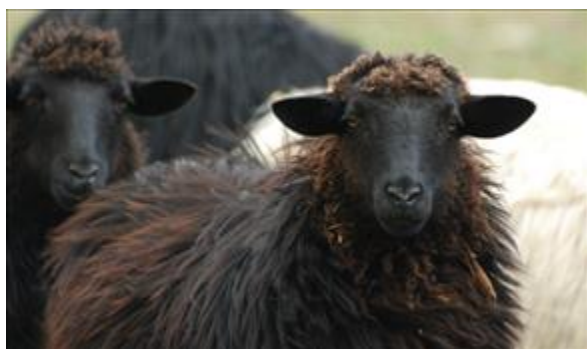




14 maggio 2019

LA RIVINCITA DELLA PECORA NERA



La pecora nera è una razza da carne e latte di qualità superiore rispetto alle cugine dal vello bianco. In Sardegna si assiste ad un rinnovato interesse degli allevatori per la pecora di Arbus, tipica del territorio del comune di Sudovest, dell'isola sotto Oristano. Studi e progetti dell'Istituto zootecnico caseario di Sassari hanno riportato l'interesse su questa razza autoctona di pecore, arrivate secoli fa dal Nord Africa, che fino al 2006 contava appena 500 esemplari limitati al territorio del Medio Campidano. Oggi, da un censimento in corso, si ipotizza che ce ne siano alcune migliaia in varie zone della Sardegna. L'UE ha riconosciuto il valore di questa pecora per la biodiversità e garantito finanziamenti per sostenere gli allevatori. Il Ministero della Politiche agricole ha inserito i prodotti fatti con il suo latte tra quelli agroalimentari tradizionali e Slow Food l'ha inserita tra le razze dell'Arca del Gusto. La città di Arbus la celebra ogni anno con sagre. La pecora nera è anche apprezzata per la sua lana nera, perfetta per la tessitura dell'orbace, il tradizionale panno per i caban (giacca d'ispirazione militare), portati in passerella da noti stilisti.

da La Repubblica, 3/5/2019