

# Lucanica di Picerno dolce o piccante, per tutti i gusti



Insaccato a base di carne di maiale, ha il suo luogo di nascita e d'elezione in Lucania (attuale Basilicata), regione dalla quale ha preso il nome. Se ne producono due varianti grazie ad altrettanti componenti che ne determinano nettamente il gusto: il finocchietto e il peperoncino

di VITO VERRASTRO

**In Basilicata, ovvero in Lucania,** c'è un salume che come pochi altri si identifica con il territorio di origine a partire dal nome stesso. È la «lucanica», un insaccato tradizionale realizzato con carni di maiale tritate, la cui storia, antichissima, incrocia una brillante tradizione artigianale.

Lucanica, dunque, si associa subito a Lucania, l'antica denominazione della Basilicata (dal 1932 al 1947 fu addirittura la denominazione regionale ufficiale), il cui etimo deriva dal latino *lucus*, «bosco», probabilmente perché questa di boschi è una terra molto ricca.

E furono proprio i Lucani, popolo italico il cui raggio d'azione si estendeva ben oltre l'attuale piccola Basilicata, a cimen-

tarsi per primi con questo tipo di insaccato, tanto che nel I secolo a.C., nel suo «De lingua latina», Marco Terenzio Varrone scriveva di una salsiccia fatta con l'intestino crasso del maiale e chiamata dai soldati romani «lucanica», perché proprio «dai Lucani avevano imparato a farla» («Lucanica, a lucanis populi a quibus romani milites primum didicerunt»).

## BEN OLTRE I CONFINI LUCANI

I Romani, giunti in terra lucana tra la fine del III e l'inizio del II secolo a.C., avevano scoperto che la popolazione indigena conservava la carne del maiale nelle budella dell'animale stesso, tecnica che a loro volta i locali avevano probabilmente appresa dai Greci sbarcati sulle coste ioniche lucane nell'VIII secolo a.C.

L'insaccato, che con il tempo estese la sua fama oltre i confini di Roma, nel Medioevo si attesta anche nella Pianura Padana, convivendo con gli ottimi salumi locali, ma senza perdere la propria identità, tanto che tuttora se ne conserva in molte parti il nome (in Veneto, per esempio, c'è la «luganega»). Non solo: lucanica compare come etimo anche nelle denominazioni usate nelle gastronomie basca, greca e non solo.

## LA LUCANICA IN CICERONE, MARZIALE E APICIO

Della lucanica si legge in molte opere della letteratura antica. Marco Tullio Cicerone, per esempio, nelle «Lettere ai familiari», cita i **«salsicciotti di Lucania»**, mentre lo scrittore latino del I secolo dopo Cristo, Marco Valerio Marziale, dedica addirittura due dei suoi componimenti alle «salsicce lucane».

Sempre nel I secolo d.C. il gastronomo romano Marco Gavio Apicio, nel **trattato d'arte culinaria** «De re coquinaria», fornisce istruzioni per la confezione delle «lucaniche», descrivendone la preparazione con una decina di ingredienti, tra cui il *garum* (una salsa a base di pesce) e il pepe, e trattandole a parte rispetto alle «salsicce», che contemplavano invece l'utilizzo di uova e parti del cervello di maiale.

## UNA FORTE TRADIZIONE DELLA BASILICATA

Nonostante le «contaminazioni» che si ritrovano in tante parti d'Italia e d'Europa, questo pregiato prodotto della salumeria lucana continua ad avere una fortissima tradizione proprio nella sua Basilicata, terra in cui il maiale è da sempre alimento e simbolo di un'economia di sussistenza. Sviluppata soprattutto nelle aree interne della regione, dove l'animale popolava le fitte boschaglie di querce, la tradizione invernale dell'uccisione del maiale è sempre stata una festa, con tanto di pasto finale cui erano invitati parenti e amici che si fermavano per trascorrere insieme le fredde ore serali, mangiando parti del buon maiale appena ucciso, bevendo del buon vino, cantando e suonando l'organetto.

## PRODOTTA SOPRATTUTTO A PICERNO

A livello industriale – anche se sarebbe più opportuno dire artigianale – la produzione della lucanica oggi interessa soprattutto laboratori concentrati nel comune di Picerno, un centro di 6.000 abitanti a una quindicina di chilometri dal capoluogo regionale, Potenza. In particolare, nel paese lucano sono attivi tre salumifici che, oltre ad assicurare una discreta occupazione, mantengono viva la tradizione dell'allevamento e della trasformazione suinicola da sempre presente nell'area del Marmo Platano Melandro (vedi



La stagionatura della Lucanica di Picerno. Foto Lucana Salumi

*riquadro in basso* nella pagina).

A Picerno la produzione annuale di lucanica oggi si attesta intorno agli 800 quintali, con un prezzo all'ingrosso che va da 8,50 a 9 euro (al dettaglio non se ne trova al di sotto dei 15 euro), per un fatturato che sfiora i 7 milioni di euro, pari al 40% dell'intero fatturato delle tre strutture. È il mercato pugliese ad assorbire la metà della produzione, seguito da quello campano (circa il 30%) e da quello lucano (il 15%). In aumento è invece l'esportazione, favorita dai lucani all'estero, ma anche dalla progressiva azione export-oriented dei salumifici picerinesi i quali, alla sapiente tradizione tramandata dalle precedenti generazioni, hanno affiancato una nuova visione manageriale e un'accurata applicazione delle innovazioni tecnologiche.

## COME SI PREPARA

La materia prima utilizzata per la produzione della Lucanica di Picerno per la gran parte proviene dall'Emilia-Romagna ed è costituita essenzialmente da spalla, sottospalla e rifilatura di prosciutto. Rimane però ancora significativo l'approvvigionamento dal mercato locale e regionale, che contribuisce per quasi il 20%.

Dai tagli, snervati e privati del grasso in eccesso, si ricava un impasto a grana non troppo fine che, dopo la salatura (20-30 grammi/chilo), si impreziosisce con 150-200 semi (circa 1 grammo/chilo) di finocchietto e, nella versione piccante, di piccole scaglie o polvere di peperoncino (1,5 grammi/chilo).

Dopo qualche ora si procede a trasferire l'impasto in pezzi di intestini lunghi una quarantina di centimetri, fino a ricavarne cilindri dal peso unitario di 600 grammi. La quantità di grasso presente difficilmente arriva a superare il 30%. La forma caratteristica è a ferro di cavallo, simile alla lettera «U». Dopo un periodo di permanenza di circa 20 giorni in locali a temperatura controllata in cui l'insaccato perde circa il 40% di acqua, la Lucanica di Picerno è pronta. A livello domestico i singoli pezzi stagionati vengono sistemati in contenitori di terracotta o di vetro, in cui si versa della sugna liquida (le parti grasse e molli del maiale) per favorirne la conservazione (in alternativa si ricorre all'olio di oliva o alla più moderna tecnica del sottovuoto) e, al momento opportuno, vengono tirati fuori per essere utilizzati sia come affettato sia per preparare sughi o pietanze, magari in combinazione con legumi e prodotti dell'orto.

## L'AREA MARMO PLATANO MELANDRO

Sono 14 i comuni dell'area del Marmo Platano Melandro, una zona montuosa che si estende su circa 900 km<sup>2</sup> **nella parte nord-occidentale della Basilicata**.

Qui l'agricoltura mantiene un suo importante ruolo, non solo nelle dinamiche economiche, ma anche nei sistemi di tutela, in quanto **presidio del territorio e del paesaggio agrario**, grazie alle piccole comunità qui presenti, la maggior parte delle quali non conta più di 3.000 abitanti.

Questi **i comuni dell'area**: Balvano, Baragiano, Bella, Brienza, Castelgrande, Muro Lucano, Picerno, Ruoti, Sant'Angelo le Fratte, Sasso di Castalda, Satriano di Lucania, Savoia di Lucania, Tito, Vietri di Potenza.

**DOVE ACQUISTARE LA LUCANICA DI PICERNO****Lucana Salumi**

Viale Gramsci, 127 - Picerno (PZ)  
Tel. 0971.991003 - [lucanasalumi@iol.it](mailto:lucanasalumi@iol.it) - [www.lucanasalumi.it](http://www.lucanasalumi.it)

**Salumi Emmedue**

Contrada Serralta, 19 - Picerno (PZ)  
Tel. 0971.995850 - [info@salumiemmedue.it](mailto:info@salumiemmedue.it) - [www.salumiemmedue.it](http://www.salumiemmedue.it)

**Gr Salumi**

Strada Serra, 13 - Picerno (PZ)  
Tel. 0971.991135 - [info@grsalumi.it](mailto:info@grsalumi.it) - [www.grsalumi.com](http://www.grsalumi.com)

**I LUOGHI DELLA LUCANICA DI PICERNO****DUE TIPOLOGIE**

Come accennavamo, nella Lucanica di Picerno ci sono due componenti che, sebbene facciano da contorno rispetto al «protagonismo» della carne di maiale, determinano quell'unicità che conferisce all'insaccato un gusto speciale: nella variante dolce il finocchietto selvatico, una pianta che a Picerno e nelle aree limitrofe è parte integrante del paesaggio; in quella piccante, invece, essenziali sono il peperone e soprattutto il peperoncino. Anche in questo caso, come nel precedente, la tradizione è antica. Raccolti e infilzati fino a ottenere delle piccole collane da essiccare all'aria, i peperoni e i peperoncini locali vengono polverizzati o frantumati in piccole scaglie. Non ci sono proporzioni standard nell'impasto di questo insaccato: è l'esperienza a guidare la mano di chi vuole ravvivare il colore e aggiungere quel giusto grado di piccantezza che tanto piace ai consumatori.

**IL TRAGUARDO IGP**

La Lucanica di Picerno, che rincorre da oltre 10 anni il riconoscimento europeo dell'igp (indicazione geografica protetta), trova oggi nuovo vigore grazie ad alcune vivaci istituzioni locali che credono in questo traguardo, in particolare l'Amministrazione comunale di Picerno, sostenuta dal Gruppo di azione loca-

le (Gal) Marmo Melandro e dagli altri 13 comuni dell'area Marmo Platano Melandro (vedi riquadro a pag. 35), nel cui territorio sono disseminate numerose aziende familiari che hanno nella lavorazione degli insaccati la loro più importante fonte di reddito.

«È proprio grazie a questa compagine unita, oltre che all'oggettiva forza che deriva dalla comune tradizione legata alla Lucanica di Picerno, che oggi puntiamo all'ottenimento dell'igp – sottolinea Giovanni Lettieri, sindaco di Picerno e presidente del Consorzio Lucanica di Picerno –. Il marchio europeo premierebbe gli sforzi fatti nell'ultimo decennio ed eviterebbe lo “scippo” da parte di altri territori extraregionali che pure utilizzano il termine “lucanica” o “luganega” per identificare la salsiccia, ma che non possono vantare l'origine che la storia antica del nostro salume attesta ai Lucani. Non chiediamo contributi finanziari, ma contiamo sul sostegno dell'Assessorato regionale all'agricoltura per una causa che potrà portare ai nostri territori enormi vantaggi dal punto di vista sia economico e produttivo che turistico».

**IL PRIMO PRODOTTO  
«A DENOMINAZIONE DI ORIGINE»**

Un elemento oltremodo significativo arriva dal professor Ettore Bove, docente dell'Università degli studi della Basilicata, studioso della gastronomia lucana e autore della pubblicazione «La Lucanica di Picerno», presentata nel luglio scorso a Milano in occasione di Expo2015: «La Lucanica di Picerno – afferma – è frutto dello stretto connubio tra il maiale, da sempre presente in Lucania,

e la folta vegetazione di querce, ricca di nutrimento per il suino». «Data la grande espansione commerciale avuta durante l'Impero Romano – aggiunge il docente – oggi ritroviamo nomi simili, “lucanica”, “luganega” e così via, anche in altre aree geografiche, sia in Italia che all'estero. È infatti una connotazione territoriale che ha resistito per più di 2.000 anni. Perciò Baschi, Greci, Padani e tutti coloro che hanno nel loro vocabolario la parola “lucanica” devono sapere che la Lucanica di Picerno è il primo prodotto animale “a denominazione di origine” riconosciuto nella storia, strettamente connesso com'è alla Lucania». Ma c'è di più: per il docente la Lucanica di Picerno potrà diventare portabandiera di un Distretto del salume delle aree interne della Basilicata, insieme ad altri insaccati da valorizzare, come il Pezzente della Montagna Materana, la Soppessata di Rivello e la Salsiccia di Castelluccio. Un'attrazione in più per un territorio fantastico, tutto da scoprire.

Vito Verrastro

**Per informazioni**

**Consorzio Lucanica di Picerno**

Piazza Plebiscito - Picerno (PZ) - Tel. 0971.991003  
[lucanasalumi@iol.it](mailto:lucanasalumi@iol.it)

# L'INFORMATORE AGRARIO

[www.informatoreagrario.it](http://www.informatoreagrario.it)



Edizioni L'Informatore Agrario

Tutti i diritti riservati, a norma della Legge sul Diritto d'Autore e le sue successive modificazioni. Ogni utilizzo di quest'opera per usi diversi da quello personale e privato è tassativamente vietato. Edizioni L'Informatore Agrario S.r.l. non potrà comunque essere ritenuta responsabile per eventuali malfunzionamenti e/o danni di qualsiasi natura connessi all'uso dell'opera.