



**I**l territorio comprende il Marmo Platano, zona nord-occidentale del potentino, tra la Rotonda di monte Marmo ed il torrente Platano, ed il Melandro, area di montagna al confine con la Campania. È una zona di pregio ambientale, coperta di pascoli e boschi di querce, castagni e faggi. Questo era il cuore dell'Antica Lucania, abitata dal popolo di stirpe oscosannita che, fin dal IV secolo a.C., si insediò nella zona. Nel Marmo Platano, costellato di castelli medievali, chiese e santuari, i paesi sono tutti compresi in quote tra i 600 ed i 950 metri; da notare Avigliano e Muro Lucano. Nel Melandro i centri più caratteristici sono Brienza e Picerno. L'allevamento è l'attività agricola prevalente nella zona.



Veduta di Picerno

## Picerno, il segreto dell'antica Lucanica

“Una carne tritata, insaccata in un budello, perché i nostri soldati hanno appreso il modo di prepararla dai Lucani”.

Marco Terenzio Varrone descrive così, nel I secolo a.C., la Lucanica, cioè la salsiccia, dando una testimonianza delle sue origini geografiche. Il termine di Lucanica, infatti, è sempre stato sinonimo di salsiccia, fin



dai tempi di Cicerone e Marziale, che ne ricordano l'introduzione a Roma ad opera di schiave lucane. Marco Gavino Apicio, autore del “De Re Coquinaria”, il più famoso trattato della cucina romana antica, descrive puntualmente la ricetta di questa salsiccia.

Da allora, sebbene il nome stesso fugasse ogni dubbio, in tanti hanno conteso alla Basilicata l'origine di tale prodotto: dai milanesi, che ne fanno risalire la ricetta alle mani della regina longobarda Teodolinda, ai veneti, fino ai popoli delle regioni alpine del Trentino.

Ora il Consorzio della Lucanica di Picerno vuole ottenere l'Igp per questo prodotto tipico. La zona di produzione comprende 16 comuni della provincia di Potenza, tra cui ovviamente Picerno e poi Tito, Bella, Muro Lucano, Brienza, Sasso di Castalda ecc.

La Lucanica ha la caratteristica forma ad U, un peso che va da 250 a 500 grammi e una lunghezza di 40-70 cm. L'aroma principale è quello dei semi di finocchio selvatico, associato ad altre spezie e al pepe. È prevista una variante piccante, con l'uso del peperoncino. Ottenuta da tagli del maiale come spalla disossata, pancetta, punta di filetto e trito di prosciutto, la Lucanica è preparata solo in budelli naturali di suino.

Dopo la preparazione c'è la fase dell'asciugatura (2-7 giorni), seguita dalla stagionatura, di almeno 21 giorni. La Lucanica potrà essere commercializzata sfusa o confezionata sottovuoto o in atmosfera modificata, intera, in tranci o affettata.



**Consorzio Lucanica di Picerno**

Piazza Plebiscito - 85055 Picerno (PZ)  
Tel. 0971 991003 Fax 0971 991667