

07 Luglio 2021

Salsiccia lucanica: l'insaccato sfizioso della Basilicata

Questa specialità della forma ricurva è un must della tradizione locale nelle due versioni piccante o dolce



Basilicata

La **salsiccia lucanica** è un prodotto che sa raccontare il lato più sfizioso della sua terra. Questo insaccato dalla tipica forma ricurva è figlio di un'antica arte locale che, in Basilicata, si tramanda lungo le generazioni da secoli. La salsiccia lucanica si ottiene dalla sapiente lavorazione di **tagli magri** selezionati di carne di suino. A fare il resto è il legame con il suo territorio, con le condizioni climatiche e gli aromi di questa regione, a partire dal **finocchietto selvatico**, tipico della cucina lucana, a cui ? nella versione piccante ? si aggiunge anche il celebre **peperoncino**. Ecco il segreto del gusto intenso e caratteristico di questa salsiccia che, con la denominazione Lucanica di Picerno ha ottenuto nel 2018 il marchio Igp, suggellando ancora più strettamente il legame con i suoi luoghi d'elezione.

Lucanica di Picerno Igp [1]

La salsiccia lucanica si riconosce per il colore rosso rubino, la consistenza unica e il **profumo intenso** e armonioso. Il gusto è semplice e raffinato allo stesso tempo. Sulla tavola si fa apprezzare come **antipasto**, magari accanto ad altri salumi locali e a formaggi dal sapore pronunciato. Per chi ama cimentarsi tra i fornelli, la lucanica sa dare un tocco di stile a **numeroso ricette**, a partire dalle minestre o i piatti a base di verdure di stagione, senza dimenticare però quanto possa impreziosire un semplice **sugo** al pomodoro, oppure un condimento per pasta che la vede saltata insieme ad olive ed erbe aromatiche. **In padella** la lucanica si fa apprezzare anche cucinata con patate novelle e olive nere, o perché no? servita insieme ai di **friarielli campani** per abbinarla ad un altro amatissimo sapore della cucina mediterranea.

Grazie al suo sapore intenso e avvolgente, la salsiccia lucanica è dunque apprezzatissima in cucina. Ecco perché questo insaccato è ancora oggi un must della **tradizione locale** che si ritrova anche nella sua tipica forma ad U. Un particolare dovuto alla prassi di sospendere la salsiccia lucanica, appoggiandola su carrelli per permetterle di stagionare. Ancora oggi la si può gustare preparata con i metodi di **lavorazione** di un

tempo, custoditi in queste terre grazie alla cura di innumerevoli generazioni. Stiamo parlando infatti di un insaccato già noto ai tempi dei Romani. La sua arte si è poi fatta spazio, uscendo dalla dimensione strettamente domestica, intorno agli anni Cinquanta dello scorso secolo, quando il sapore della salsiccia lucanica ha iniziato a farsi conoscere in tutta Italia portando con sé i sapori e i profumi del suo territorio.

(foto: *Generale Lee* [2])

Links

[1] <https://www.territori.coop.it/prodotti-tipici-e-tradizionali/lucanica-di-picerno-igp>

[2] https://commons.wikimedia.org/wiki/User:Generale_Lee