Presenti ovunque, i semi di questa antica pianta aromatica perenne, venivano raccolti e venduti da persone anziane. Tradizionalmente queste particolari condizioni climatiche favorivano la stagionatura attraverso il raffreddamento delle carni e le proliferazioni microbiche poco acidificanti nelle frazioni interne ed esterne del salume conferendo le caratteristiche di aroma e sapore proprie del prodotto. Anche la sospensione della Lucanica di Picerno secondo il metodo tradizionale, lasciando disidratare l'insaccato sugli appositi carrelli, permetteva di ottenere la caratteristica forma «U», che tutt'oggi la distingue e mostra un evidente prova della specificità del prodotto.

Esiste un forte radicamento della produzione della Lucanica di Picerno sul territorio, manifestato dalla presenza di numerosi operatori che, secondo i metodi artigianali utilizzati dai loro progenitori, prestano particolare cura alla scelta delle carni, alla loro lavorazione ed alla stagionatura, realizzando così un prodotto tipico, a conferma di un legame che unisce la produzione della Lucanica di Picerno dalle sue origini fino ad oggi. Il forte radicamento della realizzazione dell'insaccato nel territorio delimitato dall'art. 3 del presente disciplinare, nel tempo si è esteso ad una produzione industriale, ma sempre nel rispetto dei metodi di lavorazione artigianale.

La tipica ricetta tradizionale, così come oggi è conosciuta, si è evoluta nel corso dei secoli, come documentato nel lavoro del prof. Ettore Bove (ordinario di Economia e politica agraria all'Università degli studi della Basilicata) «La Lucanica di Picerno» (pubblicato da EditricErmes). Dallo studio del prof. Bove, emerge che i primi popoli italici a cimentarsi con questo tipo d'insaccato siano stati i lucani, gli abitanti della Lucania preromana. Le fonti storiche dell'epoca (Marco Terenzio Varrone, Marziale, Apicio, Cicerone), infatti, testimoniano che i romani quando parlavano di «Luganega» si riferivano all'insaccato da loro scoperto in terra lucana. A quei tempi, la Lucania, molto più estesa dell'attuale Basilicata, delimitava un territorio coperto da boschi, particolarmente ricchi di specie quercine, dove il maiale trovava condizioni ideali di crescita e riproduzione nutrendosi di ghiande. Le citazioni nei canti popolari sono un'ulteriore testimonianza dell'evoluzione della ricetta dell'insaccato che nel nome, conosciuto anche al di fuori dei confini nazionali, rimanda alla Lucania romana.

Quando, quasi mezzo secolo fa, in Basilicata partono le prime, significative, iniziative di preparazione di salumi anche su scala non familiare, i lucani si riappropriano del nome originario dell'insaccato luganega associandolo al territorio di provenienza. Così, con l'insediamento, agli inizi degli anni '70 del secolo scorso, di un primo piccolo salumificio a Picerno, il generico nome di salsiccia attribuito dai consumatori all'insaccato scoperto dai romani, in terra lucana, inizia a perdere posizioni nel linguaggio corrente per essere sostituito da «Lucanica di Picerno».

Da allora, l'attività di trasformazione della carne suina nel piccolo centro del Melandro si è allargata, nel rispetto di norme consolidate nel tempo, l'insaccato apprezzato e conosciuto dai consumatori come «Lucanica di Picerno».

Infatti, numerose sono le recensioni che legano la Lucanica di Picerno alla gastronomia delle aree interne, citandola come uno dei più apprezzati insaccati presenti sul mercato dei salumi. Occorre sottolineare che la bontà di questa tanto decantata salsiccia conosciuta fin dal tempo dei romani, rimane inevitabilmente legata alla sua tradizione sviluppatasi e mantenutasi intatta nella zona omogenea, sotto diversi profili, delimitata dall'art. 3 del presente disciplinare. A questo si aggiungano anche le numerose manifestazioni e gli eventi che continuano ad essere organizzati sia in Italia che all'estero dalle autorità locali e regionali in onore della Lucanica di Picerno con allestimento di stand di degustazione e divulgazione di materiale informativo sulle caratteristiche e sulla storica produzione realizzata nei salumifici di Picerno.

Tutti gli aspetti descritti, primo fra tutti l'utilizzo del finocchio selvatico, che per caratteristiche organolettiche e quantità utilizzata esalta in maniera distintiva il sapore e l'aroma della Lucanica di Picerno, dimostrano l'esigenza di conservare e preservare il legame di questa salsiccia con la storia, la tradizione e la realtà territoriale delimitata dall'art. 3.

Art 7.
Controlli

La verifica del rispetto del disciplinare è svolta conformemente a quanto stabilito dall'art. 37 del regolamento (UE) n. 1151/2012. L'organismo di controllo preposto alla verifica del disciplinare di produzione è:

nome e indirizzo: Camera di commercio industria artigianato e agricoltura di Potenza;

corso XVIII Agosto n. 34 - 85100 Potenza;

telefono: 0971/412111 - fax: 0971/412248;

mail: cciaa.potenza@pz.legalmail.camcom.it - sito internet: http://www.pz.camcom.it

Art 8.
Etichettatura

La Lucanica di Picerno I.G.P. può essere commercializzata non confezionata o confezionata: sottovuoto o in atmosfera protettiva, intera, in tranci o affettata.

Nelle etichette deve comparire il logo della denominazione dell'I.G.P. Lucanica di Picerno e il simbolo grafico europeo.

È consentito l'utilizzo di pendagli, sigilli e altri materiali informativi purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva o laudativa diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: tipo, gusto, uso, selezionato, scelto e similari.

In etichetta è altresì consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali, marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

Il logo è composto da una linea curva che intrecciandosi su se stessa forma una grande lettera «L». La lettera, che non ha un inizio ne una fine, gira intorno ad un ovale, contornandolo completamente. L'ovale è leggermente rotato verso destra, proprio per seguire l'inclinazione della «L». La dicitura «Lucanica di Picerno» segue l'andamento dei due elementi precedenti e, sia nella parte superiore, che in quella inferiore del marchio, contorna l'ovale con la stessa inclinazione, creando un effetto rotatorio. Sul fondo troviamo una barra di colore leggermente più chiaro. La dicitura «Lucanica di Picerno» dovrà essere realizzata con le seguenti caratteristiche:

1. carattere: textile regular;
2. colore caratteri: Pantone 207C;
3. contorno ovale: Pantone 207C;
4. fondo ovale: Pantone 207C al 50% di opacità;
5. fondo barra: Pantone 207C al 20% di opacità.

Il rapporto tra la base e l'altezza della figura è pari a 0,51.

18A07265