

Cancellara -Il borgo Medioevale-

Cancellara, con il *castello medioevale* e l'*antico borgo* che dominano l'intero abitato, rievoca un paesaggio fiabesco. L'incantevole borgo costituisce richiamo per un turismo mirato alla scoperta di qualcosa di inedito che ci accompagna da secoli, come la poeticità che si respira passeggiando per gli stretti vicoli e l'atmosfera medioevale che ci avvolge.

Cancellara, con il suo *cibo genuino* e l'aspetto pittoresco, è una meta ambita per coloro che vogliono sfuggire al ritmo frenetico delle città e amano farsi coccolare da un ambiente incontaminato, ricco di tradizioni, seduzioni e sapori.

Cosa visitare : Borgo Medioevale, Chiesa di Santa Caterina d'Alessandria del XIII secolo, Castello, Chiesa Madre del XV secolo, Chiesa di San Rocco del XVII secolo con caratteristico orologio a lancetta unica e sei numeri, Convento dell'Annunziata del XVI secolo, area archeologica di Serra del Carpine del V-VI secolo a.c.



Comune di Cancellara (PZ)



Via S. Basile, 1
85010 CANCELLARA
tel. +39(0)971942014
fax +39(0)971942928
sito internet: www.comune.cancellara.pz.it
www.cancellaraonline.it
e-mail: sindaco.cancellara@rete.basilicata.it
comunecancellara@rete.basilicata.it

LA SALSICCIA DI CANCELLARA

GLI EVENTI

3 febbraio - **SAGRA DELLA SALSICCIA**

2° week-end di settembre - **SALSICCIAFESTIVAL**

www.salsicciafestival.it



COMUNE DI CANCELLARA

ASSESSORATO TURISMO, CULTURA,
ATTIVITA' PRODUTTIVE

LA SALSICCIA di Cancellara

La salsiccia di CANCELLARA è tra le più rinomate per la qualità e per la pregiatezza del salame. Di quest'ultima si ha notizia fin dal 1700, in quanto la "statistica del regno di Napoli nel 1811 - sussistenza ed alimentazione della popolazione circondario Cancellara, comune di Cancellara", recita quanto segue: "...si fanno uso dà contadini di carne di porco che ingrasciano nelle loro case in tempo di carnevale...si salano le carni di maiale, e si affumicano, che come sa/siccie stesse si conservano fino al tempo delle messi...".

Nel comune di CANCELLARA, la produzione di salsiccia è prassi consolidata da secoli, sia la tecnica che la ricetta è rimasta pressoché invariata.

La salsiccia viene preparata seguendo un'antichissima tradizione; è una vera e propria arte che richiede tanta e particolare esperienza che attraversa fasi delicate: selezione delle carni, scelta degli ingredienti giusti ed infine la stagionatura.

LA SALSICCIA

La Lucania è la patria della salsiccia. Nel corso dei secoli questo prodotto ha trovato solo in alcune zone le condizioni più idonee per il suo sviluppo, sia per questioni climatiche che per condizioni antropiche. In provincia di POTENZA, CANCELLARA è tra i comuni più rinomati per la qualità e per la pregiatezza del salame. Di quest'ultima si ha notizia fin dal 1700, in quanto la "statistica del regno di Napoli nel 1811 - sussistenza ed alimentazione della popolazione circondario Cancellara, comune di Cancellara ", recita quanto segue: "...si fa uso dà contadini di carne di porco, che ingrassano nelle loro case in tempo di carnevale ..si salano le carni di maiale, e si affumicano, che come sa/siccie stesse si conservano fino al tempo delle messi.....". Altre più recenti notizie si trovano sugli atlanti storici della INSOR, nelle pubblicazioni del 1931, 1969 e del 1984. La salsiccia di Cancellara si è guadagnata due importanti citazioni: la prima nel 1991 nel volume dell'Agriturist che raccoglie i cento migliori prodotti agroartigianali d'Italia, al fianco di prelibatezze come il Lardo di Colonnata; la seconda nell'Arca del Gusto della Fondazione Slow Food per la Biodiversità che raccoglie in tutto il mondo quasi ottocento prodotti gastronomici d'eccellenza. Nel comune di CANCELLARA, la produzione di salsiccia è prassi consolidata da secoli, sia la tecnica che la ricetta è rimasta pressoché invariata. La realizzazione di questa specialità è cosa assai complessa per le particolari operazioni che occorrono; affinché tutto sia idoneo e pronto per l'ottenimento di questo prodotto è indispensabile partire dall'animale con il quale si otterrà la materia prima. I soggetti destinati a questa produzione sono alimentati con prodotti aziendali quali : orzo, frumento, mais, avena, favino, ceci, piselli, zucche, mele, ghiande e possibilmente lasciati al pascolo fino al raggiungimento di non meno di 140 Kg di peso. Il tipo di alimentazione e l'età rendono le carni dei suini adatte alla trasformazione. I suini, dopo essere stati sottoposti alle normali e doverose ispezioni di polizia veterinaria, vengono macellati avendo cura che non subiscano un eccessivo stress. Dalla carcassa dell'animale viene prelevato l'intero apparato intestinale, il quale, dopo essere stato opportunamente depurato e diviso in intestino tenue ed intestino crasso, sarà successivamente

utilizzato il primo come involucro per la salsiccia ed il secondo per la soppressata. Le carni dei tagli di prima e seconda scelta andranno a costituire salsicce e soppressate, per quanto riguarda la parte di grasso e lardo queste verranno disciolte per ottenere lo strutto che verrà utilizzato come mezzo di conservazione della salsiccia. Le carni verranno tagliate a punta di coltello ottenendo così pezzetti da circa un centimetro cubo. La massa di carne che si è ottenuta dal giusto rapporto tra magro e grasso verrà addizionata con sale, peperoncino dolce e/o piccante in polvere e semi di finocchio selvatico nelle giuste proporzioni, il tutto delicatamente amalgamato a mano, verrà messo nei budelli rivoltati aventi diametro di 3 o 4 centimetri, preventivamente preparati, facendo attenzione che il sottile filo di grasso, appartenente al budello sia posizionato nella parte interna dello stesso. La carne viene pressata all'interno del budello fino a quando esso quasi si rompa e bucata con un sottile ago, per farne uscire l'aria. Il budello così trattato viene girato e rivoltato in modo da formare una vera e propria catena di 3 o 4 anelli chiusi. Completata questa operazione le catene vengono appese in locali facenti parte di antichi fabbricati ubicati nel centro storico di CANCELLARA che abbiano dimostrato l'idoneità alla essiccazione della salsiccia. Dopo alcuni giorni è indispensabile apporre, in mezzo agli anelli, piccoli cilindretti di sorgo, in modo che non vi siano aderenze; è importante mantenere una temperatura di circa 14-16 gradi centigradi ed un'umidità compresa tra l'80-90 % con un continuo apri e chiudi delle finestre o accendere fuoco con legna di quercia. La durata dell'essiccazione è compresa tra i 25 ed i 30 giorni. La conservazione della salsiccia può essere fatta sotto vuoto, in boccioni di vetro o anfore di creta riempite con olio extra vergine di oliva o nella sugna. La salsiccia di CANCELLARA è utilizzata negli antipasti o come ingrediente nella preparazione di diversi piatti tipici. La salsiccia di Cancellara "La Lucanica", è prodotto tipico di questo comune e della Basilicata.

GLI EVENTI

3 FEBBRAIO

SAGRA DELLA SALSICCIA

Il 3 febbraio, a Cancellara, si celebra la festa del Santo Patrono San Biagio Vescovo Martire. Nella stessa giornata si tiene anche la Sagra della salsiccia di Cancellara. Il programma prevede nella mattinata il giro della banda musicale nelle strade del paese, la Santa Messa ed la Processione. Nel pomeriggio, come consuetudine da secoli, viene celebrata la Santa Messa che si conclude con la tradizionale benedizione della gola. Alla sera spettacoli musicali, esibizioni di gruppi folkloristici, degustazioni della salsiccia di Cancellara e dei piatti tradizionali.

2° WEEK-END DI SETTEMBRE

SALSICCIAFESTIVAL

Il Salsiccia Festival, evento unico nel suo genere, pone la salsiccia come alimento centrale in un festival a tema. Una sorta di incontro multidisciplinare con la salsiccia in maniera assolutamente inedita, sviluppando un percorso divulgativo singolare e utilizzando diverse chiavi di lettura. Laboratori didattici, lezioni magistrali, visite guidate, mostre espositive, menù ricercati e poi degustazioni, musica, intrattenimento sono le tematiche del Salsiccia Festival.

L'evento si svolge nelle giornate di sabato e domenica dalle ore 9,00 alle ore 24,00.

www.salsicciafestival.it