



Comune di Cancellara (PZ)

## 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.



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

## LA SALSICCIA DI CANCELLARA

### GLI EVENTI

3 febbraio - **SAGRA DELLA SALSICCIA**

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

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



**COMUNE DI CANCELLARA**  
**ASSESSORATO TURISMO, CULTURA,**  
**ATTIVITÀ 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, 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, 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; 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. La salsiccia a catena di Cancellara nel 2010 si è guadagnata il terzo importante riconoscimento entrando a far parte del paniere ufficiale dei prodotti tradizionali della Regione Basilicata. La salsiccia a catena di Cancellara è utilizzata negli antipasti o come ingrediente nella preparazione di diversi piatti tipici. 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.

*Tipo di prodotto* : Salsiccia a catena. *Area di produzione* : Comune di Cancellara. *Materie prime* : Carne suina di prima scelta di suini pesanti allevati localmente. *Materiali e attrezzature di lavorazione* : Tompagno in legno, coltelli, aghi, spago, pertiche o mazze in legno, macchina manuale per insaccare, budelli di maiale, recipienti. *Tecnica di lavorazione e conservazione*: Il salame è preparato a partire da carni fresche di suino pesante: le mezzane. dopo una frollatura di uno o due giorni a bassa temperatura sono sezionate, disossate e scotennate, le parti utilizzate sono accuratamente mondate da tendini, aponeurosi e nervi ed eventuali grumi di sangue. Particolare attenzione viene prestata dai produttori alla composizione degli impasti, molto magri e preparati con i ritagli di prosciutto di lombo e con la spalla. La spezzettatura : le carni vengono tagliate a punta di coltello; la grandezza dei pezzi di carne varia da 8 a 16 millimetri. L'impasto avviene immediatamente dopo la

macinazione: la carne tagliata viene stesa sul "tompagno", a questa operazione segue l'aggiunta di sale, polvere di peperone e semi di finocchio. Un efficace rimescolamento degli ingredienti ed una omogeneizzazione dell'impasto favorisce la diffusione del sale in tutta la massa, prima dell'insaccatura; la durata dell'impasto non deve essere troppo prolungata in quanto potrebbe favorire la "smelmatura" dei grassi, cosa che darebbe un salame poco legato, con fessure e sacche d'aria evidenti. Insaccatura: il budello di maiale viene accuratamente lavato in acqua calda, avendo cura di rovesciarlo, per pulire la parte interna, e lasciato deodorare in acqua in cui sono state messe a macerare scorze di limone o di arancio. Il budello è riempito completamente e al termine di tale operazione, il budello della lunghezza di circa 1 metro viene legato alle due estremità, e con uno spazzolino a denti metallici ben puliti, si eliminano le bolle d'aria eventualmente presenti sul salame appena insaccato. Legatura: agli estremi con spago di medio calibro (2/4); al termine di questa fase il budello della lunghezza di 1 metro nella posizione mediana viene girato e strozzato e alla distanza di 15 - 18 centimetri dalla strozzatura si pressa leggermente si accavalla per formare un anello. Ripetendo l'operazione si ottengono tre anelli, per cui dal budello di 1 metro si ottengono 3 anelli che formano la catena di salame. Maturazione e stagionatura: avviene in ambienti le cui coperture sono in legno con finestre piccole esposte a nord a temperatura non superiore a 15°C, per un periodo compreso tra i 25 ed i 32 giorni. La stagionatura prevede l'asciugatura dei salami (stufatura o sgocciolamento), in un locale caldo (temperature superiori a 15°C) della durata di due o tre giorni, prima di trasferirli nei locali più freschi dell'azienda. Nei locali di stagionatura, il prodotto rimane sino al momento del consumo. La produzione artigianale, per quel che riguarda le diverse fasi della stagionatura, è soggetta all'andamento meteorologico e solamente piccoli accorgimenti dettati dall'esperienza possono ottimizzare la stagionatura del prodotto in questione. *Locale di conservazione* : Cantina o locale fresco. *Caratteristiche del prodotto finito* : Il prodotto finito è un insaccato crudo, a grana media, di diametro compreso tra i 3 ai 4 cm, preparato con carni fresche di suino pesante perfettamente dissanguate, accuratamente scotennate, disossate e mondate dalle principali frazioni connettivali (tendini ed aponeurosi) e dai grassi molli bassofondenti. Le pezzature di carne suina utilizzate sono, in genere, le spalle, la pancetta, le rifilature del prosciutto e del lombo, in proporzioni variabili (di norma: 70% di ritagli magri e 30% di pancetta e/o triti). Aspetto esterno: forma cilindrica o leggermente conica, legatura agli estremi con spago di medio calibro (2/4); superficie

esterna asciutta, eventualmente ricoperta, soprattutto nel prodotto di salumificio, da una diffusa piumatura naturale bianca, e/o leggermente verdastra. Budello utilizzato: dritto di maiale. Aspetto al taglio: impasto uniforme a grana medio-grossa, magro, di colore rosso. Pezzatura: la catena ottenuta da 1 budello di 1 metro, ha un peso compreso tra i 700 ed i 900 grammi. Caratteri organolettici: aroma fragrante e caratteristica, sapore dolce o piccante ; e comunque nei limiti accettabili che definiscono le caratteristiche chimico-fisiche: pH > 5,2 - umidità non superiore a 42% - grassi max 45% del secco - cloruri, espressi in % del secco, non superiori a 7,5 - potassio nitrico, sodio nitrico max 150 mg/Kg - potassio nitrate, sodio nitrate max 250 mg/Kg. *Periodo di produzione* : Fine autunno a tutto l'inverno. *Riferimenti storici* : Statistica del Regno di Napoli nel 1811 - sussistenza ed alimentazione della popolazione circondario di Cancellara, - Statistica Murattiana. Relazione della Camera di commercio ed arti di Potenza per gli anni 1879 - 1880 Tipografia Succ. Santanello 1882. Terra Lucana 1923.

## 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 e 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](http://www.salsicciafestival.it)