

Lucanica Igp al via la produzione in Basilicata



L'avventura della produzione della Lucanica di Picerno come Indicazione Geografica Protetta è iniziata: il salume, che rappresenta una delle più autentiche espressioni della cultura gastronomica lucana, è sinonimo di tradizione e qualità certificata. Dopo il riconoscimento da parte dell'UE, l'eccellenza lucana è ora pronta a conquistare il mercato, valorizzando un percorso condiviso da produttori, istituzioni e comunità locali, che hanno saputo preservare e promuovere la tradizione secolare. Questa consapevolezza, unita alla sua portata strategica, ha incoraggiato i produttori a superare le difficoltà amministrative e operative che avevano bloccato l'immissione sul mercato della produzione a Indicazione Geografica Protetta. Con gli adattamenti del disciplinare di

produzione, l'adozione di un nuovo piano di controllo e la nomina del nuovo organismo delegato ai controlli sono state create le condizioni per far decollare la filiera produttiva della IGP: la Lucanica di Picerno IGP, con tutto il suo comparto, è così pronta a presidiare in maniera strutturata e capillare i punti vendita del mercato nazionale. "Come Consorzio ci siamo posti l'impegno di portare sulle tavole di tutta Italia non solo la qualità di una lavorazione artigianale, ma anche l'anima di una comunità che crede nel valore delle proprie radici. La produzione della Lucanica di Picerno IGP rappresenta una tappa fondamentale per tutta la filiera agroalimentare lucana e per la crescita dell'economia locale", ha dichiarato Giovanni Lettieri, presidente del Consorzio dei produttori. La Lucanica di Picerno è molto più di un salume, infatti, è un simbolo della Basilicata, e si distingue per caratteristiche uniche: carne suina selezionata, spezie locali, l'uso del finocchietto selvatico e una particolare tecnica di lavorazione tramandata di generazione in generazione. *[b.p.]*