Enogastronomia: la Basilicata promuove l'incoming con "il culto del porco"

La **Basilicata** chiede all'Unione Europea il riconoscimento IGP per la sua salsiccia, la **Lucanica**, insaccato tipico del Melandro, una zona della regione che fa capo al piccolo comune di **Picerno**, "simbolo e risultato della civiltà contadina lucana strettamente legata al culto del maiale". Conosciuta fin dai tempi degli antichi romani (l'imperatore Diocleziano ne fissò il prezzo), si è diffusa poi nel nord Italia fino a dare origini alle varianti, diventate più famose, della Luganega, presente in Lombardia, Veneto e Trentino.

Ora i 14 comuni del **Melandro**, tratto della dorsale appenninica da cui hanno origine i corsi d'acqua che confluiscono nel Tanagro, vogliono il riconoscimento di questa antica tradizione che lega tutta la zona alla produzione di insaccati e al "**culto del porco**" che vede nella cura e nel sacrificio dell'animale per la famiglia dei veri e propri riti che vengono preservati e raccontati dai paesi coinvolti.

La richiesta del **marchio IGP** si inserisce dunque in una strategia più ampia di promozione territoriale legata al maiale, partendo dal comune di Calvello dove il 1° gennaio si celebra Sant'Antonio Abate, protettore dell'animale, a Rivello, Marsicovetere e Terranova di Pollino dove sono organizzati dei raduni per tramandare l'arte norcina lucana dagli anziani alle giovani generazioni, fino a Picerno dove si può visitare **PorcArt**, il museo polimediale virtuale permanente sul tema del maiale nell'arte, e partecipare alla festa estiva di **Porklandia**, che da nove anni anima l'agosto picernese come appuntamento tra gastronomia e tradizione.