

## LUCANICA DI PICERNO IGP



TERRITORIO  
ITALIA



CATEGORIA  
FOOD



CLASSE  
CLASSE 1.2. PRODOTTI A BASE DI CARNE (RISCALDATI, SALATI,  
AFFUMICATI, ECC.)

DATA DI REGISTRAZIONE: 29 / 10 / 2018

### DESCRIPTION

(SCHEDA PRODOTTO PROVVISORIA)

L'Indicazione Geografica Protetta della Lucanica di Picerno è riservata al prodotto di salumeria prodotta con i tagli di carne di maiale di spalla disossata e snervata, collo, sottospalla, pancetta, punta di filetto e triti di prosciutto, con l'aggiunta di sale peperoncino dolce o piccante semi di finocchio selvatico pepe nero.

### ASPETTO E SAPORE

La Lucanica di Picerno IGP ha una forma caratteristica ad "U". Il peso del prodotto varia da 250 g a 350 g. Il diametro varia da 3,0 a 3,6 cm, mentre la lunghezza varia da 20 a 35 cm. Al taglio si presenta con una fetta morbida e compatta di colore rosso rubino, con presenza di frazione adiposa. La particolarità della Lucanica di Picerno IGP è data da una prevalenza predominante dell'aroma di finocchio selvatico, associato all'aroma speziato con un retrogusto di pepe e peperone. È ammessa la variante piccante del prodotto, per la quale aumenta il valore d'intensità percepita dell'aroma peperone.

### ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione Lucanica di Picerno IGP ricade nei territori di Picerno, Tito, Satriano di Lucania, Savoia di Lucania, Vietri di Potenza, Sant'Angelo Le Fratte, Brienza, Balvano, Ruoti, Baragiano, Bella, Muro Lucano, Castelgrande e Sasso di Castalda, in provincia di Potenza, nella regione Basilicata.

### COMMERCIALIZZAZIONE

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



## ECONOMIC INDICATORS



PIATTAFORMA MULTIMEDIALE OPEN DATA  
DELLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE ITALIANE  
FONDAZIONE QUALIVITA



Progetto cofinanziato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali (DIQPAI - Dipartimento delle politiche competitive, della qualità agroalimentare, ippiche e della pesca; PQAI - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica) con D.M. 93007 del 23/12/2014

Le informazioni contenute nelle schede prodotto sono fornite “come tali” e senza alcuna garanzia esplicita o tacita di nessun tipo. È stato fatto il possibile per rendere le informazioni riportate aggiornate e veritiere. Ogni sforzo è stato fatto per individuare i proprietari del copyright del materiale fotografico. Invitiamo a comunicare eventuali segnalazioni relative a informazioni rilevate come non corrette o non aggiornate o a eventuali sviste involontarie sui copyright delle immagini utilizzando il sito web [www.qualivita.it](http://www.qualivita.it) o scrivendo all'indirizzo mail [atlante@qualivita.it](mailto:atlante@qualivita.it).

© Fondazione Qualivita

I contenuti e le informazioni della Piattaforma sono disponibili a titolo gratuito per la consultazione, il download e la condivisione attraverso social network. Non è consentita la riproduzione o l'utilizzo dei contenuti per la realizzazione di prodotti editoriali da parte di soggetti terzi.

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.