



# CASTELLUCCIO SUPERIORE



## IL PAESE DELLE MISULE OFFICINALI



#### TIPO DI PRODOTTO

Salsiccia di fegato di Castelluccio Superiore  
(zauzicch i fight')

#### AREA DI PRODUZIONE

Comune di Castelluccio Superiore

#### MATERIA PRIMA

Alloro, aglio, peperone dolce macinato, peperoncino piccante macinato, sale, carne suina locale: filetto, controfiletto, prosciutto, fegato, polmone, cuore, diaframma, zeppa, reni e milza (i reni e la milza rappresentano una variante in mancanza di altre parti).

#### ATTREZZATURE DI LAVORAZIONE

Tritacarne, insaccatrice, tavolo di lavoro, coltelli, spago, aghi, contenitori, pertiche di legno.

#### TECNICA DI PREPARAZIONE

Dividere in piccoli pezzi i tagli pregiati (filetto, controfiletto, prosciutto) con l'ausilio di un tritacarne azionato manualmente. Tritare anche le frattaglie (fegato, polmone cuore, diaframma, zeppa) in pezzettini più minuti. Aggiungere sale ed aromi impastare ed amalgamare. Prima di insaccare si effettua una prova di impasto con la formazione di una polpetta di carne che deve rimanere attaccata al palmo di mano. Subito dopo si procede al riempimento delle salsicce, in budelli naturali, e alla sua legatura tradizionale. Il budello inoltre viene bucato più volte con degli aghi. La salsiccia viene appesa su pertiche e lasciata asciugare per 7-10 giorni per il consumo fresco e da 30 a 45 giorni per il prodotto stagionato. Dopo l'asciugatura il prodotto si conserva sott'olio o nello strutto ed essere consumata per alcuni mesi.

#### CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

La lunghezza prima della stagionatura raggiunge anche 60-70 cm, la forma è circolare con legatura al centro, colore rosso, consistenza morbida. Aroma è particolare con retrogusto iniziale di alloro e successivamente di fegato ed infine di aglio.

#### LOCALE DI CONSERVAZIONE

Locale asciutto e fresco.

#### PERIODO DI PRODUZIONE

Da fine autunno e per tutto l'inverno.



## Castelluccio Superiore

### Il Paese delle misule officinali

#### LE ORIGINI STORICHE

Le origini storiche di Castelluccio Superiore, corrono fin dalla notte dei tempi, parallele a quelle di Castelluccio Inferiore. Fondata molto probabilmente, in epoca tardo medioevale da un certo Lucio, antico capitano lucano, che in memoria di questo tale Lucio, fosse denominata "castello di Lucio", e da qui "Castelluccio". La rocca era denominata "Porta Castello" in riferimento al piccolo ristretto abitato Soprano (Castelluccio Superiore), e su questo stavano a fare guardia i cittadini Castellucchesi. Il tempo e gli uomini hanno distrutto la rocca. Esistono pochi ruderi che ne accertano l'esistenza e forse dai suoi materiali i cittadini costruirono le loro primitive case. Castelluccio "Supero e Infero", oggi sono due comunità, ma, come dice Racioppi in "Storia dei popoli della Lucania", terra unica fino a tutto il secolo XVI. Le due "università" (termine antico di comune), furono distinte sotto il nome di Castelluccio Superiore e Castelluccio Inferiore, con divisione (iniziata nel 1592) del patrimonio e del territorio. Ciò nonostante, per molti anni continuò ad essere unica "Università". Solo nel 1685 i cleri dei due comuni si divisero i beni che dapprima continuavano ad essere in comune e vennero numerati separatamente i fuochi (nuclei familiari). La completa divisione fra i due paesi fu conclusa nel 1813 ad opera dell'agente partitore Antonio Limonati o Lombardi.

Le "MISULE" sono antichi terrazzamenti posti in pieno centro storico ove in antichità i Monaci Basiliani prima, e i Castellucchesi poi, coltivano ogni varietà di piante officinali, ortaggi e legumi. Questo fu reso possibile grazie alle doti della popolazione nella gestione dell'acqua che, attraverso canali e condotti, veniva portata nelle Misule (terrazzamenti) dei vari proprietari secondo giorni ed orari rigorosamente prestabiliti.

#### LA TRADIZIONE DEL CARNEVALE

##### La rappresentazione dei mesi dell'anno.

Spettacolo di contesto scenico - rituale, carnevalesco, è quello della rappresentazione dei mesi dell'anno, dedicato al tempo, sia espresso in mesi che in stagioni. Prendono parte alla rappresentazione tredici personaggi, di cui dodici rispondenti ai mesi dell'anno e un capo con ruolo di conduttore del gruppo, che simboleggia l'anno e in pratica il padre dei dodici mesi, che prende il nome di Pulcinella. Nei loro abbigliamenti e negli ornamenti, ogni personaggio tende a simboleggiare il mese che rappresenta, così quello di maggio è ornato di fiori, quello di giugno di grano e così via, ed ognuno porta un oggetto, solitamente di lavoro, usato nei campi e nel periodo rappresentato.

