



Cancellara (PZ)

Il paese, che sorge alle pendici di un colle, fu fortificato nel periodo normanno-svevo e sono di quest'epoca l'imponente castello medioevale che domina il paese e il borgo antico, che hanno conservato quasi intatte le caratteristiche architettoniche ed urbanistiche, costituendo oggi una delle più spettacolari attrazioni artistiche e culturali del paese. I Frati minori del Convento dell'Annunziata, durante il sec XVIII, contribuirono alla crescita culturale e spirituale di Cancellara, ed è di questo periodo l'espansione urbanistica e la costruzione dei numerosi palazzi signorili. La comunità fu visitata da moltissimi viaggiatori che vi trovarono aria salubre, cucina gustosissima e soprattutto il pregiato salame, rinomato e richiesto ancora oggi.

Info: Abitanti: 1.410- Altitudine: 680 Santo Patrono: San Biagio - Festa patronale: 3 febbraio

CURIOSITÀ: Cancellara nella rete della Città Diffusa. Una città presente su tutto il territorio. Nasce a Bucine (AR) la prima Città Diffusa. Una città incontaminata, capace di proporre con forza e al di sopra di sterili campanilismi le sue tradizioni e la sua cultura. Una vera e propria città di 150.000 abitanti, che nasce dal gemellaggio di 20 comuni in rappresentanza delle 20 regioni italiane.

Segreteria organizzativa
328/2256039
IDEAZIONE E REALIZZAZIONE
Identità Lucana
www.identitalucana.it

www.salsicciafestival.it



fe Sr Basilicata 2007/2013



Fondo europeo di sviluppo regionale
UNIONE EUROPEA
REGIONE BASILICATA
Investiamo sul nostro futuro



Salsiccia Festival
1^a edizione

Cancellara
07-08
settembre
2013

MENÙ
DEGUSTAZIONI
LABORATORI DIDATTICI
MOMENTI DEL SAPERE
SPETTACOLI
CONCERTI
VISITE GUIDATE



Sabato 7 e domenica 8 settembre si terrà la quinta edizione del Salsiccia Festival, la kermesse dedicata alla tradizionale salsiccia a catena di Cancellara, prodotto tipico di questo borgo e della Basilicata. Viene preparata seguendo un'antichissima tradizione, 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. L'evento, organizzato dal Comune di Cancellara, anche quest'anno è ricco di appuntamenti, tra degustazioni, spettacoli, visite guidate al centro storico, mostre e laboratori, tutto rigorosamente dedicato al prelibato insaccato di Cancellara, che fa parte del paniere ufficiale dei prodotti tipici della Basilicata. Da quest'anno si aggiunge la D.C.O. (Denominazione Comunale di Origine) della salsiccia a catena, un ulteriore riconoscimento che premia il lavoro di recupero e valorizzazione fatto in questi anni dai produttori locali e dall'Amministrazione, rafforzando il legame tra gastronomia di eccellenza e territorio. L'evento coinvolge tutta la comunità con il contributo delle associazioni, dei commercianti, degli artigiani e dei cittadini che si dedicano con grande passione, al fine di far diventare il nostro borgo, per due giorni, una straordinaria location naturale del gusto e della cultura. Gastronomia, Storia, Saperi, Bellezze Architettoniche ed Arte, sono gli elementi che caratterizzano questo evento, che vogliamo condividere con Tutti Voi. Vi aspettiamo nella nostra comunità per un week end dal sapore di altri tempi.

Antonio Lo Re
Sindaco di Cancellara

sabato 7

dalle ore 12.30 alle 15.30 e dalle 19.30 alle 24.00
Salsiccia Menù presso i ristoranti del paese

dalle ore 16.00 alle 23.00 Macellerie Aperte
Salsiccia da gustare per le vie dei macellai con spettacoli dal vivo

dalle ore 17.00 a intervalli di 40 minuti fino alle 23.00
Visite guidate del paese tra castelli e case della salsiccia

ore 17.00 - ore 19.00 - ore 21.00
Laboratori sulla produzione della salsiccia

ore 18.30 Momento del Sapere "Il suino nella storia dell'umanità"
a cura della Pro Loco di Cancellara; con la partecipazione di Giuseppe Biscione
Largo Monastero

ore 20.00 Spettacolo per voce e musica - "I racconti del cortile"
Alessandra Maltempo, voce. Loredana Carriero, fisarmonica.
Chiostru Superiore del Convento dell'Annunziata.

ore 22.00 Concerto musicale - "Amarimi" - Largo Monastero.

Macellerie aperte e salsiccia menù
salsiccia da gustare alla brace per le vie dei macellai e menù a tema
Macelleria "Marianna" Via Roma, tel. 3395937734
Macelleria "Pianeta carni" Piazza Sedile, tel. 328 2974160
Ristorante "Masabar" tel. 0971 1932695 348 3790479

PROGRAMMA

domenica 8

dalle 9.00 alle 23.00 Macellerie Aperte
Salsiccia da gustare per le vie dei macellai con spettacoli dal vivo

dalle ore 11.00 a intervalli di 40 minuti fino alle 23.00
Visite guidate del paese tra castelli e case della salsiccia

ore 12.00 - 17.00 - 19.00 - 21.00
Laboratori sulla produzione della salsiccia

ore 12.00 Convegno - "D.C.O. Salsiccia a catena di Cancellara.
Le opportunità per il territorio" - A cura dell'ALSIA - Largo Monastero.

dalle 12.30 alle 15.30 e dalle 19.30 alle 24.00
Salsiccia Menù presso i ristoranti del paese

ore 18.30 Momenti del sapere "Il prodotto tipico come fattore
identitario nella post-modernità" con Raffaele Sibilo. Scrittore e docente
Università degli studi di Napoli Federico II. Largo Monastero.

ore 20.00 Spettacolo per voce e musica - "I racconti del cortile"
Alessandra Maltempo, voce. Loredana Carriero, fisarmonica.
Chiostru Superiore del Convento dell'Annunziata.

ore 22.00 Concerto musicale - "SWING39 Michele Biancofiore ensemble"
Largo Monastero.