La lucanica è una salsiccia tipica della Lucania, il capostipite della più famosa "luganega", tipica del milanese e che deve il suo nome proprio ai soldati lucani che insegnarono ai soldati lombardi come preparare questa meravigliosa salsiccia.
La nostra lucanica viene prodotta dalla spalla dei migliori suini D.O.P. provenienti da allevamenti del territorio. La carne viene dapprima snervata a mano e poi macinata a grana grossa in trafile a punta di coltello da 16mm. La carne viene poi conciata con sale e spezie: nel nostro caso, non viene utilizzato il pepe nero, bensì i semi di finocchietto selvatico, che le conferiscono un profumo e un aroma del tutto particolari. Infine, l'impasto viene insaccato in un budello naturale ed avviato alla stagionatura in ambienti a temperatura e umidità controllate.
La preparazione è molto semplice: si prende della lucanina non fresca ma poco stagionata, si avvolge in carta d'alluminio, si ricopre di cenere e si mette vicino al fuoco nel camino. La cottura richiede circa 6/7 minuti. Con questa cottura la lucanica prende sapori deliziosi dalla cenere!