

***Registro dei Comuni con prodotti De.Co.***  
***(Regolamento regionale, 30 giugno 2025 n. 1)***

**COMUNE DI STIGLIANO**

<b><i>Categoria</i></b>	<b><i>Denominazione prodotto</i></b>	<b><i>Descrizione prodotto</i></b>	<b><i>Breve nota storica</i></b>	<b><i>Relazione esplicativa relativa al legame del prodotto con il territorio</i></b>	<b><i>Elenco produttori</i></b>	<b><i>Provvedimento di istituzione della De.Co.</i></b>
<b><i>Prodotto agroalimentare o gastronomico</i></b>	<b>LE DÒLCE</b>	È composto da due semplici parti di pan di spagna, la parte superiore interamente ricoperta da zucchero fuso, guarnito dal chicco di caffè o dalle perline di zucchero o, ancora, dagli “scarabocchi” di cioccolato fuso, che racchiudono un cuore di crema	Le Dòlce viene introdotto a Stigliano intorno agli anni 20 da Giuseppe Colangelo che ha imparato l’arte pasticceria nella città di Napoli. Viene prodotto in casa, in occasione delle feste dei “Signori”, tanto da diventare il Re delle feste, assumendo il	Solo nel 1956 i “Colangelo” aprono una vera e propria pasticceria, seguiti un anno dopo da Francesco Tambone, aiutante di Giuseppe Colangelo, che avvia il laboratorio con la moglie di Sarubbi nel centralissimo bar-pasticceria.  I Colangelo, discendenti di Giuseppe, con due pasticcerie alle due estremità del corso di Stigliano e il bar pasticceria Sarubbi, ancora oggi, sono esercizi esistenti, rinomati e	“PASTICCERIA COLANGELO”00 DI FILOMENA COLANGELO (con n. 2 attività)  “BAR SARUBBI” DI CAPALBI ALESSIO	D.G.C. n.108 del 22/07/2019

		pasticcera crema cioccolato.	o di	nome che ancora oggi ha in Basilicata: “Le Dòlce” di Stigliano.	continuano a deliziare i palati di Stiglianesi ed avventori, mantenendo lo stile, la forma, la tradizione di un dolce legato a tempi lontani.		
--	--	------------------------------------	---------	---	---	--	--

	<b>LE LAGANEDD</b>	<p>È un dolce tipico stiglianese, composto da una sfoglia ripiena di frutta secca, miele e spezie.</p> <p>Nella ricetta attuale, immutata rispetto a quelle descritte, la sfoglia, detta in dialetto stiglianese "laghn" tiene un ripieno fatto di vari ingredienti: olio, cacao e cioccolato, uva passa, mandorle, cannella e zucchero o miele e spezie.</p>	<p>La laganedd è un antico dolce di tradizione esclusivamente stiglianese. Il nome deriva dal mattarello "laganatore" che schiaccia l'impasto chiamato "lagana" e diventa sfoglia. Non si hanno notizie certe sulla data di origine di questo dolce, si sa solo che la ricetta proviene da tempi antichissimi e che veniva tramandata da madre in figlia.</p>	<p>La Laganédde chiamato anche il dolce della "spigolatrice", cioè delle raccogliatrici, quelle donne che erano autorizzate a raccogliere i frutti rimasti sulle piante. Una volta finito il raccolto, le spigolatrici, normalmente donne, anche solitarie, partendo già da notte fonda per anticipare la "concorrenza", entravano nei campi per raccogliere i frutti residui dei raccolti. Era una prassi per le leggi dell'epoca. Tra questi frutti anche le mandorle, il grano, l'uva che erano gli ingredienti delle laganedd.</p>	<p>DEROSA SALVATORE</p> <p>IANNICELLA GIOVANNI</p> <p>TORNAQUINDICI MARIA PINA</p>	<p>D.G.C. n.108 del 22/07/2019</p>
	<b>LA SSBRESSÒTE</b>	<p>La soppressata è preparata con una selezione di tagli nobili di prosciutti, spalle e</p>	<p>La soppressata è un salume originario della Basilicata, già noto a Marco</p>	<p>Radici dunque molto antiche per un insaccato che nella regione è prodotto da tre secoli Il nome deriva dall'azione di pressione</p>	<p>"DON FRANCESCO" DI SCHETTINO FRANCESCO</p>	<p>D.G.C. n.112 del 05/08/2019</p>

		<p>rifili di pancetta e lardo. Il prodotto finito deve avere delle precise caratteristiche affinché sia etichettato come soppressata lucana: lunghezza dei capi di circa 20 cm, sezione irregolare schiacciata, larghezza massima di 6-7 cm, colore rosso con presenza di aree bianche di lardo e consistenza morbida.</p>	<p>Terenzio Varrone, che nel suo “De lingua latina” elogiava il suo sapore.</p>	<p>compiuta mentre il prodotto è in fase di essiccazione, dandogli una forma appiattita. La Ssbbressòte di Stigliano è ideale per antipasti e taglieri, può essere gustata innanzitutto al naturale: ha un sapore così gustoso e intenso che non ha bisogno di molti altri ingredienti accompagnatori.</p>		
	<b>LE PEZZÈNTE</b>	<p>Le Pezzènte è una salsiccia. L'appellativo poco lusinghiero è giustificato dal fatto che è preparata con le parti meno nobili</p>	<p>Il salame pezzente meglio conosciuto come nnoglia, o nuglia, è una preparazione di carne suina tipica della regione</p>	<p>Storicamente il pezzente era l'ultima salsiccia preparata dalla macellazione del maiale, fatta con il grasso avanzato. Per questa sua percentuale molto alta di grasso il pezzente non era destinato al consumo diretto ma veniva</p>	<p>“DON FRANCESCO” DI SCHETTINO FRANCESCO</p>	<p>D.G.C. n.112 del 05/08/2019</p>

		<p>delle carni del maiale e per questo risulta più grassa e morbida. È prodotto artigianalmente con carni di suino selezionato allevato all'aperto. Secondo la ricetta tradizionale il salame pezzente è preparato con frattaglie e qualche ritaglio di pancetta. Il composto, insaporito con varie spezie, veniva poi insaccato nel budello di maiale e conservato nella "sugna" fresca o nell'olio di oliva, oppure appeso in luogo fresco ed asciutto.</p>	<p>storica della Lucania. Si tratta di un prodotto un tempo destinato alle esigenze dei contadini e dei ceti meno agiati in generale, dal momento che viene preparato utilizzando tagli di carne poco pregiati.</p>	<p>usato solo per insaporire il ragù, zuppe, e minestre.</p>		
--	--	---	---	--	--	--

	<b>LA SAUZÉZZE</b>	<p>La Sauzézze di Stigliano viene stagionata per un periodo di 25-30 giorni. È prodotta artigianalmente con carni di suino selezionato allevato all'aperto.</p> <p>Dopo una attenta e scrupolosa selezione della carne suina Lucana la stessa viene, in alcune famiglie tagliata manualmente a punta di coltello e successivamente condita con i seguenti ingredienti: sale, peperoncino di Senise, semi di finocchietto selvatico, budello naturale di suino.</p>	<p>La Lucania, antico nome della Basilicata, è il luogo dove ha avuto origine la produzione della salsiccia, chiamata infatti Lucanica. Successivamente divenne anche prodotto della tradizione di altre regioni settentrionali italiane con il nome di luganegao. In Grecia viene ancora tradizionalmente chiamata loukanika, per via delle deportazioni di genti lucane in territori ellenistici durante il IV secolo A.C..</p>	<p>Questa antica tradizione di preparazione dei salumi è rimasta viva in Basilicata, in particolar modo nell'area della Montagna Materana territorio vocato all'allevamento e alla pastorizia che oggi conserva un grande patrimonio culturale e gastronomico.</p> <p>La produzione anche familiare di salumi e la lavorazione delle carni suine è ancora oggi uno dei caratteri distintivi della comunità locale, tramandata di generazione in generazione, i cui prodotti hanno sapori e profumi inconfondibili divenuti rari e molto ricercati sul mercato.</p> <p>L'eccezionale qualità dei salumi deriva dalla passione e cura con cui viene condotto l'intero processo a partire dall'allevamento dei suini fino alle meticolose lavorazioni, ma soprattutto deriva dalla ricchezza ambientale del territorio il cui clima e</p>	<p>“DON FRANCESCO” DI SCHETTINO FRANCESCO</p>	<p>D.G.C. n.112 del 05/08/2019</p>
--	--------------------	--	---	--	---	------------------------------------

		<p>Gusto lievemente piccante per l'aggiunta di peperoncino.</p>	<p>Un preciso riferimento storico riviene dalle opere di Cicerone e Marco Terenzio Varrone che descrivono la Lucanica come carne tritata, insaccata in un budello, così chiamata perché i soldati romani ne avevano appreso la preparazione proprio dai Lucani. In seguito fu Marco Gavio Apicio, vissuto tra il 25 a.C. e il 37 d.C., che nel secondo libro "De re coquinaria" scrisse la ricetta di questo insaccato e da allora divenne rinomato col nome di</p>	<p>microclima montano permettono di ottenere l'assoluta eccellenza dei prodotti.</p>		
--	--	---	---	--	--	--

			lucanica o luganega.			
	<b>LA FECÀZZA NDÈRRE</b>	La Fecàzza ndèrre è una semplice focaccia preparata con l'impasto del pane, condita con olio, origano selvatico e sale, cotta direttamente sulla piastra del forno. Si procede ad impastare la semola rimacinata con acqua, lievito madre e sale per circa 20 minuti, ai quali si fa seguire una fase di lievitazione di circa 2 ore, al termine della lievitazione si procede alla porzionatura. I panetti porzionati	La focaccia è un alimento conosciuto fin dai tempi antichi.  Il nome focaccia deriva dal latino "focus", fuoco, proprio perché prima di infornare: pagnotte, ciambelle e filoni, per sfruttare la temperatura iniziale del forno a legna, troppo alta per questi, venivano infornate direttamente sulla base del forno.	Nel territorio di Stigliano, la produzione della focaccia ha origini antiche, prende il nome dal fatto che viene cotta direttamente sulla piastra del forno, quindi a terra (ntèrre), da prima casalinga, poi in maniera artigianale dei maestri fornai è stata da sempre prodotta nella sua tipica forma circolare, non molto spessa e condita con ingredienti semplici che tutti avevano a disposizione, quali: olio, sale ed origano che si raccoglieva in estate nei boschi.  La Fecàzza ndèrre si preparava ogni qualvolta le massaie preparavano l'impasto per fare il pane. Essendo già condita era la colazione o il pranzo ideale per contadini e pastori in quanto non necessitava del companatico.	DEROSA SALVATORE  TORNAQUINDICI  MARIA PINA  IANNICELLA GIOVANNI	D.G.C. n.143 del 25/11/2021



		lieviteranno una seconda volta per poi essere stesi, conditi ed infornati ad una temperatura di circa 300 gradi per pochi minuti. È usata principalmente ripiena di salumi e formaggi, in qualsiasi momento della giornata e, tagliata in piccoli quadrati, anche come aperitivo.				
	<b>LA CAPECÙDDE</b>	<p>Il capocollo è ricavato dal collo del maiale, zona compresa tra la testa del maiale e il carré.</p> <p>Un colore rosso inframmezzato da venature bianco-rosate, un peso non inferiore al</p>	<p>Le prime tracce accertate sulla produzione del Capocollo risalgono al Settecento, in realtà sembra che le carni suine venissero già lavorate ai tempi della</p>	<p>Il capocollo lucano è tra i salumi della Basilicata più amati e conosciuti per il suo sapore unico e per i metodi di lavorazione attuati per ottenere il prodotto.</p> <p>L'antica tradizione di preparazione dei salumi è rimasta viva in Basilicata, in particolar modo nell'area della Montagna Materana</p>	<p>“DON FRANCESCO” DI SCHETTINO FRANCESCO</p>	<p>D.G.C. n.161 del 18/12/2019</p>

		<p>chilo e mezzo ma, soprattutto, un gusto particolarmente dolce, che si affina con il procedere della maturazione. Prodotto artigianalmente secondo la tradizione Lucana con carni selezionate di suino allevati al pascolo. Una volta eseguita la macellazione, la carne deve riposare per 24 ore in un locale freddo, poi selezionata. Successivamente viene salata e aromatizzata con pepe o polvere di peperoncino, dopo una marinatura di 24</p>	<p>colonizzazione della Magna Grecia. Gli insaccati compaiono ufficialmente in diversi testi del XVII secolo, oltre che nella "Statistica Murattiana", il vasto censimento condotto dall'Università di Napoli nel 1809.</p>	<p>territorio vocato all'allevamento e alla pastorizia che oggi conserva un grande patrimonio culturale e gastronomico. La produzione anche familiare di salumi e la lavorazione delle carni suine è ancora oggi uno dei caratteri distintivi della comunità locale, tramandata di generazione in generazione, i cui prodotti hanno sapori e profumi inconfondibili divenuti rari e molto ricercati sul mercato. L'eccezionale qualità dei salumi deriva dalla passione e cura con cui viene condotto l'intero processo, a partire dall'allevamento dei suini fino alle meticolose lavorazioni, ma soprattutto deriva dalla ricchezza ambientale del territorio il cui clima e microclima montano permettono di ottenere l'assoluta eccellenza dei prodotti.</p>		
--	--	--	---	--	--	--

		ore il capocollo viene lavato con vino bianco e avvolto in budello naturale e legato. Il tempo di asciugatura varia dai 90 ai 120 giorni.				
	<b>LA VENTRÈSCKE</b>	È un salume che si ricava dalla zona ventrale del maiale, lavorato nelle diverse tipologie (naturali, stagionate, affumicate) e forme (tesa, arrotolata). Una volta eseguita la macellazione, la carne deve riposare per 24 ore in un locale freddo, poi selezionata. Successivamente viene salata e	Il viaggio nelle origini dei salumi italiani parte dalla Preistoria, quando si comincia ad allevare e consumare il maiale, per poi svilupparsi durante l'epoca etrusca, durante la quale si comincia a produrre prosciutti per il commercio. I Romani fecero in seguito altri progressi nella	Dalle origini antichissime, che ci riportano fino all'Antica Roma, attualmente viene prodotta su tutto il territorio italiano. Viene lavorata, infatti, dal Nord al Sud del Paese: dalla Basilicata al Veneto, all'Emilia Romagna e passando per Lombardia, Piemonte, Marche, ecc.. Le varie produzioni regionali si differenziano sulla base dell'esperienza tradizionale di ogni territorio.  In epoca imperiale i legionari romani ricevevano ogni tre giorni una razione di pancetta o lardo, mentre nel periodo Longobardo i muratori, all'inizio del lavoro stagionale,	"DON FRANCESCO" DI SCHETTINO FRANCESCO	D.G.C. n.161 del 18/12/2019

		<p>aromatizzata con pepe o polvere di peperoncino, dopo una marinatura di 24 ore viene lavata con vino bianco. Il tempo di asciugatura circa 90 giorni.</p> <p>La Pancetta di Stigliano è ideale per antipasti e taglieri, da consumare cruda, ideale anche cotta in diverse preparazioni di primo e piatti di verdure.</p>	<p>scelta e nell'utilizzo della materia prima, portando il prosciutto sulle loro tavole come elemento di pregio, protagonista di feste e banchetti. Ma è a partire dalle invasioni barbariche che si ha un vero e proprio impulso alla diversificazione dei vari tipi di salumi. Infatti, la necessità di trasformare il maiale, il cui allevamento era molto diffuso, in una fonte di cibo non solo pregiato ma anche duraturo, spinge gli allevatori a ricercare metodi</p>	<p>ottenevano per ciascuno una dose di circa cinque kg.</p> <p>Fino alla metà del '900, la pancetta, insieme ad altri grassi come lardo e strutto, è stata considerata una delle principali risorse energetiche per l'uomo.</p>		
--	--	---	---	---	--	--

			<p>di conservazione alternativa della carne, segnando così il passaggio dagli insaccati cotti a quelli crudi. Questo innesca una prima diversificazione tra le varietà di salumi che, tra i diversi tipi di prosciutto, spalla e pancetta, diventano non solo un'incredibile risorsa per borghi e campagne, ma addirittura moneta di scambio.</p>			
	<b>LE VECCHELÒRE</b>	<p>Il guanciale è ideale per antipasti e taglieri, da consumare cruda, ideale anche cotta</p>	<p>Le origini del guanciale sono antichissime, pari a quelle della pancetta che ci</p>	<p>L'antica tradizione di preparazione dei salumi è rimasta viva in Basilicata, in particolar modo nell'area della Montagna Materana territorio vocato</p>	<p>"DON FRANCESCO" DI SCHETTINO FRANCESCO</p>	<p>D.G.C. n.161 del 18/12/2019</p>

		<p>in diverse preparazioni di primo e piatti di verdure. Una volta eseguita la macellazione, la carne deve riposare per 24 ore in un locale freddo, poi selezionata. Successivamente viene salata e aromatizzata con pepe o polvere di peperoncino, dopo una marinatura di 24 ore viene lavato e messo ad asciugare. Il tempo di asciugatura circa 90 giorni. Il consumo del prodotto deve avvenire entro sei mesi dalla data di produzione.</p>	<p>riportano fino all'Antica Roma.</p>	<p>all'allevamento e alla pastorizia che oggi conserva un grande patrimonio culturale e gastronomico.</p> <p>La produzione anche familiare di salumi e la lavorazione delle carni suine è ancora oggi uno dei caratteri distintivi della comunità locale, tramandata di generazione in generazione, i cui prodotti hanno sapori e profumi inconfondibili divenuti rari e molto ricercati sul mercato. L'eccezionale qualità dei salumi deriva dalla passione e cura con cui viene condotto l'intero processo a partire dall'allevamento dei suini fino alle meticolose lavorazioni, ma soprattutto deriva dalla ricchezza ambientale del territorio il cui clima e microclima montano permettono di ottenere l'assoluta eccellenza dei prodotti.</p>		
--	--	--	--	--	--	--

	<b>LA PASTA</b>	<p>La pasta deve essere prodotta esclusivamente con l'impiego delle particolari varietà di grano duro appartenenti all'antica tradizione cerealicola lucana, tra i quali il Senatore Cappelli e la Saragolle Lucana.</p> <p>La semola ottenuta dalla macinatura viene impastata con la sola aggiunta di acqua, così ha inizio il processo produttivo. Con il composto ottenuto si procede, solo ed esclusivamente alla trafilatura al bronzo in quanto</p>	<p>Le origini della pasta sono molto antiche. Presente nelle sue forme più semplici e primordiali in diverse parti del continente euroasiatico, fin da tempi remoti, sviluppandosi in maniera totalmente parallela, indipendente, diversificata e senza alcuna relazione reciproca, dalle valli cinesi dell'estremo oriente, alle aree mediterranee della penisola italiana. In quest'ultima zona in particolare, ebbe un rapido e importante sviluppo</p>	<p>L'arte della pastificazione è radicata nella tradizione del territorio di Stigliano. L'ampio territorio collinare del paese di Stigliano possiede caratteristiche pedoclimatiche molto favorevoli alla coltura dei grani duri antichi e di alta qualità. Disponendo di materia prima, il paese ha conosciuto molto presto l'arte molitoria e con questa quella della pastificazione, tanto da diventare nel corso del '900 l'attività economica trainante della sua economia.</p> <p>Il territorio di Stigliano, in provincia di Matera, è caratterizzato da una vocazione territoriale per la cerealicoltura. Situato a 1000 mt tra le colline materane ed il bosco di Gallipoli, Stigliano presenta terreni collinari e montuosi, scoscesi e pietrosi, ed un buon approvvigionamento di acqua, che permette di</p>	<p>“FATTINCASA” DI DELLE FAVE NUNZIA</p>	<p>D.G.C. n.161 del 18/12/2019</p>
--	-----------------	--	--	---	--	--

		<p>le trafile in bronzo conferiscono alla pasta una superficie ruvida e porosa. In seguito, ordinata su telai sovrapposti collocati su carrelli, la pasta viene avviata ad un processo di essiccazione lenta a basse temperature. Il ciclo di essiccazione avviene all'interno di apposite celle ad una temperatura stabilizzata che non supererà mai i 45°C. La pasta raggiunge così il giusto grado di umidità e viene lasciata riposare al di fuori delle celle per il</p>	<p>gastronomico e tradizionale, che durerà intatto fino all'attualità.</p>	<p>ottenere una granella di alta qualità, in quantità non elevate.</p> <p>Le principali varietà di grano duro della zona sono: Senatore Cappelli e Duro lucano o Saragolla Lucana, particolarmente indicate per la produzione di pasta.</p>		
--	--	---	--	---	--	--



		processo finale di consolidamento.				
<b>Prodotto ad alto valore storico della tradizione locale</b>	<b>LE CERAMICHE</b>	La ceramica deve le sue origini a tempi remoti, quando dall'unione di elementi poveri (acqua, terra e fuoco) l'uomo creò le prime forme. L'arte della ceramica consiste nella fabbricazione di oggetti di terra che viene successivamente cotta. La ceramica si distingue dalla terracotta in quanto la seconda non è dipinta, proprio questa differenza evidenzia l'evoluzione della ceramica: l'oggetto non è	I diversi rivestimenti delle ceramiche fanno sì che si possa dividere la loro produzione in differenti categorie: dalla terracotta comune, detta anche biscotto, si può ottenere la faenza (più comunemente detta maiolica). Quest'ultima comprende altre sotto categorie che corrispondono ai diversi tipi di rivestimento: terroso o metallico, opaco o trasparente. Il termine faenza è quello più	A Stigliano non vi è una antica tradizione ceramica, bensì della terracotta. Infatti, dal 1800 in poi vi sono state famiglie, come ad esempio Ciliberti, Santamorena, Tisci e Fugillo, che svolgevano il mestiere di FigULI, ovvero esperti nel realizzare utensili da cucina come pentole, le cosiddette: pegnàte de crète, piatti, ecc. ma anche mattoni ed ermici..  In alcune zone del territorio di Stigliano: zona Valle Lunga e zona Difesa si vedono ancora alcune tracce di antiche fornaci.  Da testimonianze scritte un'altra importante fornace, gestita dalla famiglia Fugillo, era situata nell'area di Piazzale Gramsci.  Con il passare degli anni e con l'arrivo di nuove tecniche di cottura: i primi fornelli a gas e	"IL VASAI" DI RASULO MICHELE	D.G.C. n.161 del 18/12/2019

		<p>più solo uno strumento finalizzato a una sua funzione pratica, per sopperire a un bisogno; diventa anche un oggetto di decoro, in grado di rappresentare uno status sociale e di raccontare una storia.</p>	<p>diffuso per definire la ceramica, viene anche applicato all'estero, lo possiamo notare dalla forte diffusione di questo termine nella Francia del XVI secolo. Questa parola è tanto diffusa che in Emilia Romagna troviamo addirittura una città denominata in questo modo.</p>	<p>di conseguenza servivano nuovi materiali per la cottura dei cibi, man mano le fornaci cessarono l'attività. La prima attività di produzione artigianale di ceramiche artistiche a stigliano nacque negli anni 80, quando si costituì la Cooperativa Centro Produzione Artigianale grazie a un gruppo di giovani stiglianesi uniti da un obiettivo comune: far nascere la tradizione della ceramica nel proprio Paese.</p>		
--	--	--	--	--	--	--