

**PARODI**  
SANT'OLCESE



**PARODI**  
SANT'OLCESE



**PARODI**  
SANT'OLCESE



Il Salumificio Parodi, da oltre un secolo, propone alla propria clientela la genuinità, il gusto e gli aromi di una volta.

Una deliziosa e gustosa storia iniziata a Sant'Olcese a metà '800, quando Luigi Parodi, nato nel 1830 e bisnonno dell'attuale titolare, iniziò a produrre il famoso salame.

Il figlio Federico nel 1908, proseguendo l'attività paterna, costituì l'attuale Azienda che continua a produrre «Il Santolcese®» secondo i canoni dell'antica ed originale tradizione.

Dall'esperienza ormai ventennale delle visite guidate e dopo l'allestimento del piccolo Museo del Salumificio, è nata l'idea di creare "la Piazzetta di Parodi".

È uno spazio dove si svolgono periodicamente iniziative che ruotano attorno ai prodotti del Salumificio e dove si realizza l'incontro tra appassionati del mondo della cultura, dell'enogastronomia e della salumeria.

Degustazioni ed assaggi, racconti, iniziative di divulgazione e formazione, arte e cultura, in un luogo aperto a mille suggerimenti.

Nel 2012, il Salumificio Parodi Sant'Olcese è stato inserito nel Registro delle Imprese Storiche d'Italia, istituito dalle Camere di Commercio.



Parodi Federico  
Via Sant'Olcese, 63 - 16010 Sant'Olcese (GE)  
Tel.: 010.709.827 - FAX: 010.709.945  
Email: [lapiazzetta@parodisantolcese.com](mailto:lapiazzetta@parodisantolcese.com)  
WEB: [www.parodisantolcese.com](http://www.parodisantolcese.com)  
P. IVA: 02474460108

# la Piazzetta di Parodi



*Passione e Tradizione  
al Vostro servizio*



# Visite Guidate

# Didattica e Sapori

*Visita allo storico Salumificio Parodi e degustazione del Salame di Sant'Olcese*

## PROPOSTE PER GRUPPI DI ADULTI (minimo 15 persone)

La visita guidata inizia con l'osservazione del piccolo Museo, dell'Essiccatoio, continua con la proiezione di un video sulla lavorazione e la produzione dei salumi, per finire con la degustazione di salumi accompagnati da pane e vino.



(È possibile inserire nella degustazione prodotti tipici genovesi come focaccia, formaggi delle fattorie della zona, vino di cantine locali od eventualmente di Gavi, dolci tipici es. Canestrelli).

## A PARTIRE DA 11 € A PERSONA

*È possibile combinare le visite con:*

- Visita guidata o libera del Parco Storico di Villa Serra di Comago
- Escursione del sentiero botanico e del borgo storico del Ciaè
- Visita guidata della Fabbrica della Birra di Busalla con degustazione o cena

*Su richiesta quotazioni per:*

- Servizio Pullman
- Pranzo o cena presso ristoranti od agriturismi

*Visita allo storico Salumificio Parodi di Sant'Olcese*

## PROPOSTE PER GRUPPI DI BAMBINI E SCOLARESICHE (minimo 15 persone)

La visita guidata inizia con l'osservazione del piccolo Museo, dell'Essiccatoio, continua con la proiezione di un video sulla lavorazione e la produzione dei salumi. Al termine della visita verrà offerto un assaggio di pane e salame.



## A PARTIRE DA 5 € A PERSONA

*È possibile combinare le visite con:*

- Visita guidata del Parco Storico di Villa Serra di Comago
- Escursione del sentiero botanico e del borgo storico del Ciaè
- Attività e laboratori didattici presso agriturismi della zona (cucina, pratiche di agricoltura, ciclo dell'orto, attività plastiche con uso di argille e pittoriche con uso di pigmenti)
- Attività didattiche presso il CEA (Centro di Educazione Ambientale di Torrazza)

*Su richiesta quotazioni per:*

- Servizio Pullman
- Box lunch con prodotti locali



Il Salumificio Parodi propone una serie di iniziative didattiche e divulgative dedicate al mondo dei salumi; è l'occasione non solo per degustare alcuni prodotti di altissima qualità, ma anche per ascoltare testimonianze sulle tecniche di preparazione, sulla composizione e presentazione dei piatti di salumi, sulle metodologie di assaggio e valutazione.

Gli incontri sono a cura di specialisti ed esperti qualificati e certificati, i quali metteranno a disposizione dei partecipanti la grande esperienza acquisita. Alcune delle nostre offerte:

- ♦ **Presentazione e Conservazione dei Salumi con degustazione finale (2 h)**
- ♦ **Tecniche di Presentazione e Conservazione su Carni Bianche e Rosse con degustazione (4 h)**
- ♦ **Teoria e Pratica di preparazione Buffet con salumi (Appetizer—Canapé—Finger-food) (8 h)**

In Collaborazione con

