

scarpone.
Pretesto turistico: i tanti pa-
norami sui monti folti di boschi.

SANT'OLCESE

Stefano Picollo in via Piccar-
rello produce una squisita fo-
caccia genovese.

Il salame di Sant'Olcese è
vero e proprio vertice. Segna-
lo, quali migliori produttori,
Federico Parodi in via Berti,
Angela Cabella in via Caone e
i fratelli Pedemonte nel capo-
luogo; i fratelli Torre in fra-
zione Manesseno.

Bianco secco di delicato aro-
ma e rusticana eleganza. Stimo
migliori vignaiuoli: Antonio Tor-
re e i fratelli Poirè in località
Gambulli, Giovanni Campi ed
Eugenio Bondelli in località A-
marena, Piero Ricchetti in loca-
lità Fregara, Gino Carrè in lo-
calità Berti Sotto e Gerolamo
Pratolongo in località Ciubega.

Una ditta a carattere ancora
artigianale prepara, in frazione
Manesseno, l'amaro Sant'Olcese.

Nelle numerose trattorie — se-
gnalo Agnese in frazione Vico-
morasso, Parodi e Cacciatori nel
capoluogo — consiglio le lasa-
gne al forno, i ravioli, il pollo
alla cacciatora e la cima ri-
piena.

La ditta Preti, vera e propria
industria, ha tuttavia buona fa-
ma dal sacripante farcito di cre-
me al liquore e dal pandolce.

Meritano infine segnalazione le
statuine in gesso prodotte in
Manesseno da Marcellino Fer-
rari.

Pretesto turistico: il campa-
nile romanico e l'altare della
Chiesa di Santa Margherita in
frazione Casanova.