

Sulle colline di S.Olcese

Ecco i segreti del Salumificio Parodi

Continuiamo a cercare i salumi di una volta e non possiamo dimenticare l'altro tempio ligure del salame: Sant'Olcese.

Anche qui la posizione geografica è ideale e Sant'Olcese è nome ormai riconosciuto come DOC.

Molti sono i genovesi che, con la scusa della scampanata, vengono da queste parti per "riempire" il freezer.

Se si parla di salame di Sant'Olcese, il pensiero corre immediatamente alle fave. E quando si arriva al salumificio Parodi l'aroma naturale che ci accoglie non fa che ricordarci questo abbinamento.

Di produzione artigianale, il Sant'Olcese viene infatti prodotto in luogo salubre e ventilato con carni al 50% di bovino, ben pulito dai tendini e dalle membrane. Poi il fuoco di legna conferisce un "tocco" in più di gusto durante l'essiccazione.

Da almeno tre generazioni i Parodi sono nel ramo (una polizza del 1908 "assicura" un mulo dei Parodi per il trasporto dei salumi da Sant'Olcese a Genova).

Oltre al salame, realizzato

sotto il controllo ed il rispetto delle norme, la produzione è varia, dalla bresaola (con le parti migliori dei bovini) alla coppa (capocollo del maiale) ed al prosciutto cotto (disossato e salato, viene massaggiato meccanicamente: la fibra ammorbidita dopo la cottura va sotto vuoto per la forma estetica). La morbidezza del salame è data dalla giusta quantità di grasso.

Non dimentichiamo la testa

in cassetta, anche questo prodotto della tradizione ligure e che vanta ancora un buon numero di estimatori.

Per raggiungere il salumificio si può anche comodamente utilizzare il trenino Genova-Casella che permette di raggiungere le alture di Sant'Olcese facilmente, partendo dal centro di Genova.

Un'abitudine che, in questi ultimi tempi, ha ormai preso il ritmo di un vero e

proprio assalto a causa della coincidente situazione di allarme per la "mucca pazza" e per l'esplosione della stagione adatta per fave e salame.

E non sono pochi quelli che, magari saliti fin quassù solo per scappare dall'emergenza "mucca pazza" hanno promesso di ritornare presto. Se non addirittura tutte le settimane. Il salame di Parodi sembra proprio aver fatto nuove conquiste.

"il Santolcese"
Salumificio PARODI-SANT'OLCESE

Ingredienti: Suino, Bovino, Polvere di Latte Scremato, Sale, Spezie, Distrosio, Saccarosio, Lattosio.
Conservanti: Sodio Nitrito, Polassio Nitrate, Antiossidante Acido L-Ascorbico

DA VENDERSI A PESO

Prodotto e confezionato da salumificio Parodi-Federico Sant'Olcese (Genova)

1
9-896/L
CEE