

**Il Salumificio Parodi protagonista a Torino**

# Sant'Olcese alla fiera del Gusto

Una fiera animata da tante strade colorate e multirazziali, appuntamento principale per la produzione artigianale del settore alimentare italiano: ecco il Salone Internazionale del Gusto, che ha reso Torino ombelico del mondo dal 21 al 25 ottobre. Tra i quattrocento espositori, provenienti dai cinque continenti, anche un po' di S. Olcese.

Il Salumificio Parodi, infatti, forte della sua produzione di qualità e tradizione, ha partecipato con uno stand alla fiera appena conclusa.

“E' stata un'esperienza molto importante - spiega Emanuela Parodi, che con il padre Federico porta avanti la storia del salumificio - che ci ha permesso di confrontarci con le più importanti produzioni di nicchia italiane: al nostro fianco, nella Via dei Salumi (una delle tante vie in cui era suddivisa la Fiera) esponevano i loro prodotti i migliori produttori toscani, emiliani, piemontesi.

La fiera, a cui abbiamo partecipato per la prima volta, aiuta sicuramente gli artigiani a promuovere prodotti di qualità”.

A rappresentare la migliore



**Emanuela Parodi all'interno dello stand al Salone del Gusto**

tradizione degli insaccati dell'entroterra genovese, Emanuela Parodi ha portato alcuni prodotti tipici della Valpolcevera.

“Oltre il famoso salame di Sant'Olcese, avevamo anche la Testa in Cassetta, la Mostardella e la Galantina. Quest'ultima è stata il prodotto più apprezzato, sia dagli italiani, sia dai molti stranieri presenti”.

A tirare le somme, un ottimo successo.

“Certamente siamo soddisfatti per l'accoglienza dei visitatori - conclude Emanuela Parodi - e per la promozione che questa fiera

veicola. Noi siamo una piccola realtà, ma abbiamo una storia che parte alla fine dell'800, di cui io rappresento la quinta generazione. Sul piano promozionale, è stata importante anche l'intervista che abbiamo rilasciato a Radio Due, e la visita del nostro stand da parte del famoso critico enogastronomico Paolo Massobrio”.

Per assaggiare tante bontà, non si deve attendere un anno, andare fino a Torino. Due passi a Sant'Olcese, ed il gusto è già servito.

**Alessandro Ricci**