

Salame di Sant'Olcese

■ A nord-est di Genova, sulla direttrice che porta a Casella, nell'alta Val Polcevera, s'incontra questo paesino, con la vocazione per gli insaccati, caso raro in Liguria. Appassionati artigiani sposano moderni metodi di lavorazione e fedeltà alla tradizione per creare questo salume tipico, ideale con le fave.

I genovesi hanno sempre tenuto in considerazione il "Sant'Olcese", conquistati dalle caratteristiche particolari e dalle virtù di questo prodotto nato dal talento di piccoli salumieri locali dell'Ottocento. Fondamentale è la qualità della materia prima, nel nostro caso da allevamenti nazionali: dall'Emilia i maiali e dal Piemonte invece i bovini, adulti, di razza Frisona e Brunalpina, alimentati naturalmente. Imprescindibile è poi l'amalgama delle parti, ma ogni produttore ha un dosaggio segreto: 40 per cento di carne bovina e 60 per cento di suina, oltre a un 20 per cento di lardo. La pulitura e rifilatura della carne da grasso, tendini e car-

tilagini richiede un diligente lavoro manuale a cui segue il taglio e il passaggio al tritacarne a fori piuttosto grandi: nel Sant'Olcese la grana dev'essere grossa. L'impasto



del-
le carni
con il grasso suino tagliato a cubetti (la parte attaccata alla cotenna nella zona della

schiena) viene condito con sale, pepe nero, aglio, farina latte (lega i componenti) e lattosio (per la fermentazione). L'insaccatura è in budelli legati a mano. Dopo alcuni giorni nelle stanze di deumidificazione ed essiccazione, i salami sono pronti per passare negli appositi locali di conservazione; qui, spazzolati periodicamente dalle muffe, matureranno. Il profumo e l'aroma particolare, leggermente affumicato, caratteristici di questo salame, si devono all'esposizione su fuoco a legna di essenze forti come il rovere e l'ontano, ingentiliti dall'aria di montagna, che ne fanno l'autentico Sant'Olcese.

LA STORIA

Su quale sia stata la molla che mise in moto questa lavorazione peculiare non ci sono certezze, forse la casualità, che contraddistingue l'avvio di molte storie. Ha contato di certo la relativa vicinanza alla città quale sicura opportunità di commercializzazione e non è estranea la posizione collinare, a ragionevole distanza dal mare, che si giova di un'aria tersa: insomma, un luogo ideale per questa attività. Il "cervello fino" dei contadini, agevolati dalla vicinanza dei

mercati del bestiame del basso Piemonte, avrà suggerito di arrotondare le entrate provenienti dalla produzione dei salami creando un nuovo mestiere, sviluppatosi poi dalla metà dell'Ottocento. Tutto, forse, ebbe inizio a Orero prima che il paese si distaccasse, per volontà di Vittorio Emanuele II, dal comune di Sant'Olcese per unirsi a Serra Riccò perdendo ogni diritto alla denominazione. I dissapori tra i due borghi per la primogenitura non si sono mai sopiti.