

Il Santolcese, un salame che sta in alto

di

Manrico Murzi



Il nome è di un vescovo fuggito dalla Normandia per scampare all'insulto dei Vandali invasori. L'illustre personaggio si rifugiò nell'entroterra di Genova, fondando nel 407 il paesetto di Sant'Olcese.

Chi dà chiara fama al santo e al luogo, però, è il gustoso salame prodotto da secoli in quel ridente centro agricolo. Non mi sembra irriverente nutrire il dubbio che Sant'Olcese, come molti uomini d'ingegno e di cultura, avesse tra le sue altissime doti anche quella del buongustaio. Insomma, il buon salame l'avrebbe trattenuto in quel piccolo borgo arrampicato sui fianchi del Monte Tullio.

Per chi parte da Genova, fare una visita al salame che sta in alto significa compiere un viaggio straordinario, negato a chi ci vada in macchina. Lasciata Piazza Manin, si sale una scaletta che porta alla stazione per Casella. Sui binari che furono posati nel 1929, serpeggianti verso le alture

tra un verde folto, il trenino ha un aspetto dimesso con le sue due o tre vetture colorate di blu, arredate con sedili di legno. Sui quali nasce subito la chiacchiera dei passeggeri, lo spirito conviviale della merenda. Intanto, immersi in un'atmosfera d'altri tempi, quasi si fosse ruota o freno del mezzo meccanico, si avverte nelle braccia e nelle gambe lo sforzo della salita per curve acute, di piccolo raggio e su paesaggi a strapiombo, Genova col suo mare e la Valle del Bisagno, o su panorami elevati, gli arditi forti



La fabbrica del salame e sullo sfondo la chiesa di Sant'Olcese, borgo sulle alture dell'entroterra genovese.

delle montagne e i ceppi di ginestre e lentisco. Alcune gallerie, e si arriva nella Valle Polcevera tra castagneti sereni e pascoli dolci. Rasentato il ciglio dei monti, si arriva a destinazione.

Mai come in questo caso il sapore e l'aroma di un insaccato di carne dipendono dalle componenti climatiche del suo luogo di nascita. Ce lo spiega Federico Parodi, maggior produttore di Santolcese, figlio di Giuseppe che era figlio di Federico, quello che nel 1980 circa fondò lo stabilimento che abbiamo visitato, "Grazie alle macchine e alla tecnologia che con l'artificio creano dove si vuole il clima di un luogo distante da qui mille miglia, teoricamente si potrebbe fabbricare il Santolcese anche in Nuova Zelanda. In effetti le macchine livellano, standardizzano il prodotto, cosicché non v'è più il salame buonissimo, ma neanche quello cattivissimo".

Scio Federico ci spiega volentieri, nel dettaglio, la ricetta e i modi della

