

## SANT'OLCESE O ORERO?

Oggi sono tre i salumifici industriali che producono il nostro tipico salame: due di questi risiedono nell'ambito dello stesso paese, anzi sono ubicati praticamente l'uno di fronte all'altro. Il terzo salumificio è a pochi chilometri in linea d'aria, ad Orero, frazione un tempo compresa in Sant'Olcese e ora appartenente al comune di Serra-Riccò. Qui, però, il salame nostrano si chiama Orero e solo Orero. Il Salumificio Orero vanta le proprie origini centenarie e sostiene a ragione una più antica tradizione di questa zona. Il titolare, Rocchin Torrazza, spiega che tra la fine del 1800 e l'inizio del 1900 nella zona di Orero si sviluppò la produzione del salame grazie all'utilizzo di tecniche più avanzate rispetto a quelle tradizionalmente in uso. Gli allevatori di bovini e suini seppero sfruttarle a vantaggio dell'intera zona e gli abitanti di Orero affiancarono presto alle loro attività contadine quelle artigianali di produttori di salame. Il salame nostrano, insomma, nacque ad Orero. A sostegno di questa tesi, Rocchin sostiene scherzosamente nei propri stampati pubblicitari che Cristoforo Colombo, quando giunse in America, vi trovò un **belá** di Orero che faceva salami!

Il salumificio Orero è oggi alla terza generazione: nonno Giuanin e i suoi due fratelli, proprietari ciascuno di tre delle più attive macellerie della zona, avviarono la produzione artigianale di salumi alle Banchette, poco sopra l'attuale insediamento. Ebbero successo, tanto da inviare i loro salami fino a Gibilterra; e, particolare curioso, anche ceste di vimini, quelle in fettuccia di castagno tipiche di Ceranesi. Oggi, Rocco Torrazza ha richiesto il marchio DOP - denominazione di origine protetta - alla Comunità Europea. Anche i due salumifici industriali di Sant'Olcese, Cabella e Parodi, sono impegnati in una pratica di DOP alla Comunità Europea. E anch'essi vantano origini altrettanto antiche. Il primo, non per anzianità ma solo in omaggio all'ordine alfabetico, è il Salumificio Cabella che nasce nel 1911 per iniziativa della vivace nonna Angela,

figura non comune per l'epoca di donna con vocazioni imprenditoriali. Una famiglia dalle origini antiche, quella dei Cabella, che già compare in un atto notarile del 1539 con Lazzarino Cabella, "de villa de Sancti Ulcisi"; il figlio di Lazzarino, Annibale, viene invece citato in un atto del 1618 del notaio Aurelio Sestri rogato in Palazzo Ducale, per la compravendita di muli; fin d'allora, infatti, i Cabella si dedicavano al commercio ed al trasporto tra le valli interne ed il porto. Troviamo una Cabella anche a Genova, negli anni e nella zona in cui nasceva Cristoforo Colombo, a capo della confraternita dei macellai di Piano di S. Andrea. Oggi, Gino ed Adriano Cabella, conducono l'azienda con l'aiuto dei figli e mantengono sulla carta da lettere, in bella mostra accanto allo stemma di famiglia, la dicitura di "fornitori di S.A.R. il Duca d'Aosta", retaggio dei rapporti con la casa reale che risalgono all'inizio del '900.

Il Salumificio Parodi, invece, nasce poco dopo la metà del secolo scorso: le sue attività sono ufficialmente documentate dal 1889, anno in cui Federico Parodi, nonno dell'attuale titolare, affiancando al commercio di carni la produzione del salame, creò lo stabilimento. Ma già il bisnonno faceva il salumaio. Tra i documenti che attestano le tradizioni del salumificio Parodi, uno, del 1906, è quantomeno curioso: si tratta di una insolita polizza assicurativa stipulata contro gli infortuni di un **"mulo per uso trasporti nel circondario di Genova"**, trasporto che, si precisa, è inerente all'industria dell'assicurato di "salumaio". Federico Parodi, il titolare del salumificio, assieme alla figlia Emanuela cura molto la promozione di questo tipico prodotto locale (accoglie anche visite di scolaresche) e vanta infatti il maggior numero di segnalazioni sulle guide turistiche e sulla stampa specializzata. Attività che contribuisce a far conoscere il salame nostrano che - nell'imbarazzo tra i nomi di Sant'Olcese e Orero - provo a ribattezzare **"Salame della Val Polcevera"**.

ep

# IL SECOLO XIX