

Un'antichissima tradizione

Sant'Olcese e il suo salame



Sella, sullo spartiacque appenninico tra la Valpolcevera e la Valle Scrivia e confluisce nel Secca presso Manesseno, a poca distanza dalla confluenza di questo nel Polcevera.

Le frazioni più popolate sono situate nella bassa valle del rio Sardorella; in particolare Manesseno, per la sua vicinanza a Genova, nel XX secolo ha visto un notevole sviluppo urbanistico. Nel fondovalle, a monte di Manesseno si trovano Arvigo e Piccarello e, risalendo la valle, Sant'Olcese e Vigomorasso sul versante destro, Torrazza, Campi e San Lorenzo di Casanova sul versante sinistro.

Probabilmente, in epoca romana, il suo antico toponimo era Valle Ombrosa che fu poi cambiato in Sant'Olcese come omaggio al vescovo normanno Olcese che, nel V secolo, a causa delle invasioni barbariche nella Gallia, fuggì in queste zone. Le sue reliquie, ritrovate nel 1155, sono oggi conservate nella chiesa parrocchiale del paese.

In epoca romana da qui passava la strada che univa Genova alla Pianura Padana, la via Postumia, costruita nel 148 a.C.

Sant'Olcese e la confinante frazione di Orero del comune di Serra Riccò sono noti per la produzione del tipico salame macinato a grana grossa e a limitata stagionatura. Sembra che gli antichi Liguri che abitavano la Valpolcevera avessero appreso dai Romani le tecniche per la conservazione delle carni suine.

Queste tecniche sono state tramandate per secoli dai contadini della zona di Sant'Olcese, dove un tempo era diffuso l'allevamento dei suini. Il salame chiamato "di Sant'Olcese" fu prodotto per la prima volta a Orero, oggi frazione del comune di Serra Riccò, ma che sino al 1877 faceva parte del comune di Sant'Olcese.

Attualmente la produzione di questo salame è limitata a tre salumifici, due a Sant'Olcese e uno a Orero, che vantano tutti antiche origini.

Il salame di Sant'Olcese è fatto con carni parti uguali di carni suine e bovine. La carne bovina è della razza piemontese, la carne suina (60% magra e 40% grassa) oggi non è più prodotta localmente, ma proviene da allevamenti selezionati nell'Italia settentrionale. Il processo di produzione differisce da quello degli altri salami italiani e prevede il taglio manuale delle carni (dopo aver eliminato grasso, tendini e cartilagini), quindi passate al tritacarne (le parti magre sono macinate più finemente di quelle grasse), mescolate con pepe nero in grani, aglio in polvere e sale e poi insaccate e legate. I salami sono quindi sottoposti alla stagionatura, prima per pochi giorni in un apposito locale al calore di un braciere alimentato con legna di rovere, poi per due o tre mesi sono esposti all'aria in un locale asciutto a temperatura e umidità controllate.

Tradizionalmente in primavera questo salame viene mangiato accompagnato da fave novelle e formaggio sardo fresco.

Il comune di Sant'Olcese fa parte della Comunità Montana Alta Val Polcevera e dista 19 chilometri da Genova. È un comune sparso, formato da diverse frazioni e numerosi piccoli nuclei di case sparse. Il territorio comunale (che ha una superficie di circa 22 km²) comprende la valle del torrente Sardorella, dove si trovano le principali località, e quella del rio Comago (con l'omonima frazione e il parco di Villa Serra), ma si estende anche su parte della valle del rio Perneco, affluente del torrente Secca (dov'è il villaggio di Busalietta e dove si snoda il percorso naturalistico di Ciaè) e nella Valbisagno, dove si trova la frazione di Trensasco.

Il corso d'acqua principale è il torrente Sardorella, subaffluente del Polcevera, che nasce dal monte

Paganini e San Biagio

Paganini, nacque a Genova il 27 ottobre 1782 in via Fossa del Colle (poi divenuto passo di Gatta Mora) da Antonio e da Teresa Boccardo. Fin da piccolo dimostrò essere un genio musicale, capace col violino di gestire fin dalla giovanissima età apprezzati concerti ed entrare in contatto con alti personaggi della musica e delle case regnanti di quei tempi. Dopo vita intensissima, sia musicale che affettiva, travagliato da malattia a lenta evoluzione ed allora imperdonabile, morì praticamente muto, a Nizza nel pomeriggio del 27 maggio 1840. Dopo la morte, la salma del celebre violinista genovese, essendo stato giudicato empio dal vescovo - in quanto, pare, aveva rifiutato la confessione - fu imbalsamata in attesa di sviluppare le procedure per poterlo interrare in terra consacrata di un cimitero, visto la scomunica conseguente. Dopo due mesi di pratiche non risolte, il corpo fu portato a San Biagio ove Paganini aveva una villa residenziale di campagna, nella quale aveva soggiornato a lungo durante il periodo della rivoluzione francese. Depositato nella villa di Romairone e nell'Oratorio locale, vi rimase finché nel 1876 fu trovata la finale deposizione nel cimitero di Parma.



Salumificio Parodi

Via Sant'Olcese, 63
Tel. 010.709827 - Fax 010.709945
Punto vendita: Via Sant'Olcese, 25
Tel. 010.709746 Sant'Olcese (GE)
www.parodisantolcese.com

Nell'entroterra ligure una grande tradizione artigianale per una azienda che da oltre cent'anni, con passione, produce salame di alta qualità. Il Laboratorio di produzione si trova, entrati nella frazione di Sant'Olcese Chiesa, in Via Sant'Olcese 63. Gli appassionati ed i curiosi possono visitarlo durante la settimana, su prenotazione, per scoprirne l'ambiente caratteristico e le fasi di lavorazione del salame. Il punto vendita, poco più avanti, di fronte alla piazza della Chiesa, in Via Sant'Olcese 25.

Strenne Natalizie: è disponibile presso il punto vendita o su richiesta il catalogo delle confezioni regalo 2008. Consegne in tutta Italia.



Dal 1960 **VELLA**

Calzature Pelletterie



GRANDISSIMO ASSORTIMENTO

Piazza Livraghi 8 - 10 - 12 r.
16162 Genova Bolzaneto
Tel/fax 010 745.36.18



NeroGiardini

SCONTI FINO ALL'80%

Occasione da non perdere

Svendo tutto delle migliori marche

Scarpe, borse, cinture, portafogli, pantofole

VENDESI ARREDI DI PREGIO A PREZZI SCONTATISSIMI (legno tanganica, specchi, vetrinette, scaffalature in metallo, accessori per negozi)