

DOMANI MANIFESTAZIONE A SANT'OLCESE PROMOSSA DA PEDEMONTE CABELLA

Via al Protettorato del salame

Dai quarti di nobiltà ai quarti di bue, festa con l'élite genovese

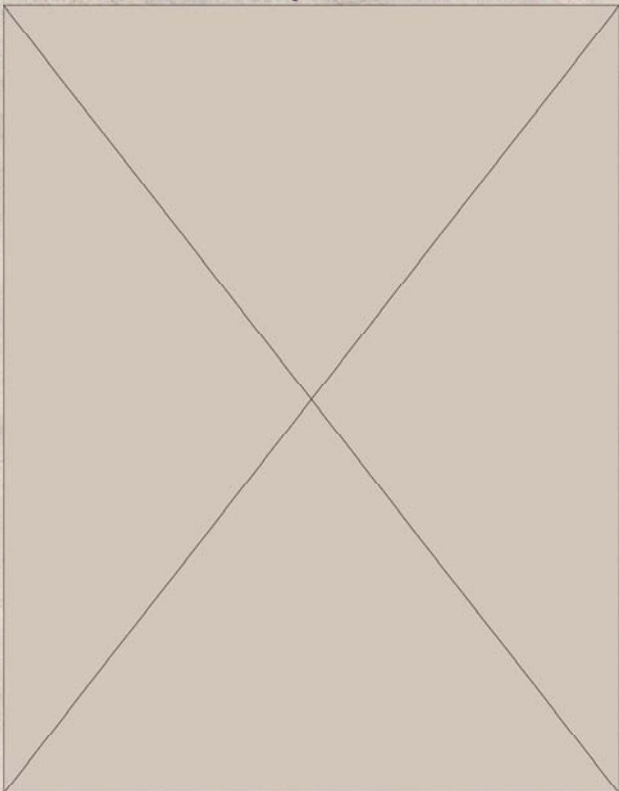
LA STORIA

PAOLO CRECCHI

ANDREA Pedemonte Cabella, macellaio e salumaio in Sant'Olcese, non esita a rivelare che sì, «anche per il salame è arrivato il tempo della crisi». Contrazione dei consumi e aumento dei costi, pregiudizi dietetici, gusti che si evolvono sciaguratamente verso i sapori delicati come la bresaola che anche la ditta Pedemonte Cabella, ahinoi, si è dovuta rassegnare a produrre: «Che vogliamo fare? Con il salame non si resta sul mercato».

Tuttavia la bresaola non basta e non sarebbe neppure giusto, affidare le sorti del glorioso insaccato di Sant'Olcese - carne suina e bovina, aromi segretissimi, stagionatura breve - a una sorta di diversivo tattico. Perciò domani alle 11, all'oratorio di San Giovanni, un intero paese parteciperà alla nascita del Protettorato del Salame, sorta di guardia regia a difesa del sapore. Perché attenzione: il macellaio Pedemonte Cabella ha scoperto di avere quarti di nobiltà, oltre ai quarti di bue in frigorifero: e in particolare modo l'antenata Angiola Cabella, salpata per lidi ultraterreni nel 1966.

«Mi è sembrato naturale», spiega il signor Andrea, «chiedere aiuto a personalità genovesi di prim'ordine. Nobili compresi». Sono dunque attesi, per il solenne giuramento in nome dello Strutto e del Sale, il patrio Gianluca Mambilla che solo un cuore generoso lascia militare nel plebeo Pd. Il marchese Stefano Durazzo. Il conte Paolo de Capitani di Vimerate. Il conte erede dei Fieschi Alberto Bianchi di Lavagna. E poi il professor Lorenzo Cuocolo, il



luminare della medicina Francesco Berti Riboli, il presidente della Confindustria Giovanni Salvini, il vicepresidente della Erg Giovanni Mondini... «Tutti», sospira compiaciuto l'organizzatore di tanta e solenne cerimonia, «indosseranno la cravatta rossa a simboleggiare il sangue della macellazione».

Goliardia, certo: ma neanche troppo. Il discorso dell'investitura sarà pronunciato in genovese, essendo il salame di Sant'Olcese ge-

NOBILI CON GUSTO

Al solenne
giuramento attesi
l'erede dei Fieschi
e il marchese
Stefano Durazzo



MAIALI E BOVINI L'UNIONE FA... LA BONTÀ

IL SEGRETO del salame di Sant'Olcese sta nel mix di carni bovine e suine. Il segreto è nascosto negli aromi, formula che varia a seconda del produttore. Si tratta di un prodotto che stagiona per un periodo breve: in Liguria, come si sa, il vento di mare impedisce agli insaccati di maturare come si conviene. Ecco perché il salame di Sant'Olcese, così morbido e particolare, ha trasformato un "difetto" nella sua migliore qualità.

novesissimo, l'unico che riesce a non marcire al di qua dell'Appennino: «Dipende dal vento. Se soffia dal mare sono giorni difficili, se viene dai monti è tutto perfetto». Vada sé che un prodotto in balia dei venti è in pericolo perenne, ed è per difenderlo che i Protettori sfilano per le strade del paese.

Si potrebbe obiettare che ben altri, di questi tempi, sono i problemi da affrontare: ma non è così. Il salame di Sant'Olcese vale una trentina

di posti di lavoro, indotto escluso, e cinque milioni di euro all'anno per volume d'affari. La ditta Cabella ha compiuto cento anni a maggio, la concorrente Parodi è dello stesso livello e lignaggio: e dunque in ballo ci sono interessi e tradizione, sapienza artigianale e cultura locale. Fosse a rischio un formaggio dell'Amazzonia scenderebbero in piazza ambientalisti e commercianti equo-solidali, antropologi e sociologi. «Cos'ha di meno il nostro salame?», si chiede polemicamente il macellaio Andrea. Nulla, naturalmente. Perciò assume un significato profondo la celebrazione, che si aprirà con l'antico Inno Sardo e si concluderà con quello nazionale: a sintetizzare un'Unità d'Italia fatta con il cuore e la testa, come vuole la retorica risorgimentale, ma anche con la pancia. Pensare che il salame di Sant'Olcese non si è arreso alla prima e alla seconda guerra mondiale, è sopravvissuto al fascismo e alla democrazia cristiana, non è stato soppiantato dalle sottilette e dai würstel ma ancora oggi si propone come protagonista assoluto dei piaceri della gola, associato ai fichi o alle fave, è una certezza salutare. Così come la mostardella che del salame è un derivato, mix di nervetti bovini e pancetta suina: «Perché qui non si è mai buttato via niente», riflette orgoglioso il depositario dei quarti di nobiltà e dei quarti di bue. Senza il salame Sant'Olcese sarebbe come Voltri senza la focaccia, Sottoripa senza lo stoccafisso, Albaro senza i fighetti: quando domani Andrea Pedemonte Cabella comparirà in costume da macellaio del Seicento, con il grembiule bianco e l'acciarino per affilare il coltello appeso al fianco, scorreranno lacrime di commozione. Dopo di che, buon appetito.

crecchi@ilsecoloxix.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA