

Il salumificio Cabella compie cent'anni: festa in paese tra devozione, leggenda e una storica rivalità di macelleria

RAFFAELE NIRI

(segue dalla prima di cronaca)

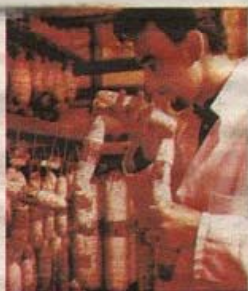
È una storia di mostardelle, teste in cassetta, galantine, sanguinacci. Ma, prima di tutto, salame. Salame di Sant'Olcese.

Da una parte i Parodi, dall'altra i Cabella. Sudisti i Cabella, nordisti i Parodi. Nel senso che i Cabella hanno il negozio, la fabbrica, persino la casa di famiglia che guardano a Sud. Gli altri, il contrario: negozio, fabbrica e casa, tutto dall'altra parte della strada.

Ma è una storia — quella che domani avrà il momento di maggior spolvero, con il festeggiamento pubblico dei cent'anni della Fondazione del Salumificio Cabella di Sant'Olcese — che risale al 410 dopo Cristo quando Ursicino (cioè Olcese), Claro e Ilario scappano dalle Gallie, inseguiti dai Vandali e dagli Alani (con la bava alla bocca, madai intendere come barbari) e vengono a diffondere il Vangelo dalle nostre parti. Ilario — forse più mondano — sceglie le alture della futura Nervi, facendo le fortune di Adriano Sansa e Beppe Grillo (che ci abitano) e di Fabrizio De André (che per primo cantò il paesino di Sant'Ilario, ovviamente in *Bocca di Rosa*). Olcese, più spartano, punta su Vallombrosa, che solo nei secoli recenti diventerà Valpolcevera. Lì, mentre costruisce una cappella votiva con l'aiuto di un bue, viene assalito da un orso che — come nelle filastrocche di Branduardi — si mangia il bue. Olcese, che diventerà Santo per questo e non per il salame cui darà il nome (che gli assegneranno riconoscenza eterna e imperitura memoria) riesce a soggiogare l'orso e a fargli far da bue.

È fondamentale, Sant'Olcese, nella storia del Sant'Olcese e infatti il momento centrale dei festeggiamenti di domani sarà un atto di devozione presso le reliquie del Santo che sono costituite da un femore e un mucchietto d'ossa, recuperati a fatica dopo che la perfida marmaglia austriaca se li era portati a casa.

Tra i tanti motivi di discordia tra le due famiglie, anche il diritto



UN SECOLO DA INSACCARE
 Dall'alto Andrea Pedemonte Cabella, gruppo di famiglia e due foto storiche dei fondatori



Il Santo e il salame



Sant'Olcese, la disfida della mostardella

to di primogenitura. I Parodi hanno fondato l'impresa nel 1890 — e quindi hanno festeggiato i cent'anni da un ventennio — «ma secondo noi — racconta Andrea Cabella — conta la registrazione in Camera di Commercio. E la nostra è la prima. Se poi facciamo la gara su chi faceva per primo il salame in casa, è una bella sfida».

Ma, femore del Santo a parte, il momento più toccante delle

celebrazioni sarà lo scoprimento della lapide "Ad imperitura memoria di Angela Matilde Pedemonte Cabella di Sant'Olcese che dalla secolare tradizione avita trasse le migliori virtù imprenditoriali e qui fondò nel 1911 coll'ausilio del consorte Andrea, il Salumificio ad essa intitolato. Nel centenario della ricorrenza i nipoti posero».

Ed è proprio il nipote Andrea Pedemonte Cabella ad aver

scritto un libretto — *Cabella di Sant'Olcese: cento anni di salumi, cinque secoli di economia genovese* — che verrà distribuito domattina a tutti quelli — e dovrebbero essere tantissimi — che parteciperanno alle celebrazioni e alla successiva colazione a buffet.

L'ultima lite tra le due famiglie — forse la Madre di tutte le Baruffe — è proprio legata alla ricetta base. Si trattava di ottenere

la benedizione europea al salame di Sant'Olcese e, dall'Europa, chiesero la ricetta doc: i Parodi e i Cabella hanno tesi diverse, i primi ci metterebbero più suino, i secondi più bovino. In sostanza niente ricetta-base e quindi niente benedizione europea. Ma domani è giorno di festa e le polemiche, almeno stavolta, dovrebbero lasciar spazio alla gioia.