

IVG

Sant'Olcese, in Liguria il salame della primavera

di **Elisa e Stefano Pezzini**

17 Aprile 2017 - 10:12



“Liguria del gusto e quant’altro” è il titolo di questa rubrica curata da noi, Elisa (alla scrittura) e Stefano (alle ricerche), per raccontare i gusti, i sapori, le ricette e i protagonisti della storia enogastronomica della Liguria. Una rubrica come ce ne sono tante, si potrà obiettare. Vero, ma diversa perché cercheremo di proporre non solo personaggi, locali e ricette di moda ma anche le particolarità, le curiosità, quello che, insomma, nutre non solo il corpo ma anche la mente con frammenti di passato, di cultura materiale, di sapori che si tramandano da generazioni. Pillole di gusto per palati ligustici.



Pasqua e Pasquetta non sono tali senza un uovo sodo e una fetta di salame, in Liguria e non solo. E' l'arrivo della primavera di fiori e profumi, non quella quaresimale della mistica, ma quella sensoriale della masticca. Largo, allora, al gusto, al grasso, alla carne (e non ce ne vogliono i vegetariani e i vegani, che rispettiamo per le loro scelte anche se non sono eguali alle nostre). In Liguria, terra di magro, certamente non ha come tradizione l'allevamento dei maiali ne, tantomeno, la nobile tradizione dei norcini (anche se alcuni salumifici, pensiamo a Chiesa di Finale Ligure per citarne uno, siano delle vere eccellenze del gusto), per questo i salumi tipici sono pochi. E quei pochi sono ai vertici del gusto. Come il salame di Sant'Olcese (provincia di Genova), il prodotto che oggi presentiamo ai nostri lettori.

Probabilmente gli antichi Liguri che abitavano la Valpolcevera appresero 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. La produzione a livello industriale e il successo commerciale nell'area genovese iniziarono sicuramente prima dell'inizio del XIX secolo. Attualmente la produzione di questo salume è limitata a due salumifici di Sant'Olcese, entrambi di antiche origini.

Il salame di Sant'Olcese è fatto con parti uguali di carni suine e bovine. La carne bovina deriva da animali adulti che provengono dal Piemonte, ed in particolare dalle zone dell'Astigiano, dell'Alessandrino e del Cuneense, appartenenti alle razze Bianca Piemontese e Brunalpina. La carne suina (lardello e pancetta, 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 tendini e cartilagini), quindi passate al tritacarne le parti magre (mentre vengono lasciate a cubetti le parti grasse), mescolate con pepe nero in grani, aglio in polvere, vino bianco della Val Polcevera e sale e poi insaccate e legate a mano, pratica che presuppone una notevole abilità e specializzazione del personale.

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. Presenta al taglio un aroma fragrante ed un leggero gusto di aglio che ne accentua la delicatezza.

Che dire, viene l'acquolina in bocca al solo parlarne...

Liguria del Gusto è la rubrica gastronomica di IVG, con uscite al lunedì e al venerdì: [clicca qui per leggere tutti gli articoli](#)