

VIAGGIO NELLE TRADIZIONI ALIMENTARI GENOVESI

Gli artigiani degli antichi sapori

I cent'anni del salame di Sant'Olcese. Gli amaretti che hanno conquistato il mondo

DONATA BONOMETTI

SCUCCUSÙ, bastonina, prescin-
sena, corsetta, berodo. Mitica antica
per rendere onore alle tradizioni ali-
mentari. «Quando uno mangia un
alimento che ha una storia, oltre il
gusto sale in bocca anche il sapore
dell'emozione», dice Attilio Caseo, di-
scendente dei "vusi" amaretti (di
Vallaggia) creati con la stessa mac-
china "raffinatrice a pietra" del 1902
che si può vedere in funzione la mat-
tina in piazza Pirelli, nel nuovo labo-
ratorio tetto vetri. Si
esportano gli amaretti
di Vallaggia in Fran-
za, in Germania in In-
ghilterra. Non più un
prodotto di nicchia,
una vita. Eppure si
precisa che comun-
que di produzione li-
mitata si tratta ad uso
e consumo del rito-
namento dei pregi so-
gnati, la pasticceria di
Fonateello e quella di
via Montevideo ris-
parpa utilizzando l'ar-
redamento dell'ex
Marescotti. Attilio
Caseo racconta delica-
te di ogni tipo anche
la frequentazione, nel
cuffi pasticceria di
Fonateello di una cup-
pie anni anziani che
si è conosciuta nel no-
stro negozio molti decenni fa.

macellai a Genova era un Cabella. Anche i Cabella non esportano se non nel Nord Italia, anche i Cabella sono ligi alla tradizione: nell'osteria stessi tavoli di cento anni fa. «Da questo posto non ce ne andremo mai: e poi se ci spostiamo a nord c'è troppo secco se ci spostiamo a sud c'è troppo salmastro. La stagionatura ha il suo perfetto microclima solo qua».

E se a Sant'Olcese nascono salumi che comparvero, ma non si sa come, anche negli scaffali di Harrods a Lon-
dra, in Adorno, presso la Lingua c'è



ANGELA, CAPOSTIPITE DEL SALUMIFICIO

Angela Cabella, bisnonna degli attuali proprietari del salumificio, è la fondatrice dell'attività, cento anni fa a Sant'Olcese

la culla della prescin-
sena, che oltre il pro-
cesso non viaggia.
Qualità oggi pre-
sente anche nei su-
permercati come fi-
no al 1902 c'era un ri-
gore che la portava
con i "bulacchini" sul-
le botteghe di toste e
farinate è un fiamma-
gio (e non solamente
un ingrediente) che
«dà molte soddisfazi-
zioni» al produttore.
«Anche se con le toste
di verdura le mosse
di oggi hanno sempre
una familiarità».

E a dire il vero an-
che il scuoccusù era la
pasta utilizzata per il
minestrone che il pe-
scatore o l'operaio si
portava da casa den-
tro una gamella. Lo scuoccusù teneva
bene la cottura. Il minestrone così,
era bismistino anche il giorno dopo.
Oggi la produzione, dice Luigi Mo-
sello, titolare dell'omonimo pastifi-
cio della Valpolcevera, è un po' risolat-
ta, ma non certo estinta. Mentre van-
no sempre fatte i corsetti e così pure
i reginini, la pasta che si cucinava con
le uova in brodo, e ovviamente le tes-
sette genovesi. Anche in questo caso
così come nel pastificio di Monteg-



I Cabella di Sant'Olcese al gran completo

gio) ci sono radici profondissime: il
primo mulino Moissello risale al 1820
quando, nelle macine di pietra, mos-
se dall'acqua del torrente Verda, si
utilizzava il grano che i vallieri porta-
vano a Genova dalle Americhe.

Sergio Rossi è un food writer, fa
consulenze gastronomiche e ci tiene
a precisare che «i corsetti hanno stori-
a antichissima nascono a forma di
conchietta come quelle pugliesi e si
evolvono, nei secoli in levantino e pol-
ceramica. Una con impressi blasoni
nobilitari, l'altra forma di stia. Men-
tre lo scuoccusù è parente del cuscus,
dato che le frequentazioni africane
dei liguri e soprattutto lo stabilirsi di
una comunità in Tunisia, sullo scoglio
di Tabarca, nel XVI secolo agevolò
la diffusione di questa pasta. Che
arrivata a Genova da pollina si fa ci-
linchetto». Secoli fa. Oggi è ancora
buon appetito.

bonometti@ilsecoloxix.it
© RIPRODUZIONE RISERVATA