



Nobili imprese & golosità

I cento anni del Salumificio Cabella di Sant'Olcese raccontati dal pronipote della fondatrice, Andrea Pedemonte Cabella

«Quando mi ritrovo solo nelle cantine della casa avita, tra legni ammuffiti e in mezzo a mille salumi appesi, mi riaffiorano alla mente grida di maiali sgozzati, l'odore acre della macellazione e il profumo dei sanguinacci in bollitura. Mi sembra di rivedere il nonno Baciccìa accendere il braciere del vecchio seccatoio, per poi svanire in una fitta nube di fumo bianco». E con queste parole che Andrea Pedemonte Cabella, che oggi rappresenta la più giovane generazione dei Pedemonte Cabella alla guida dell'azienda si famiglia, comincia il capitolo del suo libro, scritto e pubblicato in occasione del centenario del salumificio. Proprio quest'anno, infatti, i Pedemonte Cabella hanno celebrato i cento anni di attività. Un secolo di produzioni di eccellenza per questa storica famiglia che ha antenati illustri nel patriziato dell'antico Comune, poi Repubblica, di Genova.

Narrano, infatti, i Pedemonte Cabella di Sant'Olcese che i Cabella ebbero a distinguersi, oltretutto per l'importanza delle cariche rivestite, per la rettitudine nell'amministrazione delle colonie genovesi: così Giovanni Cabella in Corsica nel 1457, e poi, in condizioni molto peggiori, dovendo resistere all'urto degli eserciti musulmani, Anto-

niotto nella colonia di Caffa. Questa cadde definitivamente in mano turca nel 1475. Antoniotto Cabella, che allora ne era console - l'ultimo della colonia genovese - morì a Pera verso la fine del 1475.

Storica è ormai anche la produzione del salame e degli altri insaccati tipici di Sant'Olcese, come la mostardella, la bresaola, la testa in cassetta e la galantina. La famiglia Pedemonte Cabella la porta avanti da un secolo. La fondazione dell'azienda familiare risale, infatti, ad Angela Cabella, che, come racconta Andrea Pedemonte Cabella, suo pronipote, acquistò una proprietà agricola nei pressi della chiesa di Sant'Olcese e vi costruì la palazzina che ancora oggi è sede del salumificio. Si era, allora, attorno al 1909 e la famiglia Cabella si distingueva per attività e gestione della cosa pubblica nella piccola comunità di Sant'Olcese, cui era legata da relazioni profonde. È il 1911 quando Angela Cabella fonda il salumificio. Da allora la gestione dell'azienda di famiglia non ha conosciuto alcuna soluzione di continuità, passando attraverso i tempi difficili della Seconda guerra mondiale e della guerra partigiana, il rilancio dell'azienda e delle sue produzioni negli anni del boom economico, i più recenti urti

Genova Impresa 75 Maggio/Giugno 2011

della globalizzazione internazionale. Sant'Olcese si trova nell'alta Val Polcevera. La Val Polcevera, di suo, è un crocevia di storia. La si cita quasi ogni volta che si tratta di ricostruire - e forse immaginare - come vissero al tempo dell'Italia romanizzata gli antichi genovesi fuori dai confini della pur grande Genova. La Val Polcevera, "serbatoio" agricolo della città, era luogo di vigne e campi. Forse Polcevera deriva da "pulcifer" o "porcifer", poiché i boschi di querce che sorgevano qui erano un habitat ideale per l'allevamento e la proliferazione di maiali, cinghiali e porcastri. Fatto sta che, proprio per questa sua caratteristica di area produttiva e ricca di risorse, la Val Polcevera fu al centro di una disputa di confini di cui si sarebbe persa ogni memoria se, nel 1506, un contadino di queste zone, Agostino Pedemonte, non avesse trovato, nel greto del torrente Pernecco, l'ormai famosa Tavola Bronzea del 117 a.C. e se Agostino Giustiniani, autore dei celebri «Annali», non l'avesse salvata alla rifusione cui pareva destinata, dopo esser stata venduta a un locale calderario.

Sant'Olcese è celebre per il suo salame, che "nacque" in questo borgo dell'alta Val Polcevera, un territorio che offre numerose specialità enogastronomiche, tra cui alcuni vini delicati che poeti come Sbarbaro e Caproni non disdegnarono di celebrare. Il salame, che tra queste è probabilmente il più famoso, si fa con carni selezionate di bovino e suino, in proporzione diversa, ripulite a mano e lavorate a grana medio-grande. Il grasso - sono i cosiddetti "lardelli" che "chiazzano" le fette del salame di Sant'Olcese - è compatto e proviene dal dorso del maiale. Una volta insaccato, il salame di Sant'Olcese viene essiccato, per 3-4 giorni, in ambiente riscaldato con fuoco di legna di rovere; quindi viene esposto all'aria fresca e salsa di Sant'Olcese.

La storia del salumificio Pedemonte Cabella di Sant'Olcese è quasi una cosa sola con la storia della famiglia che, con totale dedizione e rispetto della tradizione, lo porta avanti. Quando intraprese le prime produzioni e avviò l'attività del salumificio, nel 1911, Angela Cabella aveva ventisei anni e si era appena sposata con Andrea Pedemonte, da cui avrebbe avuto un solo figlio, Gio. Battista Vittorio, «uomo deciso e autoritario - ricorda Andrea Pedemonte Cabella - ma dotato di grande senso dell'umorismo», che «delegò ai figli solo gradatamente ed in età piuttosto avanzata». Angela, la fondatrice, rimase al «titone dell'azienda» fino alla sua morte, avvenuta nel 1966, all'età di 82 anni. Oggi l'azienda è nelle mani dei suoi nipoti, Gino e Adriano Pedemonte Cabella, e dei figli di Gino, Andrea e Rosella. Il giorno del centenario, celebrato sabato 21 maggio nella chiesa di Sant'Olcese, con canti eseguiti dal Cicnus Coro Opera Festival, diretto dal Maestro Domenico Sorrenti, Andrea Pedemonte Cabella, che è anche storico, ha ripercorso la storia che ha condotto alla nascita del salumificio e ha raccontato in quale modo la trisavola Angela Cabella, cui è stata dedicata una lapide, abbia dato vita alla produzione degli insaccati che ancora oggi si fabbricano secondo le ricette tradizionali. Angelo Cassisa, sindaco di Sant'Olcese, il presidente di Confindustria Genova Giovanni Calvini, Matteo Rosso, capogruppo Pdl in Regione Liguria, hanno rivolto

auguri non solo istituzionali ai Pedemonte Cabella. Poi, dopo la cerimonia, la festa. Il buffet. A base, naturalmente, delle specialità prodotte dal Salumificio Pedemonte Cabella, cui si sono aggiunte altre tipicità locali.

Ma, passati i primi cento anni, il Salumificio Pedemonte Cabella, 15 addetti e circa 3 milioni di fatturato, oltre a una reputazione amplissima tra cui non manca nemmeno il brevetto di fornitore della Casa di SAR il Duca d'Aosta, si affaccia sul suo secondo secolo di attività con alcune novità - un laboratorio di pasta fresca avviato nel 2007, un forno-gastronomia - e con la ferma volontà di mantenersi fedele alla tradizione. «Abbiamo alcuni punti fermi - spiega Andrea Pedemonte Cabella - e tra questi c'è l'impegno di conservare le strutture come sono, di rimanere a Sant'Olcese e di difendere l'alta qualità dei nostri prodotti, senza rincorrere la grande distribuzione. Chi ci conosce, viene a cercarci. Siamo cresciuti, lungo questi cento anni e, proprio nel legame alle nostre radici, alla nostra terra e alle nostre tradizioni, pensiamo di poter continuare a crescere, nonostante le crisi economiche che il nostro presente deve fronteggiare, purtroppo sempre più spesso».

