



Nasce Riserva Orso, il salame al miele

Partendo dal gusto tradizionale dell'insaccato tipico di Sant'Olcese, il Salumificio Parodi ha creato un sapore nuovo, in collaborazione con Alberto Podestà, designer, ideatore e curatore del progetto



Riserva Orso, il nuovo salame al miele (Foto © Parodi).

Il **salame di Sant'Olcese**, paese abbarbicato alle spalle di Genova, è un'eccellenza riconosciuta non solo all'ombra della Lanterna. Un insaccato dalle caratteristiche molto particolari, con un lavoro di affumicatura che ancora oggi viene portato avanti nel rispetto dei canoni tradizionali.

In questi giorni è stata presentata una nuova proposta che sta già destando grande interesse. Si tratta del salame "**Riserva Orso**" che, alla consolidata base dell'impasto tradizionale, aggiunge il sapore accattivante del miele.

La scelta è frutto di una profonda ricerca storica, dalla quale è scaturita un'interessante combinazione di gusti portata avanti dal **Salumificio Parodi**. E se a Genova ti chiami Parodi, è già una garanzia scritta all'anagrafe.

Salame Riserva Orso: perchè?

Il motivo del nome "Riserva Orso" è facilmente spiegabile con il fatto che questo animale è legato profondamente alla storia, romanzata o meno, del paese di Sant'Olcese. Talmente connesso da esserne richiamata l'iconografia sullo stemma comunale.

L'idea di creare un prodotto così particolare è stata sposata da subito dalla titolare, **Emanuela Parodi**, soddisfatta di questa ennesima creatura:

«Lavorare bene e con la massima serietà e passione. – spiega l'imprenditrice – È la filosofia che mi ha trasmesso papà, oggi novantenne, e con la quale mi confronto quotidianamente. Di recente ho deciso di lanciare sul mercato nuovi prodotti nel solco della tradizione. In questo senso ho colto al volo la proposta dell'amico Alberto Podestà, dando al progetto la concretezza dello "stile Parodi"»



Salame Riserva Orso del Salumificio Parodi (Foto © Parodi).

Salumificio Parodi, due secoli di “saper fare”

La **storia del Salumificio Parodi** è iniziata a metà del '800 quando Luigi Parodi, un ragazzo del 1830, iniziò a produrre il famoso salame. Nel 1908 sarà suo figlio Federico a strutturare l'azienda che oggi è arrivata alla quinta generazione.

A testimonianza di una tradizione così antica, nel 2012 il salumificio è stato inserito nel Registro delle Imprese Storiche d'Italia, istituito dalle Camere di Commercio.

Salame Riserva Orso: dalla ricerca storica ad un nuovo prodotto Parodi



Emanuela Parodi e Alberto Podestà.

Ma torniamo al presente, con un salame che è frutto di una profonda ricerca storica, come afferma Alberto Podestà, designer, ideatore e curatore del progetto:

«Dopo aver disegnato mobili per la casa, cucine, lampade, piastrelle, ceramiche e pentole non mi rimaneva che cimentarmi nel food design e così è stato. La folgorazione è avvenuta sulla via di Sant’Olcese con il prodotto principe degli insaccati di Liguria e con la famiglia Parodi, custode della tradizione e tenace quanto quell’Ursicino nel domare l’orso».

Un **salame al miele fa sempre gola**. Meglio mettersi al vento e non rischiare di incontrare, Yoghi e Bubu, orsi per antonomasia e sempre alla caccia di qualche cestino da pic-nic. Meglio non correre rischi anche se Sant’Olcese non è nei pressi di Yellowstone.

Salumificio Parodi

Via Sant’Olcese 63 – Sant’Olcese (GE)

[Sito web](#) – [Facebook](#) – Instagram

Data di creazione

15/04/2022

Autore

marco-benvenuto