

CONTENTS

Ciao! Italia トレンド情報 in Italia
食とワインのイベントめぐり
おいしい料理を食べに行こう!

特集 夏のドリンク特集
オランフリーゼ社 / イリカフェ社

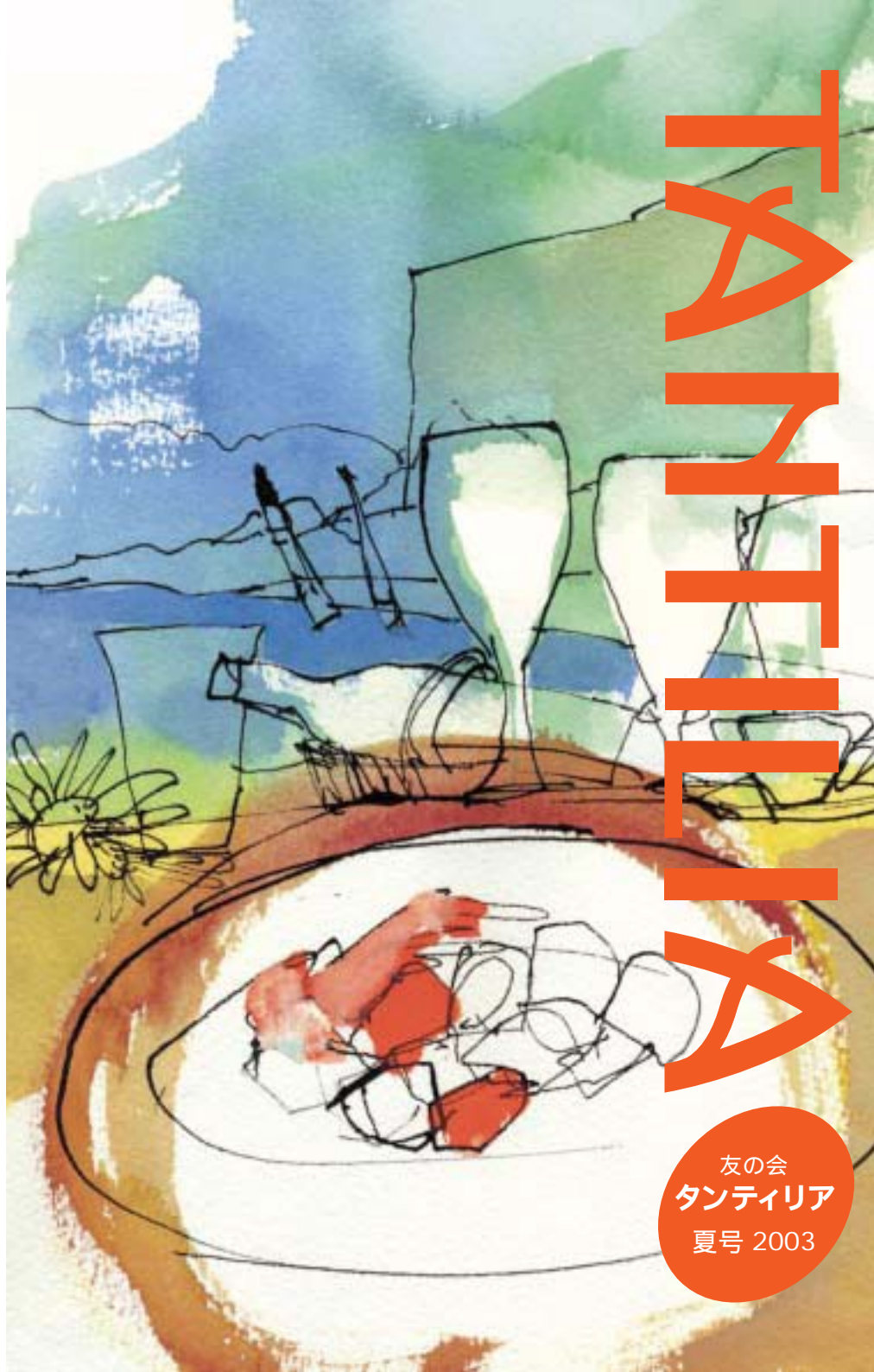
レシピ&コラム ホウレンソウとリコッタチーズの
ストランゴラプレーティ(ニョッキ)
食とワイン



発行者 モンテ物産株式会社
お問い合わせ モンテ物産株式会社 友の会事務局
TEL. 03-3485-1233
<http://www.montebussan.co.jp>



この冊子は環境にやさしい植物性大豆油インキで印刷しています。



友の会
タンティリア
夏号 2003

トレンド 情報 in Italia

モンテ物産
イタリア駐在員が
お届けする、
旬のイタリア情報

初夏の楽しみ、シチリアのマグロ漁 Mattanza

シチリアといえば青く広がる海、色とりどりの野菜や果物、新鮮な魚などなど、イメージを膨らませる方がいらっしゃると思いますが、この時期、忘れてはならないのがMattanza(マツタンツァと呼ばれるマグロ漁。そう、実はシチリアは地中海マグロが捕獲されることで有名なのです。日本人はマグロに関して言えば恐らく世界一舌の肥えた国民

だと思いが、その我々をうならせるほど美味しいマグロがここシチリアで水揚げされます。その身は旨味があり、また非常に密度があって、肉のような食感さえます。またこれらのマグロの一部は日本へも売られていくとのことです。

我々モンテ物産が輸入している

シチリアの海塩を産出するTrapani(トラパニ)県から船で沖合に出ること30分、そこにEgadi(エガディ)諸島と呼ばれる島々があります。そのひとつのFavignana(ファヴィニャーナ)島で5月中旬から6月1週目までの限られた期間に、マツタンツァは行われます。

この時期マグロは、産卵のため

に温かい地中海の海流によってやってきます。漁師は4月半ば頃から網を仕掛けていき、年に1度の漁を大漁で迎えるべく万全の準備を行います。海中には網で囲ったいくつかの「部屋」が仕掛けられ、囲い網の中に入ったマグロをどんどん奥の部屋へと追い込んでいくのです。最後の部屋は四面とも船で囲われており、出口がありません。ここで漁師達は大声で掛け声をかわしながらマグロへ感謝の祈りをし、追い込まれてきたマグロを何本もの鋸で仕留めます。非常に荒々しい漁として知ら

れるこのマツタンツァを見学するために、朝早くから観光に出かける人も少なくありません。

イタリアでもここでしか味わえないマグロを求めて、この夏マグロ王国の日本人たる私も、ヴェローナからの南下計画を立てています。

モンテ物産
ヴェローナオフィス
宮西憲洋

ファヴィニャーナ島への行き方

トラパニからエガディ諸島行きの乗合船に乗る。島巡りをしてトラパニへ戻ってくるのも面白いが定期的に島を回る船が出ていますので、朝の船で出かけいったん島で降りて海水浴などをし、島のレストランで食事をして夕方の船で戻ってくるというコースもおすすめ。時刻表をご確認ください。



食とワインの イベント めぐり

真のイタリア食材、
ワインを求めて
各地で開催される
イベントをご紹介します

イタリアワインの祭典 VINITALY 2003

ヴィニタリーはイタリア最大のワイン展示会といわれ、毎年4月に5日間、Verona(ヴェローナ)で行われます。北から南までのあらゆるワイナリーが、新ヴィンテージ・新ワインを発表する非常に重要なイベントです。ここへ足を運ぶ人々は、我々のようなインポーターをはじめ、世界各国のジャーナリスト、レストラン関係者など様々です。会場ではイタリアの

州別にパビリオンが設置され、1~2日ではすべて回りきれないほどの広さです。もちろん我々も朝9時から夕方7時まで5日間回りましたが、それでも全ワイナリーを訪ねることは不可能でした。また様々な企画物のブースもあります。例えば、人気エノログのルカ・ダットーマ氏やフランコ・ベルナベイ氏が、自らコンサルティングを行っているワイナリーを集めてひとつのブースを作ったり、キアンティ、ブルネッロ・ディ・モンタルチャーノなどの各種ワイン協会のブースがあったり、という具合です。また事前に招待状を配布し、各業界の人々を集め、セミナー形式でワインのプレゼンテーションを行っているワイナリーもありました。その中でも面白かったのがベルナベイ氏のブース「WINEMAKING」。ここでは、あるテーマに基づいて数種のカンティーナ(醸造所)のワインを試飲できます。例えば、同じブドウ品種をほぼ同じ様に醸造した各カンティーナのワインをテイスティング。畑の土壌や天候など、それぞれの特徴について解説を受けながら味わうと、その違いがはつきり感じられるのです。大変勉強になるブースでした。今年のヴィニタリーはイラク戦争、SARSなど様々な悪影響が重なったこともあり、来場人数は例年に比べ少なかったと聞いていますが、来年こそはさらに盛り上がったヴィニタリーになるよう願っています。

モンテ物産 ヴェローナオフィス 宮西憲洋



Andiamo a mangiare bene!
おいしい料理を食べに行こう!

Taverna Paradiso [タヴェルナ・パラディーゾ]

住所 Lungomare Dante Alighieri, 22
電話番号 0923-22303
予算 35~50ユーロ
定休日 無し
アクセス トラパニ市内、駅から約800m。



シチリア北西、トラパニ市内にある、海に面した開放感のあるレストラン。入り口には過去に来店した有名人の写真が張り巡らされている。Egadi(エガディ)諸島のひとつ、ファヴィニャーナ島近海で揚がる魚料理がおすすめ。カルパッチョからステーキと、好みの調理法で楽しめる。ワインは地元シチリア産が中心。



ORANFRIZER

オランフリーゼル社

1962年創業
シチリア州カタニーヤ
<http://www.oranfrizer.it/>

夏のドリンク特集

イリカフェ社

1933年創業
フリウリ・ヴェネツィア・ジューリア州トリエステ
<http://www.illy.com/>

シチリア特産赤いオレンジ、"タロッコ"の100%フレッシュジュース。真っ赤な果実は地中海の風と、エトナ山麓の土壌だけが生み出す自然の贈り物です。オランフリーゼル社のジュースは砂糖や着色料、保存料を加えず搾りたてをそのまま冷凍保存しています。そのため、果肉の触感はもちろん、タロッコオレンジが豊富に持つ、天然色素アントシアニン*やビタミンC*など、ヘルシーな栄養成分も損なわれることなく、ジュースがつくられています。



*1 アントシアニン Anthocyanins はヨーロッパで注目され、研究の結果、医薬品としても活用されるようになった天然色素。紫サツマイモやブルーベリーにも含まれる成分で、抗酸化作用の他、循環器や血管の保護回復作用があり、また視力回復などにも効果があると言われています。

*2 厚生労働省が定める一日のビタミンC摂取基準量は100mg(成人)。抗酸化作用や骨、皮膚の老化防止に効果的といわれるビタミンCですが体内での蓄積性が低いので毎日摂取する必要があります。タロッコジュース100mlには約45mgのビタミンCが含まれています。

"イリー"といえば、イタリアン・エスプレッソの最高峰ともいえるブランド。イリカフェ社では、原料豆の買い付けや選別、ブレンド方法からロースト、パッキング技術に至るまで、独自の研究を重ね、ハイクオリティのエスプレッソを追求してきました。現在ではコーヒー豆の販売にとどまらず、"コーヒー大学"を設立し、豆の栽培や生産管理、パール経営に至るまで、エスプレッソに関わる技術と知識を広く伝える活動を行っています。



RECIPE 美味しくヘルシーなタロッコジュース。ひと工夫したレシピをご紹介します

Taro cerro

オシャレなカクテル、"タロ・チェッロ"。南イタリア特産のリキュール、レモンチェッロ100mlとタロッコジュース100mlを合わせ、サンペレグリーノ200mlで割ります。

Sorbet di Tarocco

こちらは"ソルベ・ディ・タロッコ"、簡単につくれるデザートです。タロッコジュース150mlに砂糖60gを加え、温めて溶かし、バットに流し入れて冷まします。冷凍庫に入れて1時間ほど経ったら取り出し、泡立ててかき混ぜましょう。生クリーム100mlを泡立てて加え、再び冷凍庫で1時間ほど冷やし、最後にシャーベット状になるまで良くかき混ぜれば、さっぱりしたタロッコ・シャーベットのできあがりです。



タロッコジュース
1000ml
780円(参考価格)



RECIPE 暑い日には、エスプレッソを冷たくアレンジ



Caffé Latte Freddo

こちらは"カフェ・ラッテ・フレッド"。ラッテは"牛乳"、フレッドは"冷たい"という意味のイタリア語です。グラスに冷たい牛乳180ccと氷を入れ、エスプレッソ30ccを静かに注いでください。

Caffé Sciaccherato

少し手を加えるなら、"カフェ・シャケラート"。シェーカーに一杯分のエスプレッソ、その3~4倍の氷と適量のガムシロップを加え、よくシェイクします。きれいなフォーム(泡)ができれば完成です。



エスプレッソ粉
ノーマルロースト
250g
1,270円(参考価格)



エスプレッソポッド
ノーマルロースト
125g(18杯分)
940円(参考価格)



エスプレッソポッド
個別包装タイプ
125g(18杯分)
1,550円(参考価格)

イタリアンシェフの オリジナルレシピ



ハウレンソウとリコッタチーズのストラングラプレーティ(ニョッキ) *Strangolapreti dei spinaci e ricotta*

【材料2人分】

<ストラングラプレーティ>	<ソース>
リコッタチーズ 300g	バター 150g
ハウレンソウ (葉の部分) 150g	セージの葉 2枚
パン粉 50g	グラナローロ・パルミジャーノ・ レッジャーノ 100g
小麦粉 20g	*ストラングラプレーティとは、ニョッキの一種。その昔、司祭(プレーティ)がのどを詰まらせた(ストラングラ)ほど喜んで食べた、という名前の由来がある。地方ごとに様々な材料のレシピがあり、今回のレシピはヴェネト州のもの。
塩(イ・サル・フィン) ... 適量	
コショウ 適量	
ナツメグ 適量	
バター 20g	
ニンニク 1片	
全卵 1個	



【作り方】

<ストラングラプレーティ(ニョッキ)の生地>

フライパンで数分間、バター20gとニンニク、ハウレンソウを炒めて風味をつける。
ハウレンソウは冷ましてから細かく刻んでおく。
リコッタチーズを泡立て、卵、小麦粉、パン粉、塩、コショウとナツメグを、のハウレンソウとよく混ぜあわせて、均一の生地にする。それを数時間寝かせておく。
柔らかいペースト状のまま、直径2cmくらいの小玉をつくる。必要に応じて小麦粉を混ぜ、調節する。
同じ大きさの小玉が1人分15~17個できるように用意し、塩を入れた沸騰した湯で、水面に浮いてくるまでゆでる。

<ソース>

フライパンでバターを熱し、セージの葉を加えて焦がさないように炒め、風味をつける。

<盛り付け>

深皿の中央に盛ってパルミジャーノ・レッジャーノをたっぷりすりおろし、バターのソースをかける。

chef:Lenzo e Osverdo dal Farra
ダル・ファツラ兄弟(レンツォ&オズヴェルド)
LOCANDA SAN LORENZO
Via 4 Novembre, 79 32015 Puos D'alpago Belluno
Tel:437454048 Fax:0437454049
www.locandasanlorenzo.it



こだわりの食事には、 絶妙なワインを探す 食とワイン

「ニョッキ」といえば、ジャガイモを使ったものがポピュラーですが、カボチャやナスなどを練りこんだものもあります。また、パスタと同じようにソースをからめたり、地方によっては、ニョッキをグラタン風にオープンで焼き上げたものや、コロッケのように衣をつけて揚げたものなど、いろいろな種類の料理があります。ニョッキを棒状に丸めて、ソースなどがからみやすくなるようにフォークで溝をつけますが、今回ご紹介しているヴェネト州のお料理「ハウレンソウとリコッタチーズのストラングラプレーティ」は、ボール状に丸めています。以前、同じ地方のシェフに教わった「カネデルリ(canederli)/パンのニョッキ」も、ボール状の形をしていましたので、ヴェネト州周辺のニョッキの形がもしません。

地方料理には、同じ地方のワインを合わせるのが一般的ですが、ヴェネト州の代表的なブドウ品種に「プロセッコ」があり、この白ブドウから造られるスパマンテは、フレッシュ感やさわやかな果実味のある辛口タイプで、食前酒や魚介のマリネなどの前菜に合わせるのがおすすめです。「スパマンテ」とは、イタリアの発泡性ワインの総称で2種類の製法がありますが、このワインは、シャルマー方式(タンク内発酵)で造られ、価格も手ごろなので、気軽に飲んでいただけます。



プロセッコ
ヴェネト州を中心に北部イタリアで
広くつくられています。



ベッレンダ社
1987年創業(ヴェネト州)

“ベッレンダ”プロセッコ・ ヴァルドッピアードネ・ブリュ

375ml / 1,160円 750ml / 2,230円(参考価格)
ブドウ品種:プロセッコ
格付: D.O.C. 飲み口: やや辛口
ボディ: ミディアム
サービス温度: 6~8

「ハウレンソウとリコッタチーズのストラングラプレーティ」のようなシンプルなお料理には、プロセッコの軽い口当たりがバランスよく、セージ風味のバターソースの余韻を心地よい泡立ちが包み込んでくれます。また、プロセッコ・スパマンテの飲み方ですすめなのが、ヴェネツィア発祥の“ベリーニ”という桃のカクテルです。フレッシュな桃が出まわる、この夏の時期にぜひ試してみてください。

川田 晶子 モンテ物産シニア・ワインアドバイザー。イタリア塾での料理・ワイン教室の企画運営やオリジナルレシピの編集などを手がけている。