

タンティリア 友の会 秋号 2005

## CONTENTS

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

特集 カラブリア州  
リブランディ社ワイン

レシピ&コラム 牛フィレ肉のボルチーニ添え  
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. 03-5466-4523  
<http://www.montebussan.co.jp>

掲載商品のお問い合わせは  
イタリアンショップ "Picco"  
東京 TEL. 03-5466-4535  
大阪 TEL. 06-6531-6518

「友の会」会員様の個人情報に関しましては、友の会  
会報 (TANTILIA) の送付、当社の商品に関するご案  
内の送付の目的で利用いたします。

弊社のプライバシーポリシーについては弊社ホーム  
ページをご覧ください。



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  
秋号 2005

長靴のつま先カラブリアを訪ねて。

## カラブリア料理とは肉？魚？



皆さんもご存知の長靴型をしたイタリアの地図。そのちょうどつま先に当たる所がカラブリア州です。このカラブリア州はティレニア海とイオニア海に挟まれた縦に長い州です。そんなカラブリア州を代表する料理は、いったいどのようなものなのでしょう。海に挟まれた地形から魚介類が多いのでは、という推測

が一般的ではないかと思えます。しかしながら、カラブリアの魚介料理というのは、いわばナポリやシチリアの料理に影響を受けたものであって、典型的な「カラブリア料理」ではありません。では、これぞカラブリア料理!とはどういったものなのでしょうか?

答えはラ・シーラというエリアに集約されていると言っても過言ではありません。ラ・シーラは湖や森林が広がった台地になっており、概ね山岳地帯特有の気候でありながら、東西両側、程近くに海があることから独特の気候下にあります。年中、キノコが採れるエリアでもあり、その収穫量はイタリアでもNo.1と言われています。この辺りの土壌には、非常に細かい穴のあいた多孔質の石があり、その穴にキノコの胞子が多く含まれ、キノコが育つ環境にあるからです。中でも『ロッシート』というキノコが有名。そのほかトマトやナス等の野菜類も豊富です。

カラブリア料理では、この他にも肉を使った料理や、サラミに加えられる辛いペペロンチーノも有名です。それは、このような肉主体の重い料理を食す上で消化を促進させるという考えから、広くあらゆる料理に加えられるのです。

ということで、カラブリア料理のほぼ大部分は、豊かな気候と土壌が生み出す野菜、キノコ、チーズ、サラミ、肉といった産物で作られる山の料理なのです。そして、昔からの巧みな保存術を使った、オイル漬けなどの加工品が、現在カラブリアならではの特産品となっています。



モンテ物産イタリアオフィス 宮西憲洋

一度は食べていただきたい。

## カラブリアの名物サラミ

カラブリアと言えば、『イチジク』や『クレメンティン』、そのほか香水に使用される『ベルガモット』などが有名ですが、やはりペペロンチーノや辛いサラミを思い浮かべられる方も多いのではないかと思います。中でも、私がオススメしたいのは『Nduja (ウンドゥィア)』と呼ばれる珍しいサラミ。一風変わったこの名称はフランス語の『Andouille = Salsiccia (サルシッチャとは伊語でソーセージ)』に由来すると言われてい

ます。フランスでは豚の肺や胃袋などの内臓と香草を詰めたソーセージが食されており、これがナポレオン時代に、カラブリアに持ち込まれたという説が有力です。このソーセージと、それ以前に支配を受けたスペインから持ち込まれたペペロンチーノとが相まってウンドゥィアが生まれたと言われてい



ます。さてこのウンドゥィア、脂分の多い部分(背脂やばら肉等)とペペロンチーノ、塩を加えて腸詰にし、燻製、熟成させたサラミなのですが、非常に軟らかく、現地ではパンやピッツァに塗ったり、パスタソースの調味料として使用されています。また、パールのウンドゥィアをパンに塗り辛いサラミを挟んだ、『ボンバ』と呼ばれるパニーノもあります。肉とペペロンチーノの割合は多くて2:1、少なくとも3:1程度の割合。元来は農民が領主に謙譲した豚肉の残り物である内臓で作られていた非常に貧しい食物です。通常は冬前に腸詰にされ、熟成を経て、翌年の夏前から食されます。

私のお気に入りはこのウンドゥィアを使用したアラビアータなのですが、トマトだけのアラビアータとは異なり、これを少量入れることで肉の旨味が加わります。イタリアでも一般的なスーパーには売っていない非常に稀なサラミ。ぜひ、カラブリアに行かれた際に、地元のレストランでご賞味してみたいかたがでしょうか?

Andiamo a mangiare bene!

おいしい料理を食べに行こう!



Trattoria del la Posta  
[トラットリア デッラ ポスタ]



住所 Localita Sant'Anna 87(ビエモンテ州)  
電話番号 0173-78120  
予算 35ユーロ  
定休日 木曜、金曜  
座数 100席以上  
アクセス Monforte d'Albaから東へ2kmほど(車が望ましい)

Monforte d'Albaといえば、イタリアワインの王様「バローロ」の銘醸として有名な土地です。その近くにある歴史あるレストランがこちら。高品質なバローロを輩出している生産者たちも集まるこのお店では、典型的なビエモンテ料理を食すことができます。

“エトリア・テルス(ワインの大地)”から  
**カラブリア州**  
**リブランディ社**ワイン、  
**新発売!**

よく長靴のかたちにとえられるイタリアの  
 そのちょうど、つま先の部分がカラブリア州です。  
 前頁では、そのカラブリアの豊かな  
 食文化についてご紹介してきました。  
 さて、このカラブリア州の最も代表的なワイナリー、  
 リブランディ社のワインが、モンテ物産より新発売となりました。  
 この地には、古代ギリシャ人が  
 『エトリア・テルス(ワインの大地)』と呼ぶほどの、  
 ブドウ栽培に適した豊かな土壌と、ワイン造りの深い歴史があるのです。



**古代ギリシャ時代からの長い歴史を持つチロ・ワイン**

チロ・ワインはこの地を植民地とした古代ギリシャ人によって造り出されました。  
 そしてこのワインに感激したギリシャ人は、  
 この土地がワイン造りにとって素晴らしい土地であることを再認識し、  
 “ワインの土地=エトリア・テルス”と呼んだのです。  
 また、古代ギリシャ・オリンピックでは、勝者にこの地の最高のワインとして、  
 チロ・ワインの先祖が捧げられたと言われています。  
 そのため、1968年のメキシコ・オリンピックのオフィシャルワインにもなりました。



**Cirò Bianco** チロ・ピアンコ

750ml/1,760円(参考価格) 格付:D.O.C.  
 ブドウ品種:グレコ・ピアンコ

古代起源の土着ブドウ品種から造られる、  
 同社のベーシックな白ワイン。芳醇な味わいと  
 きれいな酸味とのバランスが絶妙です。

**Cirò Rosso Classico**

チロ・ロッシ・クラッシコ  
 750ml/1,760円(参考価格) 格付:D.O.C.  
 ブドウ品種:ガリオッポ

ガリオッポ種は“ブラック・プリンス”と呼ばれる、  
 チロの土地で数千年間栽培されている黒ブドウ。  
 余韻の長く続く、骨格のしっかりしたワインです。



**Librandi**

リブランディ社  
 1950年設立



リブランディ社は、ターラント湾の岬、イオニア海に面した小さな街チロ・マリーナ(Cirò Marina)に位置します。この地域は粘土質の土壌に富むこと、目の前に広がるイオニア海とシーラ(Sila)山地を背にする地形から生まれる昼と夜の温度差が大きいことから、ブドウ栽培地の代名詞とされるほどの豊かな環境にあります。現社長アントニオ・リブランディ氏が1950年に自社ワインを生産し始めたところから、リブランディ社はスタートし、現在は弟のニコデモ氏と二人でワイナリーを運営しています。リブランディ家は4世代続くブドウ栽培農

家でもあります。地元ブドウに対する誇りと、その歴史に対する確信を原動力として、ブドウ栽培やワイン造りに最新の投資をしながら、家族経営による近代的なカンティーナを發展させてきたのです。

**土着品種と国際品種の見事な融合**

この地での国際品種の栽培は、十数年前に始まりました。  
 これらのブドウはチロの土壌によく馴染み、  
 リブランディ社のワインをより魅力的にしています。



**Gravello Rosso** グラヴェットロ・ロッシ

750ml/4,220円(参考価格) 格付:I.G.T.  
 ブドウ品種:ガリオッポ、カベルネ・ソーヴィニオン  
 力強く芳醇な香りと、はっきりとした個性、  
 奥行きとまるやかさのすべてを備えた見事な赤ワイン。  
 ドゥエミラ・ヴィーニ2005...5グラッポリ受賞  
 ガンペロロッシ2005...2ピッキエーリ受賞(最終選考進出)

**カラブリアの古代品種を復活させたワイン**

マリオッコ種はカラブリアの古代品種。  
 そのブドウが同社の手によって復活し、  
 現在、2000年前と同じ場所で栽培されています。

**Magno Megonio**

マーニョ・メゴニョ  
 750ml/4,930円(参考価格) 格付:I.G.T.

ブドウ品種:マリオッコ  
 熟したベリーのようなフルーティさの中に  
 スパイス感があります。厚みのある心地よい赤ワイン。



# イタリアンシェフの オリジナルレシピ



## 牛フィレ肉のポルチーニ添え

Filetto di Manzo con Porcini

### 【材料(2人分)】

牛フィレ肉 ..... 200g  
マジョラム(フレッシュ) ..... 適量  
★冷凍ポルチーニ(ファウンデス) ..... 150ml  
ニンニク ..... 2片  
★冷凍チコリア(バーレン) ..... 200g

★印はモンテ物産取扱商品です。

★エキストラ・ヴァージン・  
オリーブオイル(ベルトリー) ..... 適量  
赤唐辛子(鷹の爪) ..... 1本  
デミグラス・ソース(市販のもの) ..... 80ml  
★塩(モティア) ..... 適量  
コショウ ..... 適量

### 【下ごしらえ】

A. 適当な厚さにスライスした牛フィレ肉に、塩、コショウをして、マジョラムをまぶしておく。  
B. 冷凍チコリアは、塩を入れた熱湯で茹でるか、電子レンジで温め、解凍して水気を切っておく。

### 【つくりかた】

- ①フライパンでオリーブオイルとニンニクを弱火にかけ、香りが出たらスライスしたポルチーニを加えて炒める。火が通ったらフライパンから取り出す。
- ②再度、フライパンでオリーブオイルとニンニク、赤唐辛子を弱火にかけ、十分に香りが出たら、Bのチコリアを加えて炒め、フライパンから取り出す。
- ③牛フィレ肉を焼く。
- ④平らな皿に、②のチコリア、③の牛フィレ肉を順にのせ、デミグラスソースをかける。その上に①のポルチーニをのせ、イタリアンパセリを飾ってできあがり。



Chef: Daniele Sera

シェフ: ダニエレ・セーラ氏

1966年12月22日

ラ・スペツィア(リゲリア州)生まれ  
セント・レイジス・グランド・ホテル・ローマ  
(ローマ、5つ星デラックス)料理長

### 新商品

本場の旬の風味を楽しむ、冷凍ポルチーニ



ファウンデス  
フローズン・ポルチーニ  
スペイン産の中でも最高品質を誇るサモラ県ラバナレ  
ス近郊で採集されたポルチーニ茸を、旬の旨味を閉じ込  
めて冷凍しました。パスタやソーテー等、イタリア料理のレ  
シピをはじめ、様々なお料理にご活用いただけます。  
1kg/8,500円(参考価格)

こだわりの食事には絶妙なワインを探す

## 食とワイン

南イタリアワインの特徴として、一般的には「酸がまるやかで、アルコール感がある」と言われています。また、「生産量が多いテーブルワイン」のイメージがありますが、最近は、北部ワインのように、スッキリとした酸のある高品質ワインが造られるようになりました。今回ご紹介する南イタリアのカラブリア州、リブランディ社のワインはイタリア国内外で数々の賞と評価を得ています。

秋から冬にかけて、秋の食材とともに赤ワインに合う料理が増えてきます。今回ご紹介する料理は、秋の味覚を代表するキノコの王様「ポルチーニ」と牛肉を組み合わせた一皿です。この料理のポルチーニの香りとデミグラスソースの味わいに合わせるには、適度にタンニンとコクがあり、アフターフレーバーが長い赤ワインがおすすめです。

チロ・ワインの「ドゥーカ・サンフェリーチェ」はリゼルヴァタイプでありながら、樽ではなくステンレスタンクで熟成させているので、程よいボリューム感があり、飲み疲れのしない素直な味わいの赤ワインです。シンプルな料理から少しボリュームのある料理まで、幅広く合わせられるワインとしておすすめの1本です。



### Duca Sanfelice Cirò Rosso Riserva

ドゥーカ・サンフェリーチェ  
チロ・ロッソ・リゼルヴァ

歴史あるチロ・ワインのリゼルヴァ・タイプ。古代から続くブドウ品種の魅力を十分に引き出した、力強くエレガントな味わいの赤ワインです。

750ml/2,550円(参考価格)  
ブドウ品種: ガリオッポ  
格 付: D.O.C.

ポルチーニが手に入らない場合は、シタケやシメジ等他のキノコを2~3種類合わせてもよいでしょう。食欲の秋、赤ワインがおいしく感じる季節です。是非、秋の味覚を使った料理と合わせてお楽しみください。

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。