



イタリア郷土料理集賛歌⑦～トスカーナ編～

アルバム 2011年11月28日の思い出と共に

写真 山家学 <http://www.unphoto.info/>

紀元前8世紀に生まれたエトルリア文明を起源に、ルネッサンスを経て、ローマとは違う存在感を放つトスカーナ。フランス料理の基になった貴族料理と、大地に根差した農民の料理が大理石細工のようにちりばめられています。



トスカーナ人を揶揄する言葉に「豆喰い野郎」という言葉があるほど、この地の料理に欠かせないのが豆。そのようなわけで、イタリアにいた私(長本)は、豆を求めてフィレンツェまで行ってきました。トスカーナの豆は、白くて筒状をしたカンネリーニが一般的ですが、調べてみると今まで知らなかった「ゾルフィーニ」という豆の存在が判明。「これは産地に行ってみるしかない・・・けれど、もしなかったら困るので、一応フィレンツェでも探してみよう」と共和国広場へ。なんとそこには近隣の生産者の市がたっていたのです。30店舗程度のテナントのなかに、3店舗もゾルフィーニを扱っている店がありました。その中の協同組合から購入したのが、今回皆様にお召し上がりいただいたものです。

↑ゾルフィーニ豆の生産地、ペンナは小さな丘の上でした。

Antipasti (右上から時計回りに) →

トスカーナ風豚のレバー (chef 小西)

1181 Fegatelli di maiale alla toscana

フィレンツェ風アリスタ (chef 岩坪)

1169 Arista alla fiorentina

イカのインツィミーノ (chef 小西)

1142 Totani all'inzimino

地獄のタコ (chef 小西)

1138 Polpi in galera

パンモッレ(パンツァネッラ) (chef 岩坪)

1090 pan molle

フィレンツェ風バッカラ (chef 小西)

1130 Baccalà alla fiorentina

フィレンツェ風豆のスツパ(リッポリータ(中央))

1123 Zuppa di fagioli alla fiorentina



←パッパルデッレとトスカーナ風キノコの煮込み (chef 岩坪)

Pappardelle con 1158 funghi in umido alla toscana



フィレンツェを代表するのが、フィレンツェ風ビステッカ。ビステッカというのは、二本の骨という言う意味で、肉の厚さは5〜6センチにもなります。もともとイタリアでは、雄牛は農耕に使い、雌牛は牛乳をとるためでしたから、食用にするという習慣はありませんでした。しかし、フィレンツェでは、その比類のない豊かさから、牛の、しかも最上の部分を食べる事が出来たのです。この料理があるということは、フィレンツェ人の誇りでもあったのでしょうか。そんな話から、シェフたちは、是非この料理を食べていただきたいと、選んだようです。添えてあるのが、ゾルフィーノ豆とジャガイモ(インカの目覚め)。

フィレンツェ風ビステッカ (chef 岩坪) →

1172 Bistecca alla fiorentina

ビステッカとフラスコで煮たインゲン豆

1152 Fagioli cotti al fiasco



↑イタリアでは、肉はしっかりと焼くのが普通。レアで焼くのはこの料理だけです。

Dolci (chef 小西)

パットナ(フィレンツェ風カスターナッチョ)

1222 Pattona (Castagnaccio alla fiorenina)

お米のトルタ

1227 Torta di riso

プラートのビスコッティ

1210 Biscottini di Prato

ヴィンサントのコンボスタ

Composta di vinsanto

ヴァニラのジェラート

Gelato di vaniglia



厨房スタッフ

Chef 小西達也

Chef 岩坪滋

奈須賢士

矢野悠人

ホールスタッフ

辻功太郎

藤川千鶴

西尾章平