

“プロの使い勝手”にこだわった

S&B SELECT BRAND PROFESSIONAL USE

イタリア情報

イベントの話題 イノシシと地元トスカナ 冬の恒例「イノシシ祭り」

2005年11月末から12月第2週までの各週末、トスカナ州リヴォルノ市郊外、スヴェレート村で冬の恒例「イノシシ祭り」が催された。同地は海にほど近い内陸の丘陵に位置し、海と山の食材が豊富。周辺にはワイン街道とオリブ畑が広がる。人口3000人ほどのこの村では、昔から狩猟が盛んで、正式な狩猟ライセンス所持者が2000人を超す。第38回目を迎えたイノシシ祭りには、外国人観光客も含め各地から人が集まり、悪天候にも関わらず賑わいを見せた。この期間、村のリストランテやトラットリアは、常にも増して季節のメニューを競い合う。もちろんイノシシ肉の料理が目玉だ。広場には特設グリルスタンドが置かれ、素朴なグリル肉や煮込みなどが、地ワインとともにふるまわれた。屋台にはイノシシ肉のソーセージやサラミ、地元の特産物などが並んだ。中でも目を引いたのが、(リストラントグアルド・デル・レ)のイノシシ料理。オーナーのニコ・ロッシ氏

「イノシシ肉にはサン・ジョベゼ種

(49歳)はワイン製造者でもあり、メニューには料理に合うワインが記され、狩猟をテーマに「イノシシ料理と試飲の夕べ」が催された。

ではここで、そのメニューとワイン

を一部紹介しよう。前菜は「イノシシのフィレ肉、ペーコン包み季節の野菜とモスタルダのゼリー添え」、プリモは「自家製ラヴィオリ、イノシシ肉ソース」、セコンドは「山羊肉の煮込、洋ナシ添え」、ドルチェは「新鮮リコッタ・チーズのミースに栗とチョコレートチップ、温プリオッシェ添え」といった構成で、料金は45ユーロ(約6300円)。ワインは、前菜にはサン・ジョヴェゼ種80%の「エリゼオ・ロッソ2003」、プリモにはサン・ジョヴェゼ種100%の「グアルド・デル・レ2002」、セコンドにはカヴェルネ・ソーヴィニヨン種100%の未発表銘柄「フェデリコ・プリモ2003」と、メルロー種100%の未発表銘柄

「レンネーロ2003」と、それぞれにこだわりの感じる品が合わせられた。「野性味の強いイノシシには、タニン(渋み)の強いトスカナの伝統、サン・ジョヴェゼ種のワインが合うと思う」と、シエフのジャンマリア・マルジェッリ氏(26歳)は語る。

調理する際のポイントを聞いた。「イノシシ独特の臭みを消すには、赤ワインに複数の香料(シナモン、ローリエ、オレング、クローヴ、サルヴィアなど)を加えた液に、最低30時間は漬けておくこと。マリネすること、肉の血抜きができて臭みも抜け、また肉色も美しく濃くなりま

す。マリネした肉は主に煮込みに。先の前菜のようにフィレ肉を使用する場合は、赤ワインに軽く浸けます」

パティシエ出身の経験を生かし、塩味の引き立て役に果実やハチミツを使うマルジェッリ氏。地元の素材や伝統料理も重んじる彼はこう語る。「冬はイノシシなどのジビエ、夏は魚を主に用います。こうした新鮮な地元の素材だけでなく、他の土地の素材も選んで料理に用います。既成概念や伝統にとらわれすぎず、新しい料理に挑戦したいと思います」

歴史と風土に根ざした伝統料理が、若い世代の新解釈と創造性により、新たな伝統としてこれからも継承される。イノシシ祭りが担う役割は、ここにあるのかもしれない。

(MITSUKA/在ミラノ)



イノシシ肉を上品な前菜に。「イノシシのフィレ肉、ペーコン包み季節の野菜とモスタルダのゼリー添え」



(左から)オーナーのニコ・ロッシ氏とシェフのジャンマリア・マルジェッリ氏。



屋台には手作りのイノシシ肉のソーセージやサラミが並ぶ。

“プロの使い勝手”にこだわった

S&B SELECT BRAND PROFESSIONAL USE

MITSUKA NANJIO

1. mai '06
Milano

Come state? Vi mando una copia di ciò che chiamerò
「SENMON RYORI」(The professional cooking.) Ho scritto
il menu di giorno di chingiale, con i nomi di
rivi.; Eliseo Rosso 2003. Guardo del Re 2002, Federico I
Reunero 2003. e nome del proprietà NICO ROSSI come
organizzatore del lena e degustazione. Aggiunto
piccola intervista di Giannina. Mangelli due tra
Spregato su piatto di chingiale ...

Auguri! a presto Salutami a tutti.