

Esquire

Art of Living

Esquire 日本版

1997年11月17日 No.2

1000yen

2

トスカーナ、 スローフードを旅する。

スローフード協会が教えてくれた
フィレンツェ、食べ歩きガイド。

ランドスケープをめぐるトスカーナの旅

エッーレ・ソットサスの4つの家

京野菜をめぐる、
日仏料理人の真剣勝負

TOSCANA

i sapoli ritrovati

ガルファニャーナのスペルト小麦、幻のチンタ・セネーゼ、大理石に眠る
ラルド、オルベテッロのポットルガ、ポッカチオの街の赤いタマネギ、
サン・ジミニアーノのサフラン etc. 黄金の大地に稀少な食材を求めて。

14世紀の名画にも登場した
シエナの「白い豚」。

シナルungaに隠れたレストラン「ブ
アルナル・レダエッリ」の絶品パ
テ、ピザ、林の決め手は、10の伝統
豚チンタ・セナーゼのベーコン。

TOSCANA

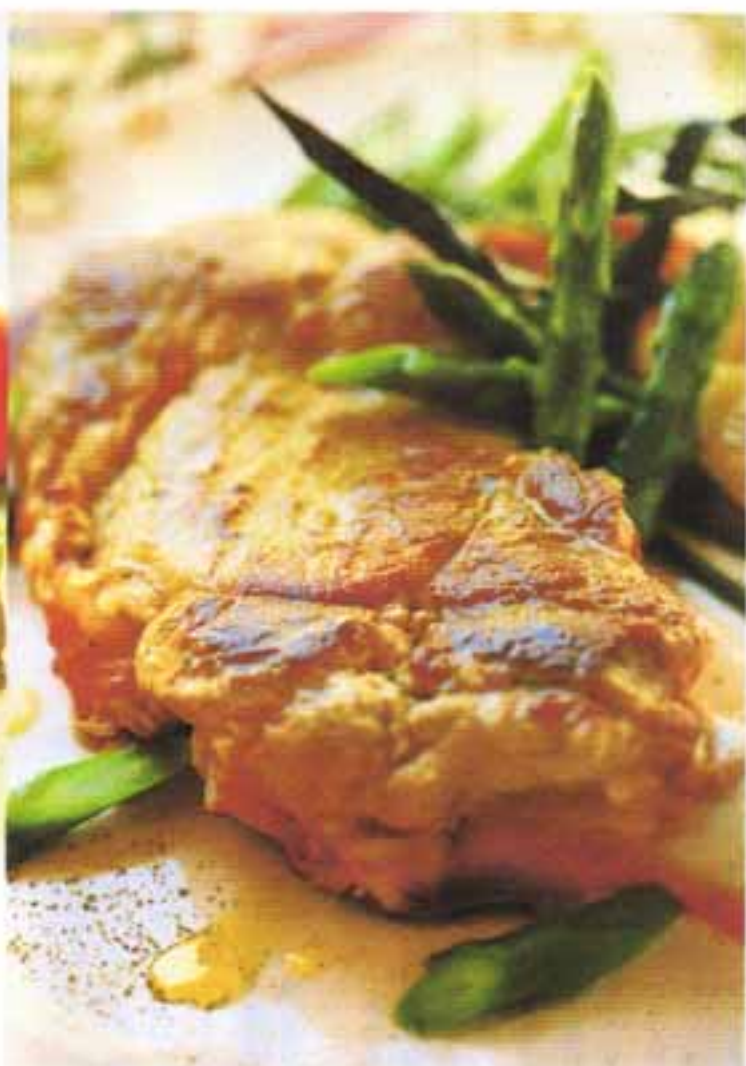
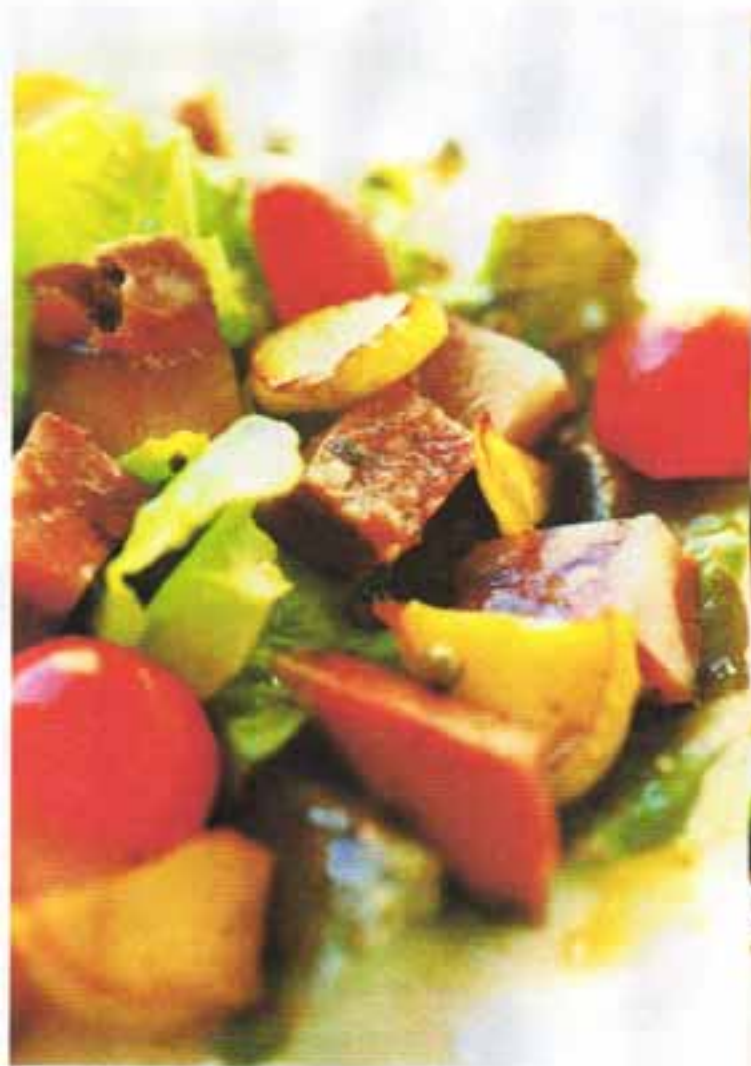
i sapori ritrovati

3回目となる今回のスローフード特集では、食材の宝庫
トスカーナ州を春と秋、2度にわたって取材してきました。
貴重な食材を守る生産者、地元の食材にこだわる料理人、
食の均一化と戦うスローフード協会のメンバーたち。
初世紀以降、多くの食材を急激な勢いで捨て去りつづ
けるうちに、彼らは何を語りかけてくれるのでしょうか。



高速からシナルungaへ向かう途中に、la banditaラ・バンディータという宿の看板を探す。店は、これと隣接している。ヴァルテルが、チンタに合うワインとして薦めてくれたのは、サンディキッラ農園のロッソ・デ・イ・モンテプルチアーノ。

Via bandita 72 Bettola (SO)
tel. 0577-623447 火休



左●ソプレッサータという豚や舌を使ったチンタのサラミが主役のサラダ。リンゴ酢の爽やかな甘味が、サラミの複雑な味わいにぴったり。右●チンタのソテー。豚肉の部分、近所で取れた野菜のアスパラagus。これこそ、地元で産がよければ出せる料理。

をまたぐつと高めていた。●

ファイレンツェ大学の研究室では、チンタの肉は酸味が少なく消化によく、コレステロールも少ないと報告しているし、地元のガイド書には、それはおいしいと書いてある。せっかく産地に生きているのだからその最小な肉にありつけないものか。

そう思ってた探したのが「ヴァルテル・レダエッリ」という、まだできて2年目の店だった。チンタのソテー、それは、太古の時代から連続と続く食文化の厚みを垣間見せるものだったが、もともと4ツ星ホテル「アモロージ」の厨房で長く働いていたというヴァルテル・シェフの料理がまた、すばらしかった。

「ヴァルテル・レダエッリ」

Ristorante Walter Rodaelli

チンタの価値をより高めるシェフ。